

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVII - Numero 181, Febbraio 2019

Il Fascino della Morbidezza

Il gusto del vino ha subito, e continua a subire, innegabili cambiamenti, una condizione che evidentemente accompagna la bevanda di Bacco dagli albori della sua *scoperta*. Questi cambiamenti, che hanno inevitabilmente influito le abitudini di consumo e le preferenze degli ultimi venti anni, sono stati caratterizzati da cambi di direzione repentini, ma anche di *ritorni al passato*. Dal dominio dei vini rossi alla supremazia dei bianchi, per tornare nuovamente ai rossi, guardando con interesse le bollicine e senza disdegnare i vini bianchi. Non solo una questione di stili enologici, ma anche di specifiche qualità sensoriali, dal secco al dolce per poi tornare al secco, da sempre i gusti e le preferenze che ruotano intorno al mondo del vino non hanno mai smesso di rincorrersi in un mutamento senza fine. In tutti questi cambiamenti di consumi e preferenze di gusti, una qualità sembra resistere imperterrita alle mode del tempo: la morbidezza.

Questo particolare stimolo sensoriale – da non confondere con la dolcezza – sembra essere eterno, tanto da risultare decisamente affascinante per molti appassionati di vino. Una sensazione facile da riconoscere, spesso *un coniglio tirato fuori dal cilindro* in molti vini, espediente di successo per diversi enologi, la morbidezza sembra non tramontare mai nei calici degli appassionati. La morbidezza, innegabilmente, è capace di conquistare in modo diretto e immediato i sensi di qualunque consumatore, una qualità spesso desiderata e voluta, non richiede molta attenzione per potere essere percepita e apprezzata. A tale proposito – ammesso che questo possa interessare a qualcuno – i vini spiccatamente morbidi non incontrano il mio personalissimo gusto, ma è evidente che questa particolare qualità sensoriale-tattile risulti gradita a molti. In termini generali, preferisco i vini decisamente secchi, a volte anche *ruvidi*, con carattere e personalità possente, in ogni caso dotati di eleganza, tuttavia è innegabile che in certi vini la morbidezza sia capace a donare un maggiore equilibrio, armonia e classe.

Ma cos'è, esattamente, la morbidezza? E come mai incontra così facilmente il gusto e le preferenze di molti consumatori? Definire la morbidezza riferita al vino, non è semplice poiché – nella sua definizione – sono coinvolte diverse sostanze,

alcune di queste capaci di provocare diversi stimoli, come nel caso dell'alcol e dello zucchero o, più specificamente, i cosiddetti "polialcoli" dei quali, per quanto concerne questo stimolo, il glicerolo è decisamente il più importante. La morbidezza – a volte detta anche *rotondità* – si fa percepire in bocca per la sensazione, più o meno intensa, di una certa viscosità e "spessore", tale da rendere, per così dire, il vino più "pastoso". A titolo di esempio, si può considerare, come riferimento, la sensazione tattile percepita in bocca rispettivamente dall'acqua e dal burro. L'acqua scorre facilmente e senza impedimenti; il burro, invece, si muove in bocca più lentamente con una viscosità accentuata, dando inoltre la sensazione di "rivestire" la cavità orale.

Nel vino, ovviamente – salvo il fatto di particolari difetti e malattie gravi – non si percepirà mai l'intensa sensazione di morbidezza prodotta dal burro, tuttavia si avrà una percezione tale da ricordare quello stimolo, sebbene in modo decisamente inferiore. La morbidezza, innegabilmente, incontra il favore dei consumatori proprio per la sua tendenza *accomodante e rassicurante*, facilmente comprensibile senza concentrarsi troppo, capace di ricordare vagamente il semplice appagamento del gusto dolce. Uno stimolo che spesso garantisce il successo commerciale di un vino, proprio perché riesce a incontrare il gusto di una vasta platea di consumatori. Alla base di questo successo ci sono diversi fattori, ben noti agli enologi e produttori che inducono questo particolare stimolo nei loro vini. Questo si ottiene, generalmente, sia usando uve notoriamente "morbide" sia accentuando questa qualità con opportune correzioni mediante l'aggiunta di determinate sostanze, assolutamente lecite e legali, come la gomma arabica.

A tale proposito – e per onore di chiarezza – la gomma arabica è usata anche come stabilizzante del vino per la sua capacità di limitare le precipitazioni tartariche, ma è innegabile che conferisca anche una morbidezza più o meno evidente. La gomma arabica, inoltre, è capace di diminuire l'astringenza dei vini e la percezione di stimoli sensoriali che riconducono al gusto amaro, caratteristica che, evidentemente, mette ulteriormente in risalto la morbidezza. Ci sono, inoltre, uve che

Sommario

Il Fascino della Morbidezza	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Catarratto e Incrocio Bruni 54	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavita	10
Wine Guide Parade	10

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavita ▷ 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

naturalmente producono vini con percettibile morbidezza, fra queste, le più celebri sono Chardonnay e Merlot. Queste due uve oltre a conferire un' apprezzabile morbidezza ai loro vini, ben si sposano con la fermentazione e la maturazione in botte o barrique, tecnica che contribuisce ulteriormente alla sensazione di morbidezza. La ben nota caratteristica di queste due uve, capaci di rendere meno spigolosi e più morbidi i vini, è stata la base del loro successo in congiunzione a innumerevoli uve, soprattutto quelle di forte impatto astringente e secco.

