


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVII - Numero 182, Marzo 2019

Sangiovese: Anima Divina

Mi è successo già in passato di dovere scrivere delle mie uve e i miei vini preferiti. Non è mai semplice – in questi casi – prendere una posizione assoluta e definitiva poiché, in verità, sono molti i vini e le uve che considero preferite. Pinot Nero, Nebbiolo, Sagrantino, Verdicchio, Fiano, Sauvignon Blanc, Marsala – e l'elenco sarebbe piuttosto lungo – sono solamente una piccola parte di quello che mi piace versare nel mio personalissimo calice. Nell'elenco dei miei preferiti ci sono, inevitabilmente, anche le uve e i vini della mia terra – l'Umbria – per me una costante presenza che da sempre colma i miei calici. Aggiungo, quindi, Grechetto, Trebbiano Spoletino, il già citato Sagrantino, l'emergente e *recentemente riscoperto* Grero, oltre all'uva che era decisamente la protagonista prima dell'inarrestabile successo della rossa di Montefalco: il Sangiovese. Non è, com'è ben noto, una varietà di origine Umbra – a onore del vero, introdotta nella regione in tempi relativamente recenti – tuttavia ben presente nei vigneti del *cuore verde d'Italia*.

Uva di straordinaria personalità, il Sangiovese dà vita a grandissimi vini di enorme e comprovata classe ed eleganza, grazie anche alla sua vasta presenza nel territorio italiano. Si deve infatti osservare che, sua Maestà il Sangiovese, è pressoché presente nella quasi totalità delle regioni italiane, di fatto, fra le principali uve coltivate del *Bel Paese*. La grandezza e il fascino del Sangiovese non si limita all'Italia: la presenza di questa grande uva rossa si registra infatti anche in altri paesi vitivinicoli del mondo, dando vita a interessanti interpretazioni enologiche. Parlare del Sangiovese significa inequivocabilmente evocare i grandi vini della Toscana – Brunello di Montalcino, Chianti e Vino Nobile di Montepulciano, tanto per citarne alcuni – tuttavia è capace di produrre eccellenze enologiche anche in altre regioni d'Italia. I figli del Sangiovese si fanno sempre riconoscere nei calici, anche negli esemplari, per così dire, più *umili e modesti*.

Difficile parlare del Sangiovese come varietà "unica", poiché si tratta di un'uva estremamente prolifica in termini di cloni, una differenziazione che è frutto sia della sua lunga storia, sia dei processi di adattamento, avvenuti nel tempo, nei diversi

territori dove è coltivato. Parlare, quindi, dell'espressione del Sangiovese nell'ambito di un territorio, significa anche considerare il relativo clone. Si devono infatti notare le enormi differenze sensoriali che uniscono e dividono allo stesso tempo i tanti vini da Sangiovese prodotti in Italia. Non si tratta solamente di differenze regionali, ma soprattutto territoriali con cambiamenti netti anche in vigneti distanti pochi chilometri l'uno dall'altro. È molto probabile, infatti, che le differenze siano prevalentemente determinate dal tipo di clone e non solo dal territorio e il suo microclima. In termini generali, infatti, non ha molto senso confrontare, per esempio, un Brunello di Montalcino con un Romagna Sangiovese Superiore: due vini diversissimi, per quanto eccellenti, e non solo per motivi geografici.

Il Sangiovese è uva di enorme versatilità, capace di conferire nobile personalità ai suoi vini. Una delle qualità che apprezzo del Sangiovese, è la piacevole acidità che si percepisce puntualmente nei suoi vini: non solo capace di conferire equilibrio, ma soprattutto artefice di nobile eleganza. Uva non esattamente ricchissima di sostanze coloranti – va detto, caratteristica piuttosto variabile in funzione del clone – il Sangiovese produce vini con sensazioni di astringenza moderata, un ulteriore *tocco* di eleganza. Per quanto concerne la capacità di produrre alcol, il Sangiovese può essere anche molto generoso, tuttavia – grazie alla sua piacevole acidità e moderata astringenza – i suoi vini giungono a perfetto equilibrio, anche quando vinificati in contenitori inerti. Sono questi Sangiovese, infatti, a mettere maggiormente in risalto l'immediatezza, il carattere schietto e diretto della grande uva rossa italiana, regalando al calice vini *beverini* in ogni caso ricchi ed espressivi.

