

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XV - Numero 159, Febbraio 2017

Il Testo Unico del Vino è Legge

«Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale.» Con questo articolo, il primo, inizia il tanto atteso *Testo Unico del Vino* che avrà il compito di regolamentare e tutelare il vino italiano. Non solo: l'obiettivo è anche quello di semplificare e diminuire gli obblighi burocratici ai quali sono sottoposti i produttori del vino. Con questo primo articolo, il vino è riconosciuto come "patrimonio culturale nazionale", pertanto un bene da tutelare, quindi elemento di identità del nostro Paese. La nuova legge, che avrà il compito di regolamentare la produzione del vino italiano, si compone di 91 articoli, dei quali l'ultimo ha funzione di abrogare i provvedimenti precedenti.

L'obiettivo, ambizioso e lodevole nell'intenzione dei legislatori - cioè di semplificare e diminuire l'onere burocratico a carico dei produttori - è evidentemente positivo e auspicabile. Se il risultato è stato raggiunto o meno, sarà il tempo e l'applicazione della Legge a confermarlo oppure smentirlo, per il momento, i commenti degli operatori del settore sembrano essere favorevoli. Insomma, sia i legislatori sia le associazioni di categoria hanno espresso - in termini generali - commenti positivi sul cosiddetto "Testo Unico del Vino" e sembrerebbe avere accontentato tutti. Meno male, verrebbe da dire. Almeno per una volta, sembrerebbero tutti contenti. Viste le reazioni, non sempre favorevoli, che hanno accolto in passato Leggi e norme riguardanti la produzione del vino, il fatto che tutti siamo contenti del risultato è, di per sé, una notizia clamorosa. I produttori di vino, con questa Legge, avranno infatti un solo riferimento giuridico con il quale svolgere il proprio lavoro e tutelare i loro vini.

In realtà, non tutti sembrano avere accolto favorevolmente il Testo Unico del Vino. Alcuni produttori, soprattutto quelli più piccoli, sostengono che quello che si è realizzato con il Testo Unico del Vino è stata la riunificazione in un singolo

documento di leggi diverse. Altri sostengono inoltre che anche l'obiettivo di semplificare l'onere burocratico sia piuttosto discutibile, poiché ritengono si sia in realtà introdotto un obbligo e carico burocratico maggiore. Viste dal loro punto di vista, le lamentele sono del tutto comprensibili. I piccoli produttori rappresentano realtà imprenditoriali piuttosto particolari nelle quali, per ragioni pratiche e di fatto, devono occuparsi in prima persona di qualunque attività della loro cantina. Questo significa, evidentemente, che sono *obbligati* ad assolvere sia al fondamentale ruolo prettamente viticolo e vinicolo - anime della loro attività imprenditoriale - sia ai tanti oneri burocratici e fiscali che le leggi impongono.

La considerazione è ovviamente semplice: il tempo che un piccolo produttore dedica agli oneri burocratici - il quale vive come tutti noi in un mondo fatto di giornate di 24 ore - lo sottrae alla sua fondamentale attività vitivinicola. E se non produce vino, o lo fa meno buono a causa di negligenze, il suo giusto e comprensibile profitto è compromesso. Chiunque faccia vino o si occupi a vario titolo della bevanda di Bacco, sa bene che quando si verifica la necessità di intervenire in vigna o in cantina, è fondamentale essere tempestivi. Ritardare infatti un trattamento in vigna, la vendemmia o le operazioni di cantina, anche di un solo giorno, significa cambiare, perfino drasticamente, il destino e la qualità del vino. Guarda caso, non rispettare le scadenze degli obblighi burocratici porta parimenti a conseguenze piuttosto gravi, comprese le sanzioni previste dalla legge. E se una scadenza burocratica coincide con gli inderogabili impegni di vigna e di cantina? Il piccolo produttore tuttofare deve inevitabilmente conciliare le due cose - e pure in fretta - oppure prendere il rischio di accettare un compromesso.