Negli ultimi anni si è parlato – e si continua a parlare – dell'aspetto morbido dei vini, spesso anche in modo spregiativo e denigratorio, puntando violentemente il dito contro Chardonnay, Merlot e barrique, responsabili, secondo queste accuse, di eccessiva omologazione e, appunto, morbidezza. Eppure i vini morbidi, indipendentemente da quello che certi dicono o preferiscono, continuano a essere sulla cresta dell'onda e riscuotono il consenso di una larga parte di consumatori. Accusati, per questo motivo, di avere gusti e preferenze, per così dire, *semplici*, perfino considerati inesperti o ignoranti in materia di vino, questi consumatori comunque continuano a preferire questo genere di vini e ne decretano il successo commerciale. I produttori, ovviamente, sono ben disposti e felici di accontentarli, sia con le uve che notoriamente producono questa sensazione, sia con tecniche e pratiche enologiche tali da favorirla. Ribadendo di non appartenere alla categoria di quelli che apprezzano l'evidente morbidezza dei vini, è innegabile che il loro successo è pieno e indiscutibile. Se consideriamo poi che la morbidezza è una caratteristica sensoriale che è riuscita a sopravvivere nel corso della storia del vino, resistendo anche a critiche feroci, non da meno, ricercata da molti, sicuramente c'è più di un buon motivo che ne giustifica il suo immutato e *accomodante* fascino.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVII - Numero 181, Febbraio 2019

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2019 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

◆ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ◆

GUSTO DIVINO

Contrasti di Catarratto e Incrocio Bruni 54

Questo mese il Catarratto – fra le uve più importanti della Sicilia – a confronto con il più celebre degli incroci ottenuti dal Prof. Bruno Bruni

Il 1900 è stato un secolo che ha introdotto fondamentali cambiamenti nella viticoltura italiana ed europea. Un periodo segnato da un'intensa attività di sperimentazione e ricerca, spesso dettato dalla necessità di porre rimedio a condizioni e patologie nuove e per le quali non si conoscevano né le cause né i rimedi. Si pensi, per esempio alla comparsa della fillosiera nel continente europeo, un flagello che ha seriamente messo in pericolo l'esistenza della *vitis vinifera* in Europa e, ovviamente, in Italia. L'esigenza della sperimentazione, in Italia e altrove, era inoltre dettata dall'intento di migliorare la produttività e la resistenza della vite al maggiore numero possibile di patologie con lo scopo di assicurare un raccolto abbondante. Si deve infatti osservare che, a quei tempi, la produzione di vino aveva un'importanza commerciale di rilievo oltre a essere considerato alla stregua di un alimento così come un elemento dalla forte connotazione culturale e tradizionale.

La strada seguita nella sperimentazione fu essenzialmente una: l'incrocio fra varietà diverse con lo scopo di creare nuove. Proprio nel periodo che va dalla fine del 1800 fino ai primi decenni del 1900, si registrano infatti il maggiore numero di nuove varietà di uve va vino create per mezzo della tecnica dell'incrocio. Un evento che ha visto impegnati diversi ricercatori nella quasi totalità di paesi vinicoli d'Europa, in particolare la Francia e l'Italia. Nel nostro paese molti si sono dedicati al miglioramento della vite, fra questi si ricordano – fra i tanti – Luigi Manzoni, Giovanni Dalmasso, Bruno Bruni, Riccardo Terzi e Rebo Rigotti. Una delle due uve della degustazione per contrasto di questo mese – l'Incrocio Bruni 54 – è appunto un rappresentante di quel periodo di ricerca e sarà comparato con una delle uve più importanti della Sicilia – il Catarratto – ancora oggi protagonista delle vitivinicoltura dell'isola.

Catarratto

Il Catarratto è una delle varietà a bacca bianca più importanti e diffuse della Sicilia, presente in larga parte dell'isola, entra nella produzione di innumerevoli vini. La presenza di questa varietà in Sicilia è documentata da almeno tre secoli, tuttavia la sua origine non è del tutto chiara sebbene siano in molti a riconoscere al Catarratto origini molto antiche. Si tratta, in ogni caso, della varietà a bacca bianca più diffusa in Sicilia e l'impatto della sua coltivazione è tale tanto da risultare secondo solamente alla vasta famiglia dei Trebbiano. Inoltre, alcune ricerche genetiche hanno permesso di appurare il Catarratto è la varietà che – insieme al Moscato d'Alessandria, o Zibibbo – ha dato vita all'uva Grillo, frutto di un incrocio spontaneo. Si ritiene inoltre il Catarratto sia un progenitore della Garganega, uva bianca di primaria importanza nel Veneto e diffusa anche

in altre regioni d'Italia.

Quando si parla di Catarratto, è bene ricordare che di questa importante varietà sono classificati quattro biotipi distinti. La fondamentale ricerca condotta nel 1970 da Bruno Pastena, identifica infatti ben quattro tipi diversi di Catarratto, classificandoli come *Comune o Latino*, *Lucido Spargolo*, *Lucido Serato* e *Lucidissimo o Extralucido*. La classificazione si basa, essenzialmente, sulla forma del grappolo e si deve notare che, in accordo al Registro Nazionale delle Varietà di Uve da Vino, questa è stata ridotta a due tipi: *Catarratto Bianco Comune* e *Catarratto Bianco Lucido*. Di questi due tipi, il *Lucido* è quello più diffuso, coltivato e utilizzato per la produzione di vini, ed è considerato il "vero" Catarratto. Questa importante varietà siciliana è impiegata nella produzione di diversi vini bianchi dell'isola e ha, per anni, condizionato il carattere di questi vini, poiché tendevano facilmente all'ossidazione, quindi definiti *marsalati*. L'impiego di moderne pratiche enologiche hanno chiaramente migliorato questa condizione, tanto che oggi i vini da Catarratto si caratterizzano per la finezza dei suoi profumi e che possono presentare anche certi caratteri di complessità.