Il Sangiovese, non da meno, ben si adatta alla vinificazione in legno – sia in botte grande sia in barrique – qualcosa che è risaputo da tempo immemore e molti sono i vini ottenuti da quest'uva e prodotti in questo modo. È infatti sufficiente pensare al Brunello di Montalcino, Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, oltre ai tanti altri vini da Sangiovese prodotti in Italia, per avere un minimale elenco dello stile prodotto in botte. Anche in questi casi, il Sangiovese esprime in pieno

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

Sommario

Sangiovese: Anima Divina	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Ciliegiolo e Ruché	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	10

la sua elegante personalità, nella quale si percepisce sempre la sua caratteristica freschezza conferita dall'acidità. La vinificazione del Sangiovese in legno, inoltre, aumenta sia la struttura sia l'astringenza, non da meno – e in funzione del tempo – dona una piacevole morbidezza che tende a equilibrare la sua freschezza. La vinificazione del Sangiovese in botte è, in ogni caso, un'operazione che richiede "maestria" – come per qualunque altro vino, del resto – poiché l'eccessivo impatto del legno tende a coprire i profumi di fiori e frutti rossi dell'uva. Un errore spesso fatale che trasforma l'eleganza aromatica del Sangiovese in un tripudio di falegnameria.

Le meraviglie del Sangiovese non finiscono qui. Questa magnifica uva rossa, infatti, è impiegata anche per la produzione di vini passiti – uno su tutti, il prelibato Occhio di Pernice che si produce a Montepulciano – oltre a vini bianchi e spumanti. Questi stili, va detto, rappresentano una minima parte della vasta produzione di vini rossi prodotti con il Sangiovese, tuttavia, anche in questi casi, non manca di evidenziare la sua eleganza e personalità. Il fascino e la raffinatezza dell'Occhio di Pernice rappresentano un magnifico tributo alla grandezza del Sangiovese anche in chiave dolce da uve appassite. Cosa dire poi del rapporto fra Sangiovese e il tempo? Quando opportunamente vinificato per questo scopo, i vini prodotti con il Sangiovese sono capaci di sfidare il tempo anche per decine di anni, sviluppando nel contempo un'enorme complessità senza mai perdere eleganza. Infine, accomodante e accogliente, tanto da essere felicemente unito ad altre uve per dare vita a nuove interpretazioni enologiche di grande classe. Un'uva dall'anima divina, magnifico interprete di vini divini. Lode a te, Re Sangiovese!

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Cilieggiolo e Ruché

Nei nostri calici tornano in scena due uve rosse, la prima tipica del centro Italia, la seconda deve la sua fama ai vini di Castagnole Monferrato, in provincia di Asti

La degustazione per contrasto di questo mese vede nuovamente versati nei nostri calici due vini prodotti con uve rosse. Si tratta di varietà che, innegabilmente, non godono della notorietà e la fama di altre uve italiane, tuttavia hanno saputo dimostrare – con i fatti – il loro talento enologico attraverso i rispettivi vini. Va detto, come spesso accade ed è accaduto per molte uve, la storia enologica delle due varietà protagoniste della nostra degustazione per contrasto è simile, per certi aspetti, a quella del brutto anatroccolo. Si deve infatti ricordare che, sia il Cilieggiolo sia il Ruché – le due uve che verseremo nei nostri calici di questo mese – non hanno goduto in passato di una notevole reputazione. Come spesso la storia enologica moderna insegna, grazie al buon uso della tecnica in vigna e in cantina, non meno importante, una migliore attenzione viticulturale, queste due uve oggi sono capaci di regalare ai nostri sensi vini di qualità con pregevoli caratteristiche sensoriali.

