


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 62, Aprile 2008

Vino e Internet

Il mondo della comunicazione ha subito negli ultimi dieci anni profondi cambiamenti. Un tempo era la carta stampata a ricoprire il ruolo principale nella diffusione di informazioni e notizie, poi con l'invenzione della radio e, più tardi, della televisione, il modo di comunicare è cambiato drasticamente. Le informazioni potevano essere comunicate in modo tempestivo e ogni volta lo si riteneva necessario, eliminando i *tempi tecnici* necessari per la "produzione" della carta stampata. In tempi recenti una *rivoluzione* ha cambiato ulteriormente il mondo della comunicazione, introducendo un modo del tutto innovativo e che consente a molti - perfino ai singoli individui che non fanno dell'informazione la propria professione - di comunicare e di diffondere il proprio pensiero, in modo tempestivo e senza vincoli. Ovviamente stiamo parlando di Internet, uno strumento - per meglio dire, la più ampia rete di collegamento informatico del pianeta - che nel giro di pochi anni ha letteralmente rivoluzionato la comunicazione e le possibilità di comunicazione fra le persone.

Nata dal progetto ARPANET, la rete informatica sviluppata nel 1969 e finanziata dal dipartimento della difesa degli Stati Uniti d'America, il nome Internet appare per la prima volta nel 1975, in un documento tecnico che definisce il suo protocollo di comunicazione primario. Inizialmente utilizzato per lo scambio di file, posta elettronica e altre informazioni, Internet vede l'inizio della sua larga diffusione con lo sviluppo del *World Wide Web*, detto in breve WWW. Questo sistema, basato sul protocollo HTTP (HyperText Transfer Protocol) ideato nel 1991 da Tim Berners-Lee al CERN di Ginevra, consente lo scambio di documenti ipertestuali, così come altri tipi di documenti, quali immagini e suoni, permettendone la "navigazione" - per meglio dire, il collegamento - ad altri documenti. In quel periodo cominciano a diffondersi anche i *personal computers*, contribuendo in questo modo alla larga diffusione sia di internet sia del World Wide Web, introducendo nella vita delle persone, o almeno in quella delle persone che vivono nei paesi cosiddetti industrializzati, questo nuovo strumento di comunicazione.

Internet è entrato da tempo anche il mondo del vino. Nonostante la diffidenza iniziale da parte dei produttori che rico-

noscevano a questo mezzo di comunicazione una *dignità* ed efficacia inferiore rispetto a quelli "tradizionali", oggi il mondo del vino vede in Internet uno dei suoi mezzi più efficaci per la diffusione di informazioni. Le ragioni sono piuttosto semplici e questo grazie alle caratteristiche peculiari che Internet può offrire rispetto alla carta stampata e ad altri mezzi di comunicazione. In questo modo si possono diffondere rapidamente e su larga scala notizie e informazioni, offrendo inoltre ai lettori un nuovo modo di interagire. Anche i produttori di vino cominciano a vedere in internet uno strumento essenziale per la promozione dei loro vini e della loro immagine: se un tempo i siti della maggioranza delle cantine si poteva definire come "essenziale", oggi invece sono molti a puntare su questo mezzo di comunicazione, spesso costruendo veri e propri portali.

I vantaggi offerti da Internet sono ovvi: investimenti economici decisamente inferiori rispetto ad altri mezzi di comunicazione, possibilità di raggiungere *virtualmente* ogni luogo del mondo, tempestività nella comunicazione e nell'aggiornamento dei contenuti. Questi vantaggi non sono a disposizione solamente ai produttori di vino, ma anche a tutti coloro che si occupano di informazione enologica, come nel nostro caso. I risultati parlano da sé. Oggi DiWineTaste conta una media di 135.000 lettori mensili in tutto il mondo, un risultato che avrebbe richiesto ben altre risorse - e non solo economiche - nel caso in cui avessimo utilizzato altri mezzi, come la carta stampata. Per quello che ci riguarda direttamente, non solo Internet ci consente di offrire ai nostri lettori la rivista mensile e altre rubriche di informazione - come la Guida dei Vini - ma ci consente anche di offrire strumenti che consentono di interagire con il nostro mensile, come gli EnoGiochi, l'etilometro e i sondaggi.