Incrocio Bruni 54

La storia dell'Incrocio Bruni 54 è, per certi aspetti, unica e avvolta – per così dire – da un certo alone di mistero che riguarda sia la sua creazione sia la sua diffusione. Con certezza, la creazione di questa varietà si deve all'ampelografo marchigiano prof. Bruno Bruni, il quale si dedico, fra le altre cose, al miglioramento produttivo e qualitativo delle varietà da vino. Molte sono le varietà ottenute dal prof. Bruni, la maggioranza delle quali risultano oggi essere estinte, e fra queste quella che ha avuto certamente maggiore successo è l'Incrocio Bruni 54. L'anno della sua creazione si fa risalire al 1936, periodo durante il quale il prof. Bruni sembra essere stato piuttosto prolifico nella sua attività di incrociare varietà di uva. Questa interessante varietà, che porta il numero 54, è il risultato dell'incrocio del più importante vitigno marchigiano a bacca bianca – il Verdicchio – con una delle più emblematiche uve cosiddette internazionali: il Sauvignon Blanc.

L'intento del prof. Bruno Bruni era quello di creare una varietà di pregio, soprattutto a livello aromatico, adatta ai territori collinari delle Marche e dell'Umbria, zone dove, in effetti, si registrò la sua massima diffusione. Il prof. Bruni era solito annotare il risultato dei suoi incroci, soprattutto indicandone le potenzialità enologiche, abitudine che – a quanto pare – non fu seguita per il "54" e del quale lasciò una succinta descrizione. Dopo una buona diffusione, accolto favorevolmente dai produttori di vino dell'epoca, la presenza dell'Incrocio Bruni 54 si è progressivamente ridotta tanto da rischiare concretamente l'estinzione. Grazie alla caparbia e al rinnovato interesse verso questa interessantissima varietà, oggi l'Incrocio Bruni 54 sta vivendo un nuovo momento di gloria, soprattutto nelle Marche e, in particolare, nelle provincie di Ancona, Macerata e Pesaro-Urbino, dove è noto anche con il nome di Dorico. L'interessante connubio fra Verdicchio e Sauvignon Blanc produce vini nei quali si riconoscono le caratteristiche sensoriali di entrambe le varietà, con una netta riconoscibilità del Sauvignon Blanc al naso, struttura ed eleganza del Verdicchio al gusto.

La Degustazione

La scelta dei vini della degustazione per contrasto di questo mese non presenta difficoltà eccessive, soprattutto per il vino prodotto con il Catarratto. La produzione enologica siciliana offre infatti un'ampia scelta di vini prodotti con questa uva bianca, pertanto la reperibilità risulta essere semplice. La scelta del vino prodotto con Incrocio Bruni 54 presenta invece una relativa difficoltà a causa dell'esiguo numero di produttori che si dedicano a questa varietà. Per quanto riguarda il vino siciliano, la nostra scelta sarà a favore di un Catarratto prodotto nella provincia di Trapani, nello specifico, la produzione della Denominazione d'Origine Controllata di Alcamo. La scelta dell'Incrocio Bruni 54 sarà invece a favore di un vino appartenente all'Indicazione Geografica Tipica Marche, possibilmente prodotto nel territorio settentrionale della regione. Va detto che l'Incrocio Bruni 54 è impiegato nella produzione di alcuni vini DOC della regione, tuttavia nessuna di queste prevede il suo uso in purezza. Entrambi i vini appartengono all'annata più recente e prodotti in contenitori inerti – evitando quindi l'uso del legno – serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo i vini nei rispettivi calici e iniziamo la degustazione per contrasto di questo mese, iniziando dall'Alcamo Catarratto. Come di consueto, incliniamo il calice sopra una superficie bianca – un foglio di carta è sufficiente – e valutiamo il colore alla base del calice. Si osserva un colore giallo paglierino intenso e brillante, con una trasparenza elevata: l'oggetto posto a contrasto dietro al calice è perfettamente visibile. La sfumatura del Catarratto – osservata all'estremità del calice, verso l'apertura – conferma il colore giallo paglierino, talvolta tendente all'oro. Passiamo ora alla valutazione del colore del Marche Incrocio Bruni 54, osservando la base del calice inclinato. Il colore di questo vino non differisce molto da quello del Catarratto, confermando quindi la tonalità giallo paglierino intenso e brillante. La sfumatura dell'Incrocio Bruni 54, rispetto al vino siciliano, tende a mostrare una tonalità giallo verdolino, tuttavia dipendente dalla tecnica enologica impiegata per la produzione.