Queste considerazioni, per così dire, di ordine squisitamente pratico, mi sono state riferite da molti produttori proprietari di realtà vitivinicole di modesta entità, quelli che si potrebbero definire, appunto, *piccoli produttori*. Da questi produttori ho praticamente sentito le stesse considerazioni e tutti hanno sottolineato che non è loro intenzione sottrarsi agli obblighi di legge. La condizione di dovere gestire e condurre la loro cantina praticamente da soli - al limite, con l'aiuto dei familiari -

Sommario

Il Testo Unico del Vino è Legge	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Viognier e Trebbiano Spoletino	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	9

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

include anche il tempo e attenzione che devono dedicare agli adempimenti burocratici. Va detto, per onore di chiarezza, che questi obblighi di legge hanno lo scopo di prevenire certe frodi, quindi svolgono un ruolo importante per la tutela del vino. Però, l'obbligo di registrare più volte la stessa informazione, oppure trasmettere lo stesso documento a più enti, assomiglia più a una inutile perdita di tempo che si potrebbe evidentemente evitare.

Le associazioni di categoria sembrerebbero però smentire le posizioni di certi piccoli produttori, sostenendo che il Testo Unico del Vino introduce sostanziali semplificazioni e un drastico dimezzamento degli oneri burocratici. Difficile dire dove sta la ragione, forse è solo una questione di punti di vista oppure della capacità e possibilità di organizzare il proprio lavoro. Compresa la possibilità di delegare ad altri lo svolgimento di certi oneri o compiti, qualcosa che - ovviamente - non si possono permettere tutti. In ogni caso, l'approvazione e l'attuazione del Testo Unico del Vino è un evento che, nel complesso, si può accogliere in modo favorevole. Quanto meno, il fatto di avere raggruppato diverse leggi in un singolo testo offrendo ai produttori un documento unico al quale fare riferimento. Il tempo ci dirà se questo provvedimento ha realmente semplificato la vita e il lavoro dei produttori di vino. Viste le premesse che hanno caratterizzato la nascita del Testo Unico del Vino, comprese le aspettative di tutti, speriamo sia davvero un cambiamento positivo che faccia bene, soprattutto, al vino italiano.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Viognier e Trebbiano Spoletino

Valle del Rodano e Umbria a confronto nei nostri calici con due uve dal carattere diverso e capaci di produrre vini di spiccata eleganza e personalità

La degustazione per contrasto di questo mese torna a parlare di vino bianco, prendendo in esame due varietà di sicuro interesse e capaci di creare vini di spiccata personalità e finezza. Viognier e Trebbiano Spoletino sono le protagoniste della nostra degustazione per contrasto che metteremo a confronto nei nostri calici. Uve dalle origini incerte - per entrambe, infatti, non si conosce con certezza l'origine - condividono tuttavia il medesimo destino. Il Viognier e il Trebbiano Spoletino hanno subito in passato un generale disinteresse da parte dei produttori per poi essere recuperate e valorizzate con successo. Una rivalutazione che è avvenuta in tempi relativamente recenti - circa venti anni fa - e che ha segnato una rinascita straordinaria, divenendo punti di riferimento nei rispettivi territori e conquistando fama anche oltre i confini delle loro terre.

Questo è accaduto, in modo particolare, per il Viognier che, oltre ad essere apprezzato fuori dai confini della sua terra di origine, è riuscito a conquistare l'attenzione di molti viticoltori nel mondo. Uve dall'enorme fascino enologico, si contraddistinguono per i loro vini di elegante finezza che si unisce a una forte personalità. Entrambe le varietà sembrano condividere la medesima versatilità enologica, consentendo la produzione di vini da tavola, spumanti e vini dolci da uve appassite. Le pratiche enologiche sembrano avere punti in comune poiché i produttori tendono a vinificare queste due uve in contenitori inerti - vasche d'acciaio in particolare - evitando l'uso del legno, quindi della botte. La ragione è principalmente dovuta al fatto che, in entrambi i casi, i produttori tendono giustamente a favorire l'espressione aromatica delle due uve, caratteristica decisamente importante sia per Viognier sia per il Trebbiano Spoletino.

Viognier

Il Viognier è conosciuto per essere il protagonista dei vini di Condrieu, una *Appellation d'Origine Contrôlée* della Francia e appartenente al territorio della Valle del Rodano. Questa varietà è inoltre famosa per i vini che si producono nella denominazione più piccola della Francia e che coincide esattamente con la proprietà di un singolo produttore: Château-Grillet. Questa tenuta si estende per circa 3,5 ettari e, di fatto, è una sotto-zona della denominazione Condrieu, entrambe appartenenti alla più estesa Valle del Rodano AOC. Il successo riscosso dal Viognier - capace di regalare vini eleganti e di buona aromaticità - ha attratto l'interesse dei produttori di altri paesi e oggi la varietà è considerata fra quelle *internazionali*. Va detto che i vini prodotti con Viognier sono piuttosto sensibili all'ossidazione, pertanto il loro consumo è generalmente consigliabile durante la gioventù. In questo modo, infatti, il Viognier esprime tutto il suo potenziale aromatico, nel quale si percepiscono frutti

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XV - Numero 159, Febbraio 2017

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2017 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

esotici, albicocca e perfino violetta.