L'importanza di Internet nel mondo del vino sembra essere confermata anche dai consumatori e dagli appassionati della bevanda di Bacco. Secondo un nostro sondaggio, oltre il 26% dei nostri lettori ritiene che Internet sia il mezzo di comunicazione più importante per la scelta di un vino. Al primo posto si trovano gli eventi e le manifestazioni nelle quali è possibile

Sommario

| | |
|------------------------------------|----|
| Vino e Internet | 1 |
| GUSTO DIVINO | |
| Sforzato di Valtellina a Confronto | 2 |
| I Vini del Mese | 4 |
| EVENTI | |
| Notiziario | 9 |
| NON SOLO VINO | |
| Carota | 9 |
| Aquavitae | 11 |
| Wine Parade | 11 |

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 Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

degustare personalmente i vini - preferito da oltre il 39% dei nostri lettori - un dato confermato, per esempio, dal successo dei nostri eventi enogastronomici, sempre molto seguiti dai nostri lettori e amici. I mezzi tradizionali di comunicazione e di promozione si piazzano all'ultimo posto: le riviste cartacee raccolgono solamente il 6% delle preferenze, mentre la pubblicità è al di sotto del 2%. In effetti, se si effettuano ricerche per l'argomento vino nei vari motori di ricerca disponibili in internet, le informazioni che si possono reperire in rete sono pressoché infinite.

L'informazione diffusa in Internet è certamente più agevole e immediata, un universo di informazioni e notizie distribuite in modo praticamente impensabile per gli altri mezzi di comunicazione. Frutto del progresso che da sempre accompagna l'evoluzione dell'uomo e che inevitabilmente ne caratterizza il suo sviluppo, la sua cultura e la sua vita. Del resto, anche l'invenzione della stampa fu una vera rivoluzione e che cambiò radicalmente il modo con il quale gli uomini comunicavano il proprio pensiero ad altri uomini. Riconoscendo certamente l'alto valore dell'invenzione della stampa, crediamo che lo stesso riconoscimento vada anche alla comunicazione diffusa su internet - spesso libera e liberata da certi vincoli ideologici e di parte - un nuovo segno del progresso dell'uomo e della diffusione del proprio pensiero. In questo senso, riteniamo che abbia lo stesso valore e la stessa dignità di qualunque altro mezzo, con il vantaggio, forse, di essere più genuina e autentica.

GUSTO DI VINO

Sforzato di Valtellina a Confronto

Dall'uva Nebbiolo, una delle massime espressioni dell'enologia della Valtellina, un grande vino ricco e intenso di profonde emozioni e impeccabile classe

Il Nebbiolo è una delle tante uve dello scenario enologico italiano che da tempo ha superato i confini del paese portando l'eccellenza del vino italiano nel mondo. Capace di produrre vini di grande struttura ed elegante classe, il Nebbiolo è spesso definito come *un pugno di ferro in un guanto di velluto*. Questa definizione è infatti piuttosto appropriata per i vini prodotti con il Nebbiolo, vini che dopo l'impatto iniziale del-

la notevole struttura accompagnata da una spiccata freschezza, affascina i sensi con la sua innegabile classe ed eleganza. Due sono le zone dove principalmente si producono vini Nebbiolo: il Piemonte - in particolare le Langhe - e la Valtellina in Lombardia. Due territori profondamente diversi con caratteristiche climatiche e ambientali distinte e dai quali si producono due interessanti espressioni di vini da Nebbiolo.