I profili olfattivi di Catarratto e Incrocio Bruni 54 sono caratterizzati da differenze sostanziali e, per molti aspetti, perfino



Il colore dell'Incrocio Bruni 54

no distanti. La caratteristica dei vini prodotti con il Catarratto è quella di offrire al naso profumi che ricordano direttamente fiori, non mancando, ovviamente sensazioni associabili ai frutti. I riconoscimenti di fiori più frequenti nel Catarratto includono biancospino e ginestra, mentre gli aromi riconducibili a frutta, ricordano mela, pera, susina oltre alla mandorla. Non mancano, in alcuni casi, aromi che ricordano la frutta tropicale, ananas su tutti. Nel Catarratto, inoltre, si possono riconoscere aromi di erbe aromatiche, come rosmarino e origano. Ben diverso il profilo dell'Incrocio Bruni 54, nel quale si possono riconoscere gli aromi tipici delle varietà che hanno generato questa varietà: Verdicchio e Sauvignon Blanc. In questa varietà, infatti, possiamo riconoscere la mela verde, mango, pesca, agrumi e mandorla, oltre ai riconoscimenti floreali che ricordano il sambuco, biancospino e ginestra. Non mancano, inoltre, sensazioni che conducono alle erbe aromatiche, in particolare la salvia.

Procediamo con la valutazione dei profili olfattivi dei vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando, come per l'esame precedente, dall'Alcamo Catarratto. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare i profumi di apertura. Dal calice emergono, intensi e puliti, aromi di mela, susina e biancospino, oltre a sensazioni che ricordano gli agrumi. Dopo avere roteato il calice – operazione che favorirà lo sviluppo delle altre qualità olfattive – il profilo del Catarratto si completa con ginestra, pera e mandorla. A questi si aggiungono talvolta accenni di frutta tropicale nei quali si riconosce, in particolare, l'ananas. Passiamo al calice del Marche Incrocio Bruni 54 e valutiamo la sua apertura: dal calice si percepiscono aromi intensi e puliti di mela verde, kiwi e, spesso, il fiore di sambuco, unendo – in questo senso – le qualità aromatiche sia del Verdicchio sia del Sauvignon Blanc. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo dell'Incrocio Bruni 54 si completa con sensazioni di agrumi, biancospino, mango, pesca, mandorla, anice e salvia.

È arrivato il momento di assaggiare i vini della nostra degustazione per contrasto e quindi valutare i rispettivi profili gustativi, iniziando – come per le fasi precedenti – dall'Alcamo Catarratto. Prendiamo un sorso di questo vino e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali che produce in bocca. Si percepisce una netta freschezza, conferita dall'acidità, con una buona struttura e un grado alcolico moderato e comunque sufficiente a bilanciare la freschezza. In bocca si percepiscono i sapori di mela, susina e pera, confermando la buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora all'assaggio del Marche Incrocio Bruni 54 e prendiamo il primo sorso. In bocca si percepisce, anche in questo caso, una netta percezione di freschezza conferita dall'acidità – caratteristica comune sia del Verdicchio sia del Sauvignon Blanc – e una buona struttura, così come la percezione pseudo-calorica dell'alcol, sufficiente a rendere il vino equilibrato. In bocca, inoltre, si percepiscono i sapori di mela verde, kiwi e pesca, oltre a richiami di frutta esotica nei quali si riconosce il mango.

L'ultima fase della degustazione per contrasto si concentra sulla valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca, in particolare la persistenza gusto-olfattiva, uno dei primari fattori che determinano la qualità. Il finale dell'Alcamo Catarratto è di buona persistenza, lasciando in bocca ricordi di mela, susina e pera, oltre a un ricordo di mandorla. Si percepiscono

inoltre la sensazione di freschezza e struttura, nel complesso decisamente piacevole. Il finale del Marche Incrocio Bruni 54 è caratterizzato da buona persistenza, con ricordi di mela verde, kiwi e pesca, spesso seguiti da una piacevole sensazione di mandorla, tipica del Verdicchio. L'acidità è chiaramente percepibile in bocca e, l'impressione generale che si ricava dal confronto, mette in evidenza una maggiore struttura rispetto al Catarratto. Prendiamo ora un altro sorso dei due vini, prima l'Alcamo Catarratto e poi il Marche Incrocio Bruni 54: le differenze gustative dei due vini sono nette ed evidenti, soprattutto nelle sensazioni che lasciano rispettivamente in bocca dopo la deglutizione.

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



Conero Riserva Nerone 2012
Terre Cortesi Moncaro (Marche, Italia)

⊗ Montepulciano

Prezzo: € 30,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★


👁 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

🌿 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, tabacco, carruba, cioccolato, caffè, cannella, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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


🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

📅 15 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.


 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*





Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Tordiruta 2011
Terre Cortesi Moncaro (Marche, Italia)


 Verdicchio


Prezzo: € 30,00 - 500ml Punteggio  ★

 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di albicocca secca, uva passa e canditi seguite da aromi di fico secco, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, litchi, mandorla, dattero, miele, scorza d'agrumi, smalto e un accenno di vaniglia.

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


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

 Fermentazione e maturazione in barrique per 12 mesi, 1 anno in bottiglia.


 *Crostate di confettura e frutta secca, Formaggi stagionati e piccanti*





Moscato di Terracina Passito Capitolium 2015
Sant'Andrea (Lazio, Italia)


 Moscato di Terracina


Prezzo: € 12,50 - 500ml Punteggio 


 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva passa, fico secco e caramello seguite da aromi di albicocca secca, canditi, confettura di mela cotogna, confettura di pesche, dattero, scorza d'agrumi, miele e smalto.

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


 Finale persistente con ricordi di uva passa, fico secco e confettura di mele cotogne.

 6 mesi in botte.