L'origine del Viognier, compresa quella del suo nome, è piuttosto incerta. La teoria più accreditata sostiene che questa varietà sia originaria della Dalmazia - nell'attuale Croazia - introdotta nel territorio di Condrieu dagli antichi Romani. In verità, sull'origine del Viognier e la sua presenza a Condrieu esistono diverse ipotesi, molte delle quali somigliano piuttosto a fantasiose leggende. L'origine del nome è altrettanto incerta. Alcuni sostengono che Viognier derivi dal nome della città francese di Vienne, per altri deriva da *Geenna* - il luogo dove, secondo il Nuovo Testamento, i peccatori erano bruciati dal fuoco, intendendo quindi l'inferno - a sottolineare la difficoltà nel coltivare quest'uva. Dopo avere rischiato la concreta estinzione - nel 1965 si contavano poco meno di 9 ettari in totale - oggi è ampiamente apprezzata e coltivata nel mondo. Si deve infine notare che una ricerca condotta nel 2004 sul DNA del Viognier ha rilevato uno stretto legame con la Freisa, introducendo quindi l'ipotesi dell'origine nel territorio delle Alpi.

Trebbiano Spoletino

Gloria nascente della viticoltura dell'Umbria, il Trebbiano Spoletino sta riscuotendo negli ultimi anni un notevole successo conquistato dalla qualità dei suoi vini. Questa interessante uva è coltivata da tempo immemore nel territorio che si estende da Trevi - località non distante da Foligno - passando per Montefalco fino a raggiungere Spoleto, città dalla quale il Trebbiano Spoletino prende il suo nome. In tempi passati, il Trebbiano Spoletino era coltivato con la tecnica della *vite maritata*, cioè utilizzando alberi come tutori vivi. Questa tecnica, notoriamente di origine etrusca, era ampiamente utilizzata nei secoli passati e ancora oggi, nelle campagne umbre, è possibile vedere viti secolari di Trebbiano Spoletino arrampicarsi sugli alberi. Questi particolari esemplari di Trebbiano Spoletino - vecchi di decine di anni - sono capaci di produrre vini di straordinaria finezza e longevità, esprimendo un profilo organolettico di sontuosa complessità unita a struttura ed eleganza.

L'origine del Trebbiano Spoletino è incerta e anche le notizie storiche su questa varietà sono piuttosto scarse. Si ha notizia dei vini di Spoleto già in tempi remoti, soprattutto grazie alle testimonianze di Plinio il Vecchio e Marziale, i quali decantano il colore oro dei vini di queste terre e la loro elevata qualità. In ogni caso, difficile dire se il riferimento fosse relativo al Trebbiano Spoletino. Si parla per la prima volta di questa varietà nel 1878 per opera di Francesco Francolini - direttore della Cattedra ambulante di Agricoltura di Spoleto - nei suoi "Bollettini Ampelografici". Nel 1908 Francesco Francolini cita ancora il Trebbiano Spoletino ne "La Valle Spoletina e le sue condizioni Economiche-Agricole", lodando la qualità dei suoi vini, spumanti compresi. Il nome potrebbe fare pensare all'appartenenza alla grande famiglia dei *Trebbiani*, in realtà lo Spoletino non ha nessun legame con queste uve o con l'etimologia consueta del termine. Si ritiene infatti che il nome *Trebbiano* associato allo Spoletino derivi da Trevi - località fra Foligno e Spoleto - ritenendo quindi questo luogo l'origine dell'interessante uva bianca umbra.