In modo particolare il Ruché, che deve la sua fama ai vini che si producono a Castagnole Monferrato, in provincia di Asti, tanto da guadagnare la vetta dell'olimpico qualitativo italiano della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. Questa interessante uva piemontese ha dato infatti prova di dare vita a vini unici nel loro genere poiché dotati di interessante personalità e carattere. Il Cilieggiolo, benché non abbia ricevuto un pari riconoscimento nell'ambito del sistema di qualità enologica italiana, dopo essere stato utilizzato per lunghissimo tempo come varietà da *taglio*, oggi riesce a sorprendere anche vinificato in purezza. In entrambi i casi, si tratta dell'ennesima dimostrazione di come il progresso tecnologico, in ambito viticulturale ed enologico, abbia consentito a queste e a tantissime altre uve di potere finalmente esprimere il loro vero potenziale.

Cilieggiolo

Il Cilieggiolo è principalmente diffuso nei territori dell'Italia centrale, in particolare in Toscana, regione dalla quale si ritiene l'uva tragga la sua origine. Si tratta, in ogni caso, di una supposizione, poiché le origini del Cilieggiolo non sono del tutto chiare e in tempi passati si sono formulate diverse ipotesi, compresa l'origine spagnola, oggi completamente smentita. La diffusione del Cilieggiolo si può oggi considerare piuttosto modesta – e si stima che la sua presenza nei vigneti italiani sia in continua diminuzione – tuttavia è presente da lungo tempo in alcune regioni italiane, soprattutto nella zona centrale. Oltre alla Toscana, come già citato, il Cilieggiolo è presente anche in Umbria, Lazio, Marche, Liguria, Abruzzo e in Emilia Romagna. Tranne in rarissimi casi, si deve notare che in queste regioni il Cilieggiolo è prevalentemente impiegato in unione ad altre varietà.

Come già detto, le origini del Cilieggiolo sono poco chiare e anche le testimonianze storiche sono scarse e vaghe. Si ritie-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVII - Numero 182, Marzo 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 ◆

ne infatti che i primi riferimenti relativi a quest'uva risalgono al 1600, tuttavia la citazione – esattamente come quelle successive – non consentono di determinare con certezza che si tratti effettivamente del Cilieggiolo che conosciamo oggi. Recenti studi genetici hanno comunque consentito di determinare un legame molto stretto fra Cilieggiolo e Aglianicone – varietà a bacca rossa originaria della Campania – facendo quindi ritenere questa uva di origini antiche seppure incerte. Secondo altri studi, inoltre, il Cilieggiolo è considerato una varietà progenitrici del Sangiovese, teoria che rafforza l'ipotesi che si tratti di uva dalle origini molto antiche. Il Cilieggiolo è tradizionalmente una varietà utilizzata per la produzione dei vini unita ad altre uve – in particolare al Sangiovese – impiegato per conferire morbidezza e volume alcolico, oltre ad arricchire il profilo aromatico con sensazioni di frutti rossi.

Ruché

Parlare di Ruché significa – indissolubilmente – parlare di Castagnole Monferrato, località in provincia di Asti che ha legato il proprio nome con i vini prodotti con quest'uva. Le origini di questa varietà non sono del tutto chiare, tuttavia si ritiene che sia appunto originario del territorio intorno a Castagnole Monferrato dove, innegabilmente, rappresenta la primaria gloria enologica. Anche l'origine del nome non è completamente chiara e si suppone derivi dai primi vigneti coltivati nei pressi di una chiesetta benedettina dedicata a San Rocco – *San Roc* in dialetto locale – oggi inesistente e probabilmente edificata a Castagnole Monforte o nella vicina Portacomaro. Un'altra ipotesi ritiene che il nome derivi invece dalle celebri *rocche* della bassa piemontese, colline scoscese e *arroccate* dove sono coltivati, grazie alla favorevole esposizione al sole, i generosi vigneti, divenendo quindi *ruché* nel dialetto locale.

Secondo alcuni il Ruché sarebbe stato introdotto in queste terre dalla Borgogna per opera dai monaci cistercensi nel dodicesimo secolo e, a tale proposito, si deve notare che non ci sono elementi concreti tali da confermare questa ipotesi. In ogni caso, sono in molti a ritenere che il Ruché sia una varietà molto antica e la sua diffusione è pressoché limitata al territorio del Monferrato e con presenza marginale in provincia di Alessandria, qui conosciuto come *Moscatellina*. Il Ruché è capace di produrre vini di buona personalità e la sua rivalutazione enologica è avvenuta in tempi relativamente recenti, in particolare, dopo gli anni 1980. Un'opera che ha consentito di scoprire le potenzialità enologiche del Ruché soprattutto impiegato in purezza, tanto da fargli ottenere il massimo riconoscimento del sistema di qualità italiano: la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita.