 *Dessert di frutta secca, Formaggi stagionati*





Moscato di Terracina Hum 2014
Sant'Andrea (Lazio, Italia)


 Moscato di Terracina


Prezzo: € 21,00 Punteggio  ★


 Giallo dorato cupo e sfumature giallo dorato, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva, miele e iodio seguite da aromi di mela, albicocca secca, pesca matura, bergamotto, pera, litchi, scorza d'agrume, ananas, salvia, rosa appassita e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di uva, miele e albicocca secca.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Crostacei alla griglia, Pasta con pesce, Zuppe di funghi, Pesce arrosto*





**Monteregio di Massa Marittima Rosso Barbaspinosa
2014
Moris Farms (Toscana, Italia)**


 Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 12,90

Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

 18 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.

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





**Avvoltore 2015
Moris Farms (Toscana, Italia)**


 Sangiovese (75%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (5%)


Prezzo: € 32,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*





**Spumante Metodo Classico Brut Meroe
Tenuta Spinelli (Marche, Italia)**





 Pecorino

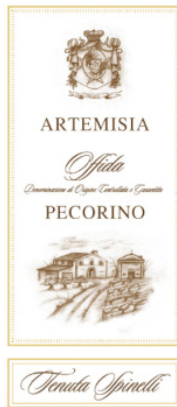
Prezzo: € 17,00

Punteggio 

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

 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di agrumi, biancospino, ginestra e lievito.

-  Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mela, susina e crosta di pane.
-  Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per 24 mesi.
-  *Pasta con pesce, Pesce e crostacei alla griglia, Carne bianca arrosto*









Offida Pecorino Artemisia 2017
Tenuta Spinelli (Marche, Italia)



Pecorino

Prezzo: € 10,00

Punteggio ◆◆◆◆

-  Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, nespola e biancospino seguite da aromi di pera, pompelmo, susina, pesca, ginestra, cedro, ananas e anice.
-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mela, nespola e pompelmo.
-  Maturazione in vasche d'acciaio.
-  *Pasta con pesce, Pesce fritto, Pesce stufato*

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.

Vinitaly: le Novità di Organic e Design dell'Edizione 2019 è già Sold Out

Organic Hall e Vinitaly Design sono due delle novità di Vinitaly 2019 (dal 7 al 10 aprile), pensate per dare ulteriore impulso al progetto di una sempre maggiore specializzazione in chiave business della rassegna.

Progetto lanciato in occasione del cinquantesimo e che ha portato il Salone internazionale dei vini e dei distillati ad accreditare, nell'ultima edizione, 32 mila buyer esteri su un totale di 128 mila presenze da 143 Paesi, gestendo una graduale diminuzione del numero complessivo dei visitatori consumer, per i quali è stato potenziato e riprogettato al contempo il fuori salone Vinitaly and the City. Una formula che sta registrando il gradimento delle aziende, confermato dal sold out degli spazi espositivi a più di tre mesi dall'inaugurazione di Vinitaly, con le riconferme degli espositori pressoché totali.

Grazie inoltre al format rinnovato dei Padiglioni F e 8, è stato possibile accogliere nuove aziende e permettere l'ampliamento degli stand di altre già presenti da più edizioni. Nel 2018 Vinitaly ha registrato la presenza di 4.461 espositori da 35 Paesi, su una superficie netta di 95.449 metri quadrati.

Organic Hall (Area F). Nel padiglione F è stato creato un grande spazio, ben identificabile, denominato Organic Hall per accogliere Vinitalybio, dedicato ai vini biologici prodotti secondo la normativa europea e promosso con Federbio, e la collettiva di produttori artigianali dell'associazione Vi.Te - Vignaioli e Territori che già da sette anni collabora con Veronafiore. L'incremento della superficie disponibile è finalizzato ad aumentare la visibilità delle aziende che hanno puntato maggiormente sulla sostenibilità delle produzioni e, nel caso dei vini artigianali, ad accrescere la consapevolezza dei buyer rispetto a queste produzioni attraverso un calendario di iniziative e appuntamenti che prevede convegni e specifiche masterclass.

Vinitaly Design ed Enolitech (Area F). Un'importante razionalizzazione ha interessato Enolitech, sempre nel padiglione F, dove trova spazio anche il nuovo salone Vinitaly Design, nel cui ambito sono proposti tutti quei prodotti e accessori che completano l'offerta legata alla promozione del vino e all'esperienza sensoriale: dall'oggettistica per la degustazione e il servizio, agli arredi per cantine, enoteche e ristoranti, sino al packaging personalizzato e da regalo. Questa iniziativa permette di mantenere all'interno di Enolitech unicamente le tecnologie e le attrezzature per la produzione, in vista del cambio di cadenza della rassegna che dal 2020 si svolgerà negli anni pari in concomitanza con Fieragricola.

Vinitaly Design International Packaging Competition. Al nuovo salone Vinitaly Design è legata un'altra novità: il renaming del Concorso Internazionale Packaging, giunto alla 23ª edizione (in programma il 13 marzo 2019), che diventa Vinitaly Design International Packaging Competition. Un cambiamento sostanziale, per dare ancora maggiore evidenza in chiave marketing alla presentazione del vino, visto come uno dei driver che guidano i consumatori nella scelta. Ulteriore novità del concorso è l'aggiunta di due nuove categorie tra quelle ammesse in gara: vermouth e altri vini aromatici e birra.