Il colore del Trebbiano Spoletino

La Degustazione

La scelta dei vini per la nostra degustazione per contrasto prenderà in esame vini prodotti con Viognier e Trebbiano Spoletino in purezza. Per quanto riguarda il Viognier, si preferirà un vino appartenente all'*Appellation d'Origine Contrôlée* Condrieu, il quale può essere prodotto esclusivamente con questa varietà in purezza. La scelta diviene un po' più difficile per il Trebbiano Spoletino. Questa varietà è utilizzata per l'omonimo vino appartenente alla *Denominazione d'Origine Controllata* Spoleto, nel quale è prevista una quota minima dell'85%. Il Trebbiano Spoletino è utilizzato anche in vini appartenenti all'*Indicazione Geografica Tipica* Umbria, pertanto le scelte possono essere estese anche al di fuori del territorio di Spoleto. In entrambi i casi si sceglieranno vini giovani - pertanto con un'età di non oltre due anni - e prodotti in contenitori inerti. I nostri Viognier e Trebbiano Spoletino saranno serviti alla temperatura di 10 °C e versati in calici da degustazione.

Cominciamo a degustare i nostri vini bianchi e versiamoli nei rispettivi calici. Il primo aspetto organolettico che valuteremo è - ovviamente - l'aspetto, cioè il colore e la trasparenza. Iniziamo dal calice di Viognier e incliniamolo sopra una superficie bianca. Osserviamo la base del calice, dove la massa del vino è più spessa, e valutiamo il colore. Il Viognier regala un colore giallo verdolino brillante e una trasparenza elevata: la visione dell'oggetto messo a contrasto fra il calice e la superficie bianca risulta perfettamente visibile. La sfumatura, osservando l'estremità del vino verso l'apertura del calice, conferma lo stesso colore. Passiamo ora alla valutazione del Trebbiano Spoletino e incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Il colore della bianca umbra regala una tinta decisamente più intensa e profonda rispetto al Viognier: qui si nota nettamente un giallo paglierino intenso, perfino dorato, con una trasparenza elevata. La sfumatura, osservata all'estremità del calice, conferma lo stesso colore.

I profili olfattivi di Viognier e Trebbiano Spoletino offrono al naso del degustatore interessanti aromi, per certi aspetti, perfino sorprendenti. Entrambe le uve producono infatti vini dalla spiccata eleganza aromatica e, a tale proposito, è bene sottolineare che né il Viognier né il Trebbiano Spoletino sono varietà aromatiche. Il Viognier, in particolare quello prodotto a Condrieu, regala profumi che ricordano pesca, albicocca e agrumi,

così come la frutta esotica - il mango su tutti - e un aroma che non ci si aspetterebbe percepire in un vino bianco: la violetta. Con il tempo, il Viognier può sviluppare aromi di muschio, tabacco e spezie, in particolare lo zenzero. Il Trebbiano Spoletino non è da meno. La bianca umbra è capace di esprimere aromi di notevole eleganza nei quali si può riconoscere melone, nespola, pesca, kiwi e agrumi, compresi profumi di frutta esotica come il litchi. In certi casi, nel Trebbiano Spoletino si può riconoscere l'aroma di nocciola così come sensazioni di tipo minerale.

Iniziamo la valutazione dei profili olfattivi dei vini della nostra degustazione per contrasto dal calice di Viognier. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da percepire gli aromi di apertura. Il Viognier si presenta al naso con profumi di pesca, albicocca, pera e - qualora si fosse scelto un vino di Condrieu - si percepisce un piacevole profumo di violetta. Dopo avere rotato il calice, il profilo del Viognier si completa con ananas, mango, mela, acacia, ginestra e banana. Passiamo ora alla valutazione olfattiva del Trebbiano Spoletino, iniziando dall'esame degli aromi di apertura. Dal calice, mantenuto verticale e senza rotarlo, si percepiscono piacevoli profumi di mela, nespola, pesca e agrumi, spesso riconducibile al pompelmo. Dopo avere rotato il calice, eseguiamo la seconda olfazione che completa il profilo del Trebbiano Spoletino con melone, kiwi, litchi, biancospino e pera ai quali potrebbero aggiungersi gli aromi di nocciola e minerale. Si confrontino ora i due calici: le differenze dei due profili olfattivi sono evidenti e ben riconoscibili.

Dopo avere valutato i profili olfattivi dei due vini, passiamo al loro assaggio così da comprendere le differenze gustative. Esattamente come le fasi precedenti, iniziamo la valutazione dal Viognier. L'attacco di questo vino è caratterizzato da una piacevole freschezza e la sensazione pseudo-calorica dell'alcol è moderata, comunque sufficiente a rendere equilibrato il vino. In bocca si percepisce una buona struttura e i sapori di pesca, albicocca e mango, confermando quanto già percepito al naso. Prendiamo un sorso del Trebbiano Spoletino e valutiamo il suo attacco. In bocca si percepisce un'intensa freschezza e l'effetto pseudo-calorico dell'alcol è più intenso del Viognier, anche in questo caso con il risultato di rendere equilibrato il vino. La struttura del vino umbro è ben percettibile unitamente a una piacevole sensazione di morbidezza. In bocca si percepiscono i sapori di nespola, mela, pesca e una piacevole sensazione di agrumi.