La Degustazione

Dopo avere introdotto le due varietà di questo mese, possiamo ora iniziare la nostra degustazione per contrasto. La scelta dei vini di questo mese è relativamente semplice e non dovrebbe presentare particolari difficoltà. In ogni caso, faremo attenzione che entrambi i vini siano prodotti con le rispettive varietà in purezza e vinificati in contenitori inerti così da non avere interferenze sensoriali. Per quanto riguarda il vino prodotto con il Cilieggiolo, la nostra scelta sarà a favore dell'emergente e in-

teressante produzione del territorio di Narni, suggestiva località Umbra in provincia di Terni. La scelta del vino prodotto con la varietà piemontese cade inevitabilmente a favore del Ruché di Castagnole Monferrato, territorio dal quale provengono le più interessanti bottiglie prodotte con quest'uva in purezza. I due vini appartengono alla vendemmia più recente e sono versati in rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 17 °C.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la degustazione per contrasto di questo mese dall'esame visivo, cioè come i vini si presentano nel loro aspetto. Il primo vino che prenderemo in esame è il Cilieggiolo di Narni, quindi, inclinando il calice sopra una superficie bianca, osserviamo il colore alla base. Il Cilieggiolo rivela un colore rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza moderata: l'oggetto posto a contrasto fra il calice e la superficie bianca non è perfettamente visibile. La sfumatura del Cilieggiolo – osservata all'estremità del vino, in prossimità dell'apertura del calice – rivela un colore rosso rubino, spesso tendente al porpora. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Ruché di Castagnole Monferrato, osservando il colore alla base del calice. Anche in questo caso possiamo facilmente rilevare un colore rosso rubino intenso e brillante. Esattamente come il vino precedente, anche la trasparenza del Ruché si può definire media. La sfumatura del vino piemontese – osservata all'estremità, dove il vino si fa più *sottile* – rivela un colore rosso rubino.

I profili olfattivi di Cilieggiolo e Ruché denotano differenze già alla fase di apertura, cioè le prime sensazioni percepite al naso. In entrambi i vini si percepiscono aromi di frutti e fiori, in certi casi simili, tuttavia lo sviluppo completo rivela sostanziali differenze. Nel Cilieggiolo, infatti, si percepiscono più nettamente aromi riconducibili a frutti e fiori, mentre nel Ruché – oltre a questi riconoscimenti – sono inoltre percettibili sensazioni che ricordano le spezie. La valutazione olfattiva del Cilieggiolo regala al naso profumi di ciliegia, lampone, fragola e prugna. Per quanto concerne i riconoscimenti floreali, nel Cilieggiolo si percepiscono in genere aromi di rosa, ciclamino e iris. Non molto diverso – per quanto riguarda i profumi riconducibili ai frutti – il profilo del Ruché. Al naso si percepiscono aromi di amarena, prugna, lampone, mirtillo e fragola, mentre per quanto concerne i profumi di fiori, nel Ruché si



Il colore del Cilieggiolo

riconoscono aromi di rosa e violetta. Nell'uva piemontese si possono inoltre percepire sensazioni che riconducono a spezie, in particolare, il pepe bianco e la noce moscata.