Nuovi espositori nel Padiglione 8. La nuova ubicazione di Vinitalybio e dei produttori artigianali ha reso possibile la presenza di un numero maggiore di aziende nella collettiva dei vignaioli indipendenti di Fivi, in costante crescita anno su anno, oltre all'entrata di nuovi importanti espositori o l'ampliamento di superficie per incontrare le richieste di alcuni fra quelli già presenti.

International Wine Hall. Porta a due le sale dedicate alle degustazioni dei vini e distillati esteri, punto di forza del padiglione, e registra l'ingresso di nuovi espositori dalla Francia, il raddoppio di quelli provenienti dalla Spagna, le conferme totali delle presenze della scorsa edizione, l'ampliamento delle aree dell'Ungheria e della Croazia, il ritorno del Kosovo: l'International Wine hall di Vinitaly è un'area che si distingue sempre di più per le modalità della proposta che abbina la parte espositiva con un calendario di workshop e degustazioni, affermandosi come un punto di promozione distintivo e unico per le produzioni estere di edizione in edizione.

Incoming. L'obiettivo di Vinitaly è di facilitare l'incontro a Verona tra la domanda e l'offerta internazionale: per l'edizione 2019 grazie alla promozione della rete dei delegati di Veronafiere nel mondo e l'attività di ICE Agenzia favorita dal coinvolgimento di Vintaly nel piano di promozione straordinaria del made in Italy sono attesi buyer da 50 paesi. Con i cinque continenti rappresentati si conferma duplice l'attenzione della rassegna veronese sia ai mercati storici quali Nord America, Regno Unito, Germania o Giappone, solo per citarne alcuni, sia verso nuove piazze dove il consumo di vino sta diventando sempre più una tendenza: Cuba, Messico e Colombia ad esempio guardando a ovest, Cina, Thailandia Vietnam e Filippine volgendo lo sguardo a est.

Catalogo online in nove lingue. Novità anche per Vinitaly Directory Official Catalogue & Business Guide, il catalogo online di Vinitaly che dopo l'italiano, l'inglese e il cinese amplia le opportunità di contatto con i buyer, inserendo le lingue francese, tedesco, spagnolo, russo, giapponese e portoghese.

Degustazioni. Parte integrante dell'offerta di Vinitaly agli operatori è il fitto calendario di degustazioni, ogni anno diverse e irripetibili. Già fissato il programma di Tasting ex... press, il giro del mondo tra i migliori vini del mondo realizzato da Vinitaly in collaborazione con le più importanti riviste enologiche internazionali. Il giorno dell'inaugurazione torna come da tradizione il walk around tasting dei Tre Bicchieri del Gambero Rosso, mentre tra promozione dei vini e social si colloca l'iniziativa Young to Young, che coniuga le degustazioni con la verve comunicativa dei migliori giovani blogger del vino. Una delle novità di quest'anno, saranno le masterclass dedicate ai vini artigianali, realizzate in collaborazione con l'associazione Vi.te.

Sistema Vinitaly. Vinitaly non è solo una fiera, ma un "siste-

ma" fatto di molte iniziative finalizzate al business internazionale del vino. In particolare, a Verona durante il periodo di Vinitaly 2019 è in calendario dal 29 marzo al 2 aprile un corso della Vinitaly International Academy, diretta dal prof. Attilio Scienza, per la certificazione di Ambassador ed Expert del vino italiano, che hanno superato quota 200 nel mondo (con l'obiettivo di arrivare a 300 entro quest'anno). A seguire, dal 3 al 5 aprile, sono in programma le selezioni del Five Star Wines - The Book, che prevede da questa edizione la possibilità per ogni espositore di Vinitaly di partecipare gratuitamente con un proprio campione, e che rappresenta, con l'espressione del punteggio in centesimi, un vero e proprio sistema di rating certificato da Vinitaly, grazie alla valutazione di esperti internazionali per specifiche aree e tipologie vinicole.

Dal 5 all'8 aprile è in calendario, inoltre, il fuori salone Vinitaly and the city, sotto la direzione di Paolo Massobrio, destinato al segmento consumer, con programmi ed iniziative mirate alla diffusione della cultura del vino, del bere moderato e consapevole.

Alla vigilia dell'inaugurazione di Vinitaly, il 6 aprile, OperaWine propone il Grand Tasting dei migliori 103 vini italiani selezionati da Wine Spectator per l'edizione 2019, nell'unico evento organizzato all'estero dall'importante rivista statunitense.

In contemporanea con Vinitaly ed Enolitech, dal 7 al 10 aprile 2019 è in programma Sol&Agrifood, il Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità, che ha quali focus specifici l'olio extravergine di oliva (Evo), le birre artigianali e i prodotti alimentari realizzati da piccole e medie aziende del comparto.

Corriere Vinicolo Presenta 9ª Edizione di Vino in Cifre

Il Corriere Vinicolo presenta la nona edizione dell'annuario *Vino in Cifre*, edito da Unione Italiana Vini in partnership con l'Osservatorio del Vino e in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier. In 72 pagine di tabelle, grafici ed elaborazioni esclusive, viene illustrata l'evoluzione del settore vitivinicolo a livello mondiale, europeo e italiano: dal potenziale produttivo ai consumi, dal commercio ai prezzi e la riconferma della sezione "Vino in Cifre Bio", dedicata al segmento dei vini biologici.

In estrema sintesi, tali elaborazioni consentono di affermare che l'anno appena trascorso ci lascia in eredità numeri che permettono solo una moderata soddisfazione. Infatti, a una ripresa dei consumi sul mercato interno, confermata dalla positiva chiusura natalizia, fa da contraltare un trend del mercato internazionale dove il nostro Paese non sempre gioca da primattore, ma in qualche caso da comprimario, in particolar modo sui vini fermi.