Il Nebbiolo è un'uva che tende a maturare tardivamente rispetto ad altre varietà, in quel periodo dell'autunno durante il quale nelle Langhe arriva la nebbia, un evento che probabilmente ha ispirato il nome dell'uva. Tre sono le qualità principali che caratterizzano l'uva Nebbiolo. Innanzitutto, il suo elevato contenuto di polifenoli e tannini - è fra le uve rosse con il più alto contenuto di queste sostanze - la spiccata acidità e la moderata capacità colorante. A dispetto della notevole struttura, e che farebbe pensare a vini con colori densi e profondi dalle trasparenze ridottissime, i vini prodotti con Nebbiolo sono generalmente caratterizzati da una moderata trasparenza e colori che tendono a sfumature rosso granato, o addirittura arancio, già dopo alcuni anni di maturazione. Uva difficile da coltivare e poi da vinificare, la produzione di grandi vini con il Nebbiolo è una pratica enologica impegnativa e che richiede l'attuazione di procedure di qualità molto elevate, oltre che - ovviamente - un territorio adatto alla sua coltivazione.

I Vini della Degustazione

In Valtellina il Nebbiolo è considerato un'uva autoctona e, nonostante oggi nella zona si preferisca chiamare l'uva con il suo più celebre nome, in passato era conosciuta come *Chiavennasca*, un nome ancora oggi utilizzato da alcuni produttori. In Valtellina, dove le condizioni ambientali e la morfologia del territorio, ricca di montagne e scoscesi pendii e che impongono una viticoltura piuttosto impegnativa, l'uva Nebbiolo è presente in tutti i vini rossi tradizionali della zona, alla quale si unisce talvolta la Pignola, Rossola e Brugnola. Celebrità indiscussa della Valtellina è lo Sforzato. Questo eccellente vino si produce con uve lasciate appassire prima di essere pigiate e vinificate. Questo consente una perdita di acqua e una concentrazione di zuccheri, con il risultato di ottenere un vino intenso e di notevole struttura. Lo Sforzato di Valtellina si fa riconoscere per i suoi aromi prorompenti e complessi, qualità che si accentua ulteriormente con un adeguato periodo di maturazione che, fra l'altro, ammorbidisce l'astringenza del Nebbiolo e lo rende ottimamente morbido ed equilibrato.

Nella nostra degustazione comparativa prenderemo in esame tre eccellenti Sforzato di Valtellina, tutti prodotti con Nebbiolo in purezza, con l'unica differenza nel periodo e nel contenitore utilizzato per la maturazione. Due di questi vini sono maturati in barrique e solo uno è stato maturato in botte. Il primo vino selezionato per la nostra degustazione comparativa è lo Sforzato di Valtellina Canua di Conti Sertoli Salis, maturato per 2 anni in barrique. Il secondo vino è lo Sforzato di Valtellina San Domenico di Triacca, l'unico dei tre vini ad essere maturato in botte per un periodo di 18 mesi. L'ultimo vino della nostra degustazione comparativa è lo Sforzato di Valtellina Albareda di Mamete Prevostini, maturato per 20 mesi in barrique. I vini saranno scelti nelle loro annate più recenti e serviti alla temperatura di 18° C. Come di consueto, i vini saranno versati in tre calici da degustazione ISO.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2008 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



I tre Sforzato della Valtellina della nostra degustazione comparativa

Esame Visivo

I vini prodotti con l'uva Nebbiolo sono generalmente caratterizzati da una trasparenza moderata, pur tuttavia con colori piuttosto accesi e brillanti. Il Nebbiolo non ha una capacità colorante elevata, una caratteristica che si ritrova nella maggioranza dei vini prodotti con quest'uva. Lo Sforzato di Valtellina rappresenta un'eccezione a questa caratteristica. L'appassimento dell'uva produce infatti una concentrazione di colori maggiore, pertanto la trasparenza dello Sforzato può talvolta risultare piuttosto ridotta. Il colore generalmente osservato nello Sforzato della Valtellina è rosso rubino piuttosto intenso e brillante, con delle sfumature che tendono al rosso granato già nei primi anni di maturazione. Con il procedere del tempo e della maturazione, il colore dello Sforzato tende verso il rosso granato e nella sfumatura si osserva un colore rosso aranciato, una caratteristica che in alcuni Sforzato è visibile anche dopo alcuni anni di maturazione.