Nell'ultima fase della nostra degustazione per contrasto prenderemo in esame le sensazioni che i vini lasciano in bocca dopo averli deglutiti. Il finale del Viognier è caratterizzato da buona persistenza nella quale si percepiscono nettamente i sapori di albicocca, pesca e mango, oltre alla freschezza conferita dall'acidità. Il finale del Trebbiano Spoletino è altrettanto persistente, nel quale si percepiscono i sapori di pesca, mela e nespola, spesso anche l'ananas. La sensazione lasciata in bocca dal bianco umbro mette in evidenza sia la freschezza prodotta dall'acidità sia la buona sensazione di struttura. In questo senso, il Trebbiano Spoletino sembra avere un corpo maggiore rispetto al Viognier e anche la sensazione pseudo-calorica dell'alcol risulta più intensa. Le due uve della nostra degustazione per contrasto rivelano entrambe personalità e carattere, sviluppando nei rispettivi calici un'elegante classe e

raffinatezza.

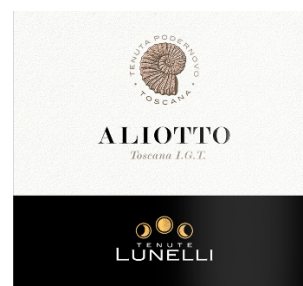


I Vini del Mese

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



Aliotto 2014 Tenuta Podernovo (Toscana, Italia)

- 🍷 Sangiovese (60%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Altre Uve (40%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio ◆◆◆◆★

- 👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

- 🌿 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia e cioccolato.

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

- 🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

- 📅 12 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.

- 🍴 *Paste ripiene con funghi, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi*



Teuto 2012
Tenuta Podernovo (Toscana, Italia)

Sangiovese (95%), Merlot (5%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



Offida Pecorino Guido Cocci Grifoni 2013
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

Pecorino

Prezzo: € 26,00

Punteggio

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

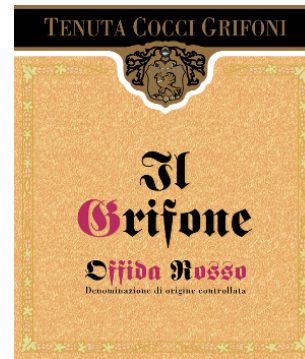
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pesca e nespola seguite da aromi di pera, biancospino, susina, nocciola, pompelmo, ananas, ginestra, bergamotto, maggiorana e minerale.

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

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

18 mesi in vasche d'acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia.

Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi



Offida Rosso Il Grifone 2010
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

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

Prezzo: € 18,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, mora, vaniglia, cuoio, tabacco, cioccolato, grafite, macis e mentolo.

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

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

30 mesi in botte, almeno 6 mesi in bottiglia.

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



Villa Gresti 2011
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

Merlot (90%), Carménère (10%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

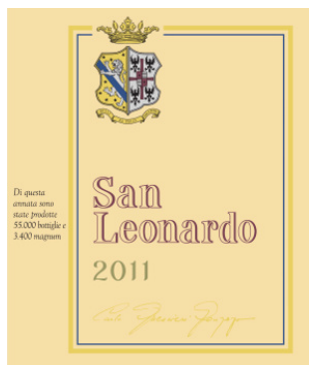
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, ribes e mirtillo seguite da aromi di prugna, violetta, lampone, vaniglia, cioccolato, cipria, tabacco, iris ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

14 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



San Leonardo 2011
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

Cabernet Sauvignon (60%), Carménère (20%), Cabernet Franc (10%), Merlot (10%)

Prezzo: € 50,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di prugna,

violetta, lampone, vaniglia, iris, cioccolato, tabacco, peperone verde, coriandolo, pepe rosa, macis ed eucalipto.