Inoltre, le incertezze legate alla Brexit, al rallentamento dell'economia cinese e alle dispute commerciali in atto tra Pechino e Washington, non sono sicuramente presupposti rassicuranti con cui cominciare questo 2019. Negli USA, poi, lo shutdown sta iniziando a creare i primi problemi amministrativi, avendo bloccato le attività del TTB (Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau), con ripercussioni che, probabilmente, non tarderanno a riverberarsi sul nostro settore. Un settore che, dopo le altalenanti vicissitudini della vendemmia 2018, con sensibili riduzioni dei prezzi all'origine e tentativi speculativi messi in

atto da più parti, necessita di ritrovare coesione e unità d'intenti.

Negli ultimi 10 anni, la geografia mondiale del vino è profondamente cambiata: l'Unione Europea oggi ha ridotto il suo peso sul totale commercio dal 70% al 57%, mentre il continente asiatico ha guadagnato 13 punti percentuali, attestandosi oggi al 20%. La Cina da sola conta oggi per il 10% sul totale degli scambi mondiali di vino confezionato, a 3 punti dagli Usa, ed è un mercato sui cui si è accesa una fortissima competizione: basti pensare che tra i primi 11 Paesi produttori di vino, ben 7 hanno Pechino tra le prime 5 destinazioni, mentre solo 10 anni fa erano solo un paio. Per l'Italia purtroppo la Cina è, e resta, una destinazione marginale, anche se il grande lavoro fatto dal tavolo congiunto MISE-ICE-UIV sta cominciando a dare i primi frutti.

Grandi Langhe 2019 Inaugura la Stagione delle Antepreme del Vino

Grandi Langhe raddoppia. Con circa 2000 ingressi registrati, tra sommelier, buyer, ristoratori e stampa, l'edizione appena conclusa di Grandi Langhe – la manifestazione dedicata alle nuove annate di Barolo (2015), Barbaresco (2016), Roero (2016) e agli altri vini Doc del territorio – raddoppia la partecipazione e segna un vero successo per la città, i produttori e i partecipanti, avviando così il periodo delle antepreme del vino. «Siamo molto soddisfatti dell'edizione appena conclusa di Grandi Langhe - ha dichiarato Matteo Ascheri, Presidente del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani - Ci sono state molte novità, prima fra tutte l'anticipo al mese di gennaio che oggi posso dire essersi rivelata decisione assolutamente indovinata. Per questa quarta edizione abbiamo infatti voluto posizionarci come prima anteprema dell'anno, rischiando sicuramente gli inconvenienti meteorologici del periodo, ma andando anche incontro alle esigenze e alle agende dei professionisti cui questo evento è rivolto. Dati alla mano possiamo certamente dire che le novità introdotte in questo Grandi Langhe abbiano portato ottimi risultati, ma noi stiamo già pensando al futuro: in particolare ai prossimi eventi del 2019 - dichiarato dalla Regione Piemonte anno del Dolcetto - e naturalmente alla prossima edizione di Grandi Langhe».

206 cantine presenti al Palazzo Mostre e Congressi "G. Mora", circa 2000 ingressi di professionisti registrati, 21 sommelier under 35 provenienti da dieci nazioni, 150 tra giornalisti e influencer internazionali e 6 seminari di approfondimento apprezzati anche dal pubblico internazionale: sono questi i numeri che hanno contribuito a rendere l'esperienza di Grandi Langhe memorabile.

«Questa edizione di Grandi Langhe è stata un successo e la forte affluenza registrata ci conferma che siamo sulla strada giusta - racconta Andrea Ferrero, Direttore del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani - Abbiamo lavorato in sinergia con il Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero per offrire un'edizione all'insegna delle novità e di alto livello qualitativo con l'obiettivo di perfezionarci sempre più e affermarci come appuntamento imperdibile per il mondo del vino nazionale e internazionale.

Filiera Vitivinicola: Chiediamo al Ministro Centinaio Sostegno per la Riforma Ppac-post 2020

La riforma della Politica Agricola Comune (PAC-Post 2020) è una sfida cruciale per la competitività del vino italiano e, per il valore economico che questo rappresenta, dell'intero comparto agricolo comunitario. Le richieste italiane di modifica del Regolamento OCM sono rimaste a oggi inascoltate, per questo motivo le organizzazioni rappresentative la Filiera Vitivinicola Italiana, attraverso una lettera firmata dai presidenti delle relative Organizzazioni (Confagricoltura, CIA, ACI Agroalimentare, Unione Italiana Vini, Federvini, Federdoc e Assoenologi) chiedono a Gian Marco Centinaio, Ministro per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e Turismo, di farsi carico delle proposte di miglioramento del sistema PAC e di rappresentare con forza queste esigenze al Commissario all'Agricoltura Phil Hogan e alla Presidenza del Consiglio dell'Unione Europea. Nel testo della lettera inviata al Ministro da Unione Italiana Vini per conto della Filiera, le organizzazioni sottolineano quanto la riforma della Politica Agricola Comune costituisca un passaggio fondamentale per modernizzare e rafforzare l'orientamento al mercato del settore del vino. In particolare, l'attenzione deve concentrarsi sulle modifiche relative alle disposizioni che regolano il sistema delle autorizzazioni agli impianti viticoli. In tal senso, è stato apprezzato qualche primo segnale di flessibilità nella bozza proposta dalla Direzione Generale Agricoltura, che però viene valutato come insufficiente a garantire prospettive di crescita delle dimensioni delle aziende italiane in un contesto che vede un vigneto Italia tendenzialmente in declino, non certamente favorito dall'attuale regime. Le proposte che le organizzazioni hanno presentato al Ministero delle Politiche Agricole riguardano in sintesi: l'istituzione di una riserva nazionale delle autorizzazioni per evitare la perdita di potenziale viticolo, il recupero dei diritti di impianto in scadenza e delle autorizzazioni non utilizzate a favore delle imprese più dinamiche. In questo modo si aumenterebbe la superficie media aziendale, elemento imprescindibile per la competitività.