Valutiamo ora i profili olfattivi dei due vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando – come nell'analisi visiva – dal Ciliegiole di Narni. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè gli aromi iniziali che si sviluppano dal calice. Al naso si percepiscono, netti e intensi, aromi di ciliegia, lampone e fragola, oltre a un profumo floreale nel quale si riconosce il ciclamino. Roteiamo ora il calice così da consentire agli altri aromi del vino di svilupparsi e procediamo con un'altra olfazione. Il profilo del Ciliegiole si completa con prugna, mirtillo e rosa. Passiamo ora alla valutazione degli aromi del Ruché di Castagnole Monferrato: procediamo con la prima olfazione – mantenendo il calice fermo e in posizione verticale – così da percepire l'apertura del vino. Al naso si percepiscono aromi di amarena, prugna e fragola, ai quali segue un profumo floreale di rosa. Dopo avere roteato il calice, il profilo del Ruché si completa con lampone, mirtillo e violetta oltre ad accenni speziati nei quali si può riconoscere il pepe bianco.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi di Ciliegiole e Ruché, iniziando, come nelle fasi precedenti, dal vino umbro prodotto a Narni. Iniziamo con la valutazione dell'attacco, cioè le sensazioni gustative primarie che il vino offre in bocca al primo sorso. Le qualità organolettiche iniziali del Ciliegiole si esprimono con una discreta percezione pseudo-calorica prodotta dall'alcol oltre a piacevole morbidezza che tende ad attenuare la freschezza, caratteristica che nei vini prodotti con quest'uva è comunque modesta. Si percepiscono i sapori di ciliegia, lampone e fragola, confermando la buona corrispondenza con il naso. La struttura del Ciliegiole risulta essere media così come l'astringenza. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Ruché di Castagnole di Monferrato e prendiamo un sorso di questo vino. In bocca si percepisce buona struttura e piacevole morbidezza, con una sensazione pseudo-calorica prodotta dall'alcol chiaramente percettibile. La freschezza e l'astringenza risultano leggermente superiori al Ciliegiole. In bocca si percepiscono i sapori di amarena, prugna, lampone e fragola, spesso accompagnate da un tocco speziato che ricorda il pepe bianco.

L'ultima fase della degustazione è relativa alle sensazioni che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il finale del Ciliegiole di Narni è caratterizzato da buona persistenza gusto-olfattiva nella quale si continua a percepire la piacevole sensazione di morbidezza, confermando – anche in questa fase – la modesta acidità di quest'uva. Si percepiscono, inoltre, i sapori di ciliegia, lampone e fragola, accompagnati dalla sensazione di moderata struttura. Il finale del Ruché di Castagnole Monferrato è di buona persistenza gusto-olfattiva, lasciando in bocca una sensazione di percettibile morbidezza e, rispetto al Ciliegiole, una maggiore sensazione di astringenza e struttura. Si continuano a percepire i sapori di amarena, lampone, prugna e fragola, oltre alla piacevole sensazione speziata nella quale si riconosce il pepe bianco. Eseguiamo, infine, un'ultima valutazione gustativa dei due vini, prendendo prima un sorso di Ciliegiole e poi di Ruché: le differenze prodotte in bocca dai due vini sono evidenti, in particolare l'acidità e l'astringenza.

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



**KS Vermouth Rosso
Roner (Alto Adige, Italia)**

🍷 Altre Uve

Prezzo: € 20,65

Punteggio ◇◇◇◇ ★

- 👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia sotto spirito, cannella e artemisia seguite da aromi di cannella, anice stellato, arancia rossa e genziana.
- 👄 Attacco dolce e piacevolmente astringente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di artemisia, ciliegia sotto spirito e arancia rossa.
- 📊 Vino rosso aromatizzato.
- 🍴 Aperitivo, Crostate di frutta



Saino 2015
Cordeschi (Lazio, Italia)

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 12,00 Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

11 mesi in barrique.

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



Ost 2014
Cordeschi (Lazio, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 15,00 Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

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

13 mesi in barrique.

14 Paste ripiene, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Migiu 2017
Olianas (Sardegna, Italia)

Semidano

Prezzo: € 22,00 Punteggio

Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela cotogna, susina e agrumi seguite da aromi di biancospino, pesca matura, cera d'api, confettura di pere e mandorla.

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

Finale persistente con ricordi di mela cotogna, susina e pesca matura.

5 mesi in anfora.

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





Cannonau di Sardegna Le Anfore 2017
Olianas (Sardegna, Italia)


Cannonau (95%), Alicante Bouschet (5%)


Prezzo: € 22,00 Punteggio


Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, fragola e lampone seguite da aromi di violetta, amarena, mirtillo, geranio, melagrana e mirto.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, lampone e fragola.

 6 mesi in anfora, 5 mesi in bottiglia.