Inizieremo la valutazione dell'aspetto dei nostri vini dallo Sforzato di Valtellina Canua di Conti Sertoli Salis. Valuteremo il colore di questo vino, inclinando il calice sopra una superficie bianca - per esempio un foglio di carta o un tovagliolo - osservando il vino alla base del calice. Si osserverà un colore rosso rubino brillante e una trasparenza moderata. La sfumatura - osservata all'estremità della massa liquida verso l'apertura del calice - sarà caratterizzata da un colore rosso arancio. Passiamo all'osservazione del secondo vino: Sforzato di Valtellina San Domenico di Triacca. Il colore di questo vino è rosso rubino intenso, più scuro rispetto al vino precedente, con delle sfumature rosso arancio. Si noti come la trasparenza di questo vino è molto simile a quello precedente. L'osservazione del terzo vino, Sforzato di Valtellina Albareda di Mamete Prevostini, farà notare un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio. Anche in questo caso la trasparenza è piuttosto alta, simile a quanto si è osservato nei vini precedenti.

Esame Olfattivo

Grazie alle sue caratteristiche, alla sua capacità di sostenere lunghi periodi di maturazione e alle tecniche enologiche solitamente impiegate con quest'uva, i vini prodotti con Nebbiolo sono prevalentemente generosi dal punto di vista olfattivo, regalando aromi di fiori e frutta oltre a un profilo terziario piuttosto complesso. La complessità è ulteriormente accentuata nello Sforzato di Valtellina grazie anche alla pratica dell'appassimento dell'uva, una tecnica che concentra le sostanze presenti nell'acino così come gli aromi. I principali aromi fruttati che si percepiscono nello Sforzato sono ciliegia, lampone, prugna, mirtillo e fragola, anche in confettura, spesso la mora. Il mondo dei fiori dello Sforzato regala al naso aromi di violetta e rosa, entrambi molto caratteristici del Nebbiolo. Ricco è anche il patrimonio di aromi speziati e terziari, come liquirizia, vaniglia, macis, cuoio, cioccolato, cacao, tabacco, cannella, mentolo e, dopo anni di maturazione, dal calice potrà emergere anche una nota di catrame.

Il vino dal quale inizieremo la valutazione degli aromi è lo Sforzato di Valtellina Canua di Conti Sertoli Salis. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, eseguiremo una prima olfazione così da valutare gli aromi di apertura, cioè gli aromi composti da sostanze aromatiche "leggere". Dal calice sarà possibile la percezione degli aromi di ciliegia, violetta appassita e prugna secca, tre qualità olfattive molto tipiche nello Sforzato e nei vini prodotti con l'uva Nebbiolo. Procederemo ora con la roteazione del calice così da favorire la volatilizzazione delle sostanze aromatiche "pesanti", completando quindi il profilo olfattivo del primo vino della nostra degustazione comparativa. Dal calice si percepiranno aromi di rosa appassita, pepe rosa, vaniglia, tabacco, anice stellato, cannella, cacao, liquirizia, macis, cuoio e un piacevole tocco balsamico di mentolo.