La Filiera Vitivinicola conclude la lettera evidenziando che la crescita delle imprese vitivinicole italiane è un elemento strategico per il nostro Paese ma anche per l'Unione Europea, la quale deve necessariamente assumersi un preciso impegno nell'accogliere i miglioramenti auspicati per una maggiore flessibilità e funzionalità delle regole comunitarie.

Numeri da Record per il Consorzio del Lugana

Bilanci molto positivi per il Lugana DOC, che chiude il 2018 con un deciso segno "più" registrando un trend di crescita che va oltre l'8,6% rispetto all'anno precedente, per un totale di bottiglie prodotte pari a 17.578.533. Numeri da capogiro che riconfermano il successo del bianco Lugana nei mercati internazionali, per un fatturato che strizza l'occhio all'estero con un 70% di export, trainato da Nord Europa e USA. Grande apprezzamento anche da parte della critica: Kerin O'Keefe, penna dell'autorevole review americana Wine Enthusiast, ha premiato la regione gardesana e i suoi vini, posizionandola tra le prime dieci mete enoturistiche di tutto il mondo da visitare nel 2019.

Il 2019 si apre proprio all'insegna del consolidamento e del posizionamento della Denominazione nei mercati mondiali, con un ricco programma di attività promozionali che si svilupperà nel corso dell'anno e che verrà inaugurato già a metà febbraio

con Wine Paris (11-13 febbraio, Parigi).

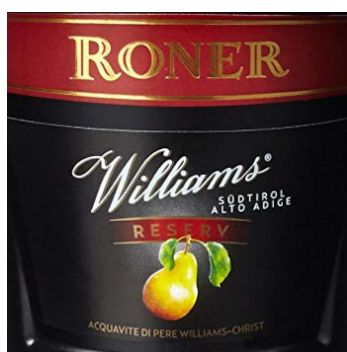
«Sull'onda della crescita considerevole di numeri e risultati della DOC, siamo alla costante ricerca di nuove sfide e nuovi mercati, tra i quali quello francese - dichiara il Direttore del Consorzio di Tutela Carlo Veronese e continua - è la prima volta, infatti, che la DOC prende parte ad attività promozionali a Parigi, in particolare con la partecipazione a Wine Paris, una fiera inedita che metterà in evidenza la ricchezza dei territori viticoli mondiali». Non solo Parigi, il Consorzio intende rafforzare il suo ruolo-guida per garantire ai produttori, ma anche ai consumatori, un'offerta promozionale efficace, partecipando a eventi e a manifestazioni di richiamo internazionale, che rappresentano importanti occasioni di incontro e di confronto con un pubblico specializzato di buyer, stampa e professionisti del settore.

Il Consorzio del Lugana volerà quindi a marzo negli USA - con lo Slow Wine USA Tour 2019, che toccherà le città di San Francisco, Portland, Denver, New York e Boston - e a Düsseldorf per il consueto appuntamento con ProWein (17-19 marzo 2019). E ancora, Verona (Vinitaly, 7-10 aprile 2019), Milano (Best Wine Star, 4-6 maggio 2019) e Londra, per la attesa London Wine Fair (20-22 maggio), tappe fieristiche che si alterneranno a masterclass in Europa e alla nuova edizione di "Armonie Senza Tempo".


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti





Williams Reserv Roner (Alto Adige)


 Acquavite di Pere Williams


Prezzo: € 26,80 - 70cl


Punteggio  ☆

 Incolore, limpida e cristallina.

 Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di pera williams e acacia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di pera williams.

 Prodotta per doppia distillazione in alambicchi a bagnomaria, affinata per 1 anno in vasche d'acciaio.

Wine Guide Parade

Novembre 2018

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Vino Nobile di Montepulciano 2015, Bindella	10447
2	Rosso di Montepulciano Fossolupaio 2016, Bindella	8636
3	Rosso di Montalcino 2016, Siro Pacenti	7129
4	Gotico 2017, Fattoria Ca' Rossa	6868
5	Valpolicella 2016, Giovanni Ederle	5959
6	Cavalcaonte 2016, Fattoria Ca' Rossa	5940
7	Artusiano 2017, Fattoria Ca' Rossa	5855
8	Recioto della Valpolicella 2013, Giovanni Ederle	5807
9	Roxy 2017, Fattoria Ca' Rossa	5592
10	N° 735 2016, Fattoria Ca' Rossa	5550
11	Brunello di Montalcino Pelagrilli 2013, Siro Pacenti	5442
12	Ripagrande 2015, Fattoria Ca' Rossa	5369
13	Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2013, Siro Pacenti	5167
14	Gemella 2017, Bindella	5014
15	Placidia Dolce 2017, Fattoria Ca' Rossa	4996