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

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

24 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Vino Nobile di Montepulciano 2013
Bindella (Toscana, Italia)

Sangiovese (85%), Colorino del Valdarno, Canaiolo Nero, Mammolo (15%)

Prezzo: € 17,00

Punteggio ☆☆☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mirtillo, fragola, rosa, tabacco, cioccolato, pepe rosa e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

22 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



**Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2013
Bindella (Toscana, Italia)**

Sangiovese

Prezzo: € 25,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

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

20 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Aglianico del Vulture Titolo 2014
Elena Fucci (Basilicata, Italia)**

Aglianico

Prezzo: € 30,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo,

violetta, carruba, ribes, vaniglia, cioccolato, tabacco, macis, rosmarino e mentolo.

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

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

12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



**Maximo 2013
Umani Ronchi (Marche, Italia)**

Sauvignon Blanc

Prezzo: € 15,80 - 375ml

Punteggio

Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, albicocca secca, litchi e miele seguite da aromi di canditi, fico secco, confettura di mele cotogne, melone, confettura di pere, dattero, confettura di pesche, scorza d'agrumi, zafferano e cedro.

Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca secca e canditi.

12 mesi in vasche d'acciaio.


Pasticceria secca, Formaggi stagionati





Conero Riserva Campo San Giorgio 2011 Umani Ronchi (Marche, Italia)


 Montepulciano


Prezzo: € 40,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, cioccolato, ribes, tabacco, vaniglia, cuoio, cipria, liquirizia, macis e mentolo.

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

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

 12 mesi in barrique, 6 mesi in botte, 10 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati 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.

A Vinality le Cantine Scelgono di Valorizzare la Propria Identità

Le aziende vitivinicole sono già al lavoro per la prossima edizione di Vinality, in programma dal 9 al 12 aprile 2017. Proprio dalla conferma quasi totale delle iscrizioni delle singole imprese presenti lo scorso anno e dal numero di new entry arriva il primo segnale della dinamicità del settore enologico italiano. Ed è quello, inequivocabile, di una maggiore propensione ad investire in prima persona nella partecipazione alla fiera con stand individuali, marchio e stile riconoscibili.

«Per essere attrattivi nei confronti degli espositori - dice Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere - abbiamo

messo in campo negli ultimi anni nuovi servizi e progressivi rinnovamenti dei padiglioni, che già per l'edizione 2017 garantiscono più spazio per aumentare il numero di cantine, con un miglioramento complessivo del layout del quartiere fieristico. Inoltre, il piano industriale del prossimo quadriennio di Veronafiere - prosegue Mantovani - destina 72 milioni su 94 al miglioramento delle infrastrutture di quartiere, alla digital transformation e alla costruzione di parcheggi per oltre 3.000 posti auto».

Più spazio e un nuovo padiglione. Cresce il Piemonte, grazie all'ampliamento e al restyling del padiglione 10: un miglioramento che incontra le esigenze di accogliere le richieste di nuovi espositori e dall'altro per alcune cantine di posizionarsi all'interno della propria area geografica di riferimento.

Aumentano l'area espositiva anche i produttori della Sardegna nel padiglione 8, quello che ospita i saloni speciali Vinalitybio e Vivit-Vigne Vignaioli Terroir e della collettiva Fivi (Federazione italiana vignaioli indipendenti).

Novità pure per Toscana e Vininternational, con la creazione di un grande spazio espositivo di circa 4.000 metri quadrati che sostituisce le due tensostrutture separate allestite fino all'edizione 2016.

«Il rinnovamento del layout - sottolinea Gianni Bruno, area manager di Vinality - permette ad alcune aziende di collocare il proprio stand nel padiglione della propria regione o ad alcune di rientrare con una partecipazione importante e di immagine».

Tra i nuovi arrivi, per la prima volta a Vininternational cantine da Usa e Regno Unito, che si aggiungono alla collettiva spagnola realizzata in collaborazione con Icx e agli espositori di Svizzera, Francia, Azerbaijan, Georgia, Croazia, Argentina, Portogallo, Australia e Sudafrica.

Per i buyer esteri il servizio free badge e incontri b2b con Taste & Buy. Da gennaio è operativo per gli espositori il servizio di invito degli operatori esteri tramite Vinality, con invio dei free badge per l'ingresso gratuito. Attivato nel 2016, ha dato immediatamente ottimi riscontri, facilitando la gestione degli inviti da parte della aziende e migliorando la qualità degli operatori, grazie alle verifiche effettuate direttamente dalla Fiera.

Per il b2b puro, confermata l'iniziativa Taste & Buy, che organizza incontri tra i buyer esteri dell'incoming realizzato direttamente da Vinality e le aziende espositrici, la cui richiesta di partecipazione cresce di anno in anno.