Passiamo ora alla valutazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa, lo Sforzato di Valtellina San Domenico di Triacca. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procederemo con la valutazione degli aromi di apertura e nei quali si percepiranno ciliegia, prugna e violetta, non molto diverso dal vino precedente. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo di questo vino sarà completato da aromi di mora, mirtillo, lampone, ciclamino e rosa appassita seguiti da aromi più complessi di vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, cuoio e mentolo. Procediamo quindi con la valutazione dell'ultimo vino: Sforzato di Valtellina Albareda di Mamete Prevostini. L'apertura di questo Sforzato è caratterizzata da aromi di ciliegia, violetta e prugna ai quali si unisce l'aroma complesso del cuoio. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo sarà completato da rosa, lampone, vaniglia, tabacco, cacao, cannella, chiodo di garofano, liquirizia, macis, china e il consueto tocco balsamico di mentolo. Infine, è interessante confrontare l'impatto dei diversi tipi di botte e dei tempi di maturazione sul profilo aromatico di ogni vino.

Passiamo ora alla valutazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa, lo Sforzato di Valtellina San Domenico di Triacca. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procederemo con la valutazione degli aromi di apertura e nei quali si percepiranno ciliegia, prugna e violetta, non molto diverso dal vino precedente. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo di questo vino sarà completato da aromi di mora, mirtillo, lampone, ciclamino e rosa appassita seguiti da aromi più complessi di vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, cuoio e mentolo. Procediamo quindi con la valutazione dell'ultimo vino: Sforzato di Valtellina Albareda di Mamete Prevostini. L'apertura di questo Sforzato è caratterizzata da aromi di ciliegia, violetta e prugna ai quali si unisce l'aroma complesso del cuoio. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo sarà completato da rosa, lampone, vaniglia, tabacco, cacao, cannella, chiodo di garofano, liquirizia, macis, china e il consueto tocco balsamico di mentolo. Infine, è interessante confrontare l'impatto dei diversi tipi di botte e dei tempi di maturazione sul profilo aromatico di ogni vino.

Esame Gustativo

Un pugno di ferro in un guanto di velluto. Così sono generalmente definiti i vini prodotti con l'uva Nebbiolo a causa della loro imponente struttura e astringenza che si unisce all'eleganza e alla classe, mostrando inoltre una rinfrescante acidità piuttosto insolita per un vino rosso. Il Nebbiolo è infatti una delle uve rosse con il maggior contenuto di sostanze polifenoliche, una caratteristica che si ritrova sempre nei suoi vini ed espressa da una decisa astringenza. Con lo scopo di arrotondare le asperità del Nebbiolo, i vini sono lasciati maturare per

molti mesi, talvolta anche qualche anno, in botti - ma anche barrique - procedura che ne aumenterà la struttura e la morbidezza. Nello Sforzato la morbidezza è ulteriormente accentuata dall'appassimento delle uve, una qualità che lo rende unico nel panorama dei vini prodotti con Nebbiolo. Altra caratteristica dello Sforzato è l'alto volume alcolico, risultato della concentrazione degli zuccheri durante l'appassimento dell'uva e utile all'equilibrio del vino, che talvolta può raggiungere il 15%.

Il primo vino che prenderemo in esame nella valutazione del gusto è lo Sforzato di Valtellina Canua di Conti Sertoli Salis. L'attacco di questo Sforzato fa ben comprendere la natura di questo eccellente vino della Valtellina: attacco tannico supportato da un'apprezzabile freschezza, imponente struttura e una piacevole morbidezza. Si noti inoltre come l'alcol contribuisca all'equilibrio dell'astringenza e dell'acidità. Anche l'attacco del secondo vino - lo Sforzato di Valtellina San Domenico di Triacca - non è diverso dal precedente: tannicità e freschezza in evidenza ottimamente bilanciata da una piacevole morbidezza e dall'alcol. Anche in questo caso la struttura è decisamente *robusta*. Passiamo ora all'assaggio dell'ultimo vino della nostra degustazione comparativa: Sforzato di Valtellina Albareda di Mamete Prevostini. Ancora una volta si noterà un attacco tannico supportato da una piacevole freschezza, ottimamente bilanciato dall'alcol e dalla morbidezza. Si noti l'eccellente corrispondenza con il naso in tutti e tre i vini, in particolare la ciliegia e la prugna.