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





Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Metodo Classico Extra Brut Mirizzi 2017
Montecapone (Marche, Italia)


 Verdicchio

Prezzo: € 23,00


Punteggio 


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

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di pesca, biancospino, pera, tiglio, ginestra e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pesca.

 Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per 24 mesi.

 *Pasta e risotto con crostacei e pesce, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*





Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva Utopia Mirizzi 2015
Montecapone (Marche, Italia)


 Verdicchio


Prezzo: € 17,50


Punteggio 


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

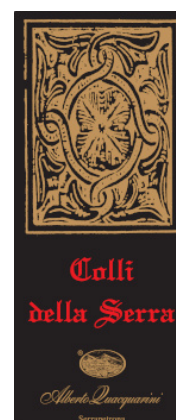
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di susina, mela e cedro seguite da aromi di pera, nespola, biancospino, pesca, ananas, camomilla, ginestra, gelsomino, timo e mandorla.

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


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

 9 mesi in vasche d'acciaio.

 *Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Pesce stufato, Pesce fritto, Formaggi*





Colli della Serra 2013
Alberto Quacquareni (Marche, Italia)


 Vernaccia Nera (25%), Sangiovese (25%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%)


Prezzo: € 13,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

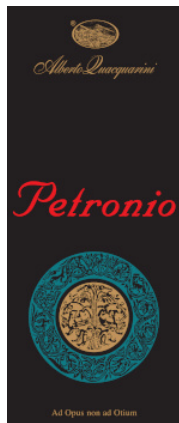
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, carruba, pepe nero, macis, liquirizia, tabacco, vaniglia e mentolo.

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


 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

 24 mesi in botte e barrique.

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





Petronio 2012
Alberto Quacquarelli (Marche, Italia)


 Vernaccia Nera

Prezzo: € 28,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, rosa appassita, tamarindo, carruba, cacao, tabacco, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 30 mesi in barrique.

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





Propizio 2017
Donato Giangirolami (Lazio, Italia)


 Grechetto


Prezzo: € 7,40


Punteggio 


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pera.

 6 mesi in vasche d'acciaio.

 *Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Pesce arrosto, Pesce fritto*





Peschio 2014
Donato Giangirolami (Lazio, Italia)


 Cabernet Sauvignon (50%), Petit Verdot (50%)

Prezzo: € 9,90

Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

 18 mesi in botte.

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





Barolo Le Coste di Monforte 2013 Amalia (Piemonte, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 35,00

Punteggio      ☆


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, fragola, rosa, tabacco, pepe rosa, cioccolato, cannella, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 30 mesi in botte.

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





Barolo Bussia 2013 Amalia (Piemonte, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 35,00

Punteggio     ☆


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, fragola, arancia rossa, tabacco, cannella, cacao, pepe rosa, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 24 mesi in botte.

 *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.

Vitaly e ICE: Parte da Los Angeles il Tour Promozionale

Los Angeles e New York: sono le tappe del programma di promozione del vino italiano negli Stati Uniti targato VIA-Vitaly International Academy e realizzato in collaborazione

con Ice-Italian Trade Agency. Dopo cinque giorni, si è concluso il primo appuntamento a Los Angeles, tutto dedicato a vini e varietà autoctone made in Italy, segnando il debutto in California dei corsi di formazione e certificazione per Italian Wine Ambassador.

La boutique The Line, situata nel cuore di Korea Town (il quartiere trendy della Città degli Angeli), ha ospitato l'11ª edizione del corso di formazione altamente specializzato che, per il battesimo nello stato in cima alla classifica USA per consumo di vino, si è proposto in una versione "tasting-intensive" tenuta dalla Master of Wine Sarah Heller e Henry Davar, professori e divulgatori esperti della Academy di Vinalty.

Dopo Los Angeles, il primo semestre di corsi si concluderà a New York, dal 24 al 28 giugno. Oltre alle sessioni negli Stati Uniti, ne sono in programma altre due: a Chengdu, in Cina, dal 16 al 20 marzo, e a Verona, dal 29 marzo al 2 aprile, poco prima di Vinalty. Anche l'evento di Verona, come i due statunitensi, vedrà il coinvolgimento di Ice-Italian Trade Agency nell'attività di incoming degli studenti dall'estero.