Tanti appuntamenti prima di Vinality. A precedere il salone veronese molte le iniziative realizzate sotto il marchio di Vinality, pensate per promuovere i vini e offrire strumenti di marketing alle migliori aziende. A fare da filo conduttore, tra gennaio e marzo, le tappe di Vinality International a San Francisco, New York, Miami, Houston e a Chengdu in Cina.

In programma l'1 marzo il Concorso Internazionale Packaging, mentre dal 31 marzo al 2 aprile torna il 5 Star Wines Award con in contemporanea il primo giorno (31 marzo) il premio Wine without Walls, dedicato ai vini senza solfiti o con un contenuto non superiore a 40 mg/l.

Alla vigilia di Vinality, l'8 aprile, il calendario il grand tasting OperaWine a cura di Vinality International, anticipato dal 4 all'8 aprile dal corso di certificazione della Vinality International Academy.

In contemporanea con Vinality si svolge Sol&Agrifood, preceduto dal 15 al 20 febbraio da Sol d'Oro Emisfero Nord e, nei

giorni del 20 e 21 febbraio, dagli Evoo Days, la nuova iniziativa di formazione e informazione dedicata agli operatori della filiera dell'olio extravergine di oliva.

Con Vinitaly anche Enolitech, da quest'anno ancora più integrato con i padiglioni di Vinitaly, grazie a un ulteriore avvicinamento del padiglione F che lo ospita al padiglione del Piemonte (pad. 10).

I 29.000 wine lover del 2016 trovano anche nel 2017 il loro spazio di degustazione, cultura del vino e convivialità a Vinitaly and the City, da venerdì 7 a martedì 11 aprile. Dopo il potenziamento dello scorso anno del fuori salone, con un programma ampliato e più diffuso nei luoghi storici della città, Veronafiere riconferma la volontà di tenere nettamente separati i momenti b2c da quelli b2b nel quartiere fieristico.

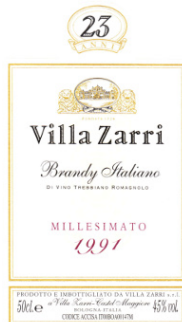
L'obiettivo di una mobilità sostenibile in termini di efficienza e ambientali verrà perseguito rafforzando i servizi di trasferimento tra i parcheggi scambiatori dislocati in prossimità delle uscite autostradali, oltre che dalla stazione ferroviaria di Verona Porta Nuova, dal centro città e dall'aeroporto Valerio Catullo di Verona-Villafranca.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Brandy Italiano Millesimato 23 Anni 1991 Villa Zarri (Emilia Romagna)

Vini da Trebbiano Romagnolo

Prezzo: € 47,60 - 50cl

Punteggio ◆◆◆◆◆

Limpido e cristallino, giallo ambra brillante.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante con aromi di cacao, miele, canditi, nocciola, tabacco, fico secco, pralina, vaniglia, scatola di sigari, scorza d'agrumi con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di cacao, canditi, miele e pralina.

Distillato in alambicco discontinuo "Charentais". Unione di due brandy da vini Trebbiano Romagnolo annata 1991 e provenienti da due aree diverse. Matura in botti di rovere di Limousin e Allier.

Wine Guide Parade

Novembre 2016

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Orvieto Classico Superiore Calcaia 2013, Barberani	7087
2	Verdicchio di Matelica San Vito 2015, Lamelia	6936
3	Soave Classico Costeggiola 2015, Guerrieri Rizzardi	6858
4	Soave Classico Ferra 2014, Guerrieri Rizzardi	6457
5	Orvieto Classico Superiore Castagnolo 2015, Barberani	6451
6	Verdicchio di Matelica 2015, Provima - Produttori Vitivinicoli Matelica	6284
7	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2013, Cantine del Notaio	6128
8	Marche Rosso 2015, Provima - Produttori Vitivinicoli Matelica	5664
9	Montefalco Sagrantino Carapace 2012, Tenuta Castelbuono	5354
10	Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna 2013, Barberani	5225
11	Lizzano Rosso Belvedere 2013, Cantine Lizzano	5118
12	L'Atto 2014, Cantine del Notaio	5033
13	Montefalco Rosso Ziggurat 2012, Tenuta Castelbuono	4963
14	Aglianico del Vulture La Firma 2011, Cantine del Notaio	4712
15	Lizzano Negroamaro Manorossa 2013, Cantine Lizzano	4482