Considerazioni Finali

Una delle tante eccellenti qualità dello Sforzato di Valtellina è rappresentata dalla lunga persistenza che si percepisce in bocca dopo avere deglutito il vino, come nel caso dei nostri tre esemplari. Il finale dello Sforzato di Valtellina Canua di Conti Sertoli Salis è molto persistente lasciando in bocca intensi e puliti ricordi di ciliegia e prugna, molto caratteristico nei vini prodotti con il Nebbiolo. Anche il finale dello Sforzato di Valtellina San Domenico di Triacca è molto persistente con lunghi e intensi ricordi di ciliegia, prugna e mora, molto piacevole. Molto simile il finale del terzo vino - Sforzato di Valtellina Albareda di Mamete Prevostini - caratterizzato da una persistenza molto lunga con intensi, puliti e piacevoli ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Si noti, infine, come la percezione della robusta struttura e della freschezza siano piacevolmente percettibili anche dopo avere deglutito il vino.



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



Barbera d'Alba Vigneto della Chiesa 2004 Seghesio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barbera d'Alba Vigneto della Chiesa si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, caffè, cannella, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi amarena, mora e prugna. Barbera d'Alba Vigneto della Chiesa matura per 18 mesi in barrique.

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



Barolo Vigneto la Villa 2001 Seghesio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barolo Vigneto la Villa si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia sotto spirito, lampone e violetta seguite da aromi di prugna, fragola, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, cioccolato, chiodo di garofano, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è

persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Barolo Vigneto la Villa matura per 24 mesi in barrique.

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



Stellare 2003
Fattoria del Teso (Toscana, Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Stellare si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe nero ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Stellare matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Anfidiamante 2004
Fattoria del Teso (Toscana, Italia)

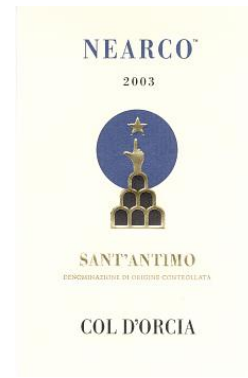
Uvaggio: Sangiovese, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Anfidiamante si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, cioccolato, tabacco, eucalipto e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Anfidiamante fermenta in barrique e matura in bottiglia per 12 mesi.

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



Sant'Antimo Rosso Nearco 2003
Col d'Orcia (Toscana, Italia)

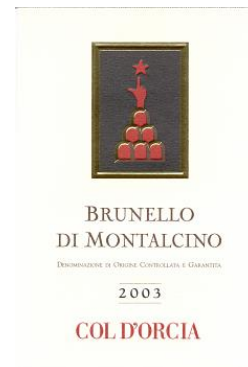
Uvaggio: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (30%), Syrah (20%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Sant'Antimo Rosso Nearco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di tabacco, vaniglia, mora, cioccolato, eucalipto, macis, pepe nero e caffè. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Sant'Antimo Rosso Nearco matura per 18 mesi in barrique a cui seguono oltre 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino 2003
Col d'Orcia (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta a cui seguono aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, cuoio, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo Brunello di Montalcino

matura per 3 anni in botte a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Stringaio 2005
Fattoria La Torre (Toscana, Italia)

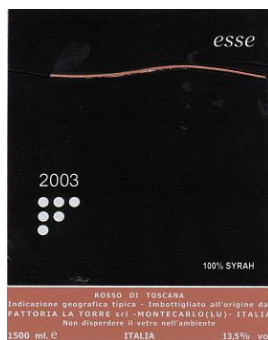
Uvaggio: Syrah (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Stringaio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, ribes, vaniglia, tabacco, pepe nero, cioccolato e caramella mou. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Stringaio matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Esse 2003
Fattoria La Torre (Toscana, Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 38,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Esse si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe nero, cioccolato, liquirizia, cuoio, eucalipto e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di

amarena, prugna e ribes. Esse matura in barrique per 18 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Terre di Franciacorta Bianco 2006
Cavalleri (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Terre di Franciacorta Bianco si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, pera e banana seguite da aromi di biancospino, agrumi e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e banana. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato



Terre di Franciacorta Rosso 2006
Cavalleri (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Merlot (40%), Cabernet Sauvignon (25%), Cabernet Franc (15%), Barbera (10%), Nebbiolo (10%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, lampone e prugna seguite da aromi di fragola, ciclamino, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il

finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Terre di Franciacorta Rosso matura per circa 12 mesi in botte.