«Il vino italiano gode di buona salute, ma non possiamo ignorare i segnali che ci arrivano da un mercato in continua evoluzione – spiega il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani – Negli Stati Uniti la Francia cresce più di noi: se vogliamo riconquistare la leadership in questa piazza storica per il made in Italy enologico è necessario continuare a investire in promozione, anche attraverso la diffusione della conoscenza delle specificità dei nostri prodotti. Per creare questi presupposti alla crescita – conclude Mantovani – da oltre 20 anni con le attività di Vinalty International promuoviamo il vino italiano nel mondo, con particolare riguardo agli Stati Uniti, dove abbiamo già formato con la Academy 50 tra ambasciatori ed esperti del vino italiano sui quasi 200 totali in 30 paesi».

«Gli USA assorbono circa il 25% di tutte le vendite di vino italiano all'estero, ma il nostro export resta ancora troppo concentrato su poche regioni italiane e su pochi Stati americani – ricorda Maurizio Forte, direttore dell'Ufficio di New York dell'Agenzia ICE – Occorre quindi mettere in campo un grande sforzo per elevare la conoscenza dei nostri vini che hanno una diversità di vitigni e territori unica al mondo. La formazione svolge un ruolo chiave in questa direzione ed è una parte qualificante del grande programma di promozione del vino italiano in corso negli USA – "Italian Wine - Taste the Passion" – curato dall'Agenzia ICE».

Lo sforzo continuo di Vinalty e dell'Agenzia ICE sulla formazione, intrapreso insieme già a partire dal 2017 con il primo corso VIA a New York, viene incoraggiato dai risultati di recenti sondaggi sul consumatore di Wine Opinions: la società, che aveva condotto nel 2017 un'indagine per misurare la percezione del vino italiano nel mercato USA, e ha ripetuto la misurazione a fine 2018, ha registrato che gli acquisti frequenti di vino italiano – da parte di consumatori abituali di vino – sono passati dal 30% nel 2017 al 33% nel 2018. Inoltre, risulta che gli acquisti almeno occasionali di vino italiano dal 2017 al 2018 sono incrementati per un numero rilevante di denominazioni e vitigni, dimostrando un maggiore awareness su alcune categorie.

Il trend positivo è quindi confermato, ma ancora ci sono ampi spazi del mercato da conquistare e attraverso la formazione di personale professionale trade si può incidere sul consumatore nel medio-lungo periodo.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








**Caldifff Privat
Roner (Alto Adige)**

 Distillato di Mele Gravensteiner

Prezzo: € 27,75 - 50cl

Punteggio 

-  Ambra brillante, limpido.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di mela, vaniglia, tabacco, miele e prugna secca, 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 mela e miele.
-  Matura per 3 anni in barrique e con sistema Solera.

Wine Guide Parade

Dicembre 2018

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Terre di San Leonardo 2015, Tenuta San Leonardo	9834
2	San Leonardo 2014, Tenuta San Leonardo	9235
3	Villa Gresti 2014, Tenuta San Leonardo	8776
4	Cesanese del Piglio Superiore Colle Forma 2016, Terenzi	8649
5	Recioto della Valpolicella Classico Le Novaje 2015, Novaia	8645
6	Cesanese del Piglio Velobra 2016, Terenzi	8586
7	Vette di San Leonardo 2017, Tenuta San Leonardo	8312
8	Valpolicella Classico 2017, Novaia	7376
9	Cesanese del Piglio Superiore Riserva Vajoscuro 2015, Terenzi	7087
10	Rosato 2017, Terenzi	7083
11	Amarone della Valpolicella Classico Riserva Le Balze 2011, Novaia	6695
12	Colli Pesaresi Sangiovese Riserva Cardomagno 2014, Il Conventino di Monteciccardo	6653
13	Passerina Spumante Brut Tarà 2017, Tenuta Cocci Grifoni	6508
14	Offida Pecorino Guido Cocci Grifoni 2014, Tenuta Cocci Grifoni	6500
15	Amarone della Valpolicella Classico Corte Vaona 2012, Novaia	6092