Abbinamento: Paste ripiene, Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia



I Censi 2003
Masseria Monaci (Puglia, Italia)

Uvaggio: Negroamaro, Primitivo

Prezzo: € 7,30

Punteggio: ◆◆◆☆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, carruba, anice stellato e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne saltata con funghi



Simpotica 2003
Masseria Monaci (Puglia, Italia)

Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera, Montepulciano

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Simpotica si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mora, viola appassita, vaniglia, tabacco, caffè, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

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



D'ISANTO & D'ISANTO

I Balzini White Label 2004
I Balzini (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆

I Balzini White Label si presenta con un colore rosso rubino intensi e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, carruba, cannella, macis, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. I Balzini White Label matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



D'ISANTO & D'ISANTO

I Balzini Black Label 2004
I Balzini (Toscana, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (50%), Sangiovese (25%), Merlot (25%)

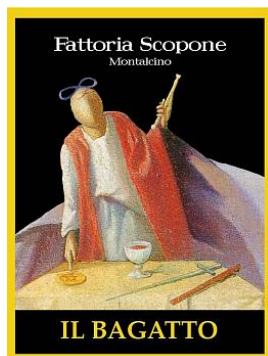
Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆

I Balzini Black Label si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, cannella, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. I Balzini Black Label matura per circa 16

mesi in barrique seguite da almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Il Bagatto 2003
Fattoria Scopone (Toscana, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (40%), Sangiovese (10%), Petit Verdot (10%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il Bagatto si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, cumino, rabarbaro ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Il Bagatto matura per 20 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino 2003
Fattoria Scopone (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, caffè, mentolo e pepe rosa. In bocca ha buona

corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. Questo Brunello di Montalcino matura per 24 mesi in barrique a cui seguono almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Passirò 2005
Falesco (Lazio, Italia)

Uvaggio: Roschetto

Prezzo: € 10,00 - 385ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Passirò si presenta con un colore giallo ambra chiaro e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli raffinati che si aprono con note di albicocca secca, confettura di pesche e pera seguite da aromi di mandorla, miele, vaniglia, canditi, dattero, scorza d'agrumi e zafferano. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di albicocca secca, miele e mandorla. Passirò matura in botte per 12 mesi.

Abbinamento: Crostate di frutta, Pasticceria secca



Solina 2005
Cincinnato (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia del Lazio

Prezzo: € 16,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Solina si presenta con un colore giallo dorato scuro e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di miele, mandorla e vaniglia seguite da aromi di dattero, fico secco, confettura di pesche e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il

finale è persistente con ricordi di fico secco, miele e mandorla. Solina è prodotto con uva da vendemmia tardiva e matura in botte per 12 mesi.

Abbinamento: *Crostate di frutta, Pasticceria secca*

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.

Mastroberardino Celebra 130 Anni

Mastroberardino, la celebre cantina campana festeggia con un'esclusiva Riserva di Taurasi il centotrentesimo anniversario dall'iscrizione dell'azienda alla Camera di Commercio di Avellino. Era il 1878 quando il Cavaliere dell'Ordine della Corona d'Italia Angelo Mastroberardino, bisnonno dell'attuale Presidente, professor Piero Mastroberardino, curava tale adempimento al fine di avviare le esportazioni dei suoi vini verso i paesi d'Europa e delle Americhe. La famiglia Mastroberardino ha protetto e divulgato i grandi valori enoici del territorio irpino da allora, senza soluzione di continuità: il Taurasi ha accompagnato questa avvincente storia imprenditoriale, come testimonia la rassegna di circa un secolo di bottiglie collezionate e custodite nel caveau di famiglia, straordinario ambasciatore della viticoltura irpina nel mondo. Il vitigno Aglianico ha saputo in questa terra esprimere il meglio di sé, imponendosi per carattere, longevità, eleganza, ai vertici dell'enologia mondiale. Questa esclusiva tiratura della Riserva del Taurasi proviene dalla vendemmia 1999, che alla luce dei fatti si è affermata come la più interessante sotto il profilo della resa qualitativa negli ultimi decenni.

L'etichetta del Taurasi Riserva Centotrenta raffigura i volti dei tre esponenti che hanno contrassegnato, con il proprio contributo professionale e umano, la storia di questi centotrent'anni: Angelo Mastroberardino (1850-1914), il fondatore dell'era moderna dell'azienda, che nel 1878 curò l'iscrizione nel registro delle imprese e avviò le attività di esportazione fondando una società di spedizioni a Roma. Michele Mastroberardino (1886-1945), il pioniere, che con caparbia e coraggio portò il vino Mastroberardino nel mondo, artefice di continui viaggi di promozione oltreoceano agli inizi del Novecento; Antonio Mastroberardino, Cavaliere del Lavoro, identificato come l'archeologo della vite e del vino, che ha svolto un ruolo determinante a partire dal 1950 per la salvaguardia delle varietà autoctone, negli anni più bui e difficili della ricostituzione del patrimonio viticolo nazionale, apportando un contributo scientifico fondamentale per lo sviluppo della comunità e dell'economia viticola ed enologica dell'Irpinia e dell'Italia.

NON SOLO VINO

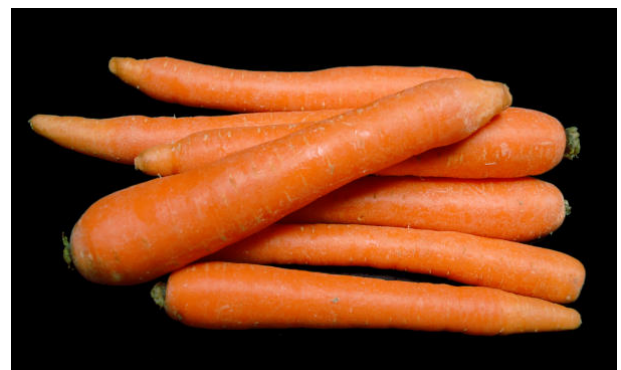
Carota

La carota è uno dei vegetali più diffusi e consumati, ricca di vitamina A, B, C e betacarotene, utile per l'abbronzatura, rinforza i denti e le ossa, potenzia le difese immunitarie e protegge dalla cancerogenesi

La carota, secondo la nomenclatura binomiale "Daucus carota", è una pianta erbacea della famiglia delle *ombrellifere* e anche uno degli ortaggi più comuni. Il suo nome deriva dal greco *Karotón* e cresce sia allo stato selvatico sia per coltivazione, tuttavia la carota selvatica presenta una radice dura non commestibile. La carota è diffusa in Europa, Asia e Nord Africa e dai suoi semi, i quali possiedono qualità digestive e aperitive, si ricava un olio utilizzato dall'industria dei liquori e della cosmetica. La carota è una pianta alta fino a un metro, dai fiori bianchi a cinque petali, raccolti in caratteristiche forme a ombrella e la radice è lunga, a fittone di colore arancio. Fiorisce da maggio a dicembre inoltrato e la parte commestibile è la radice. Esistono circa sessanta varietà di carota in tutto il mondo.

La Carota dalle Mille Proprietà

La carota proviene dall'Europa sud orientale e dall'Asia occidentale, mentre secondo alcune fonti, dall'area Himalayana dell'Afganistan e dell'Hindu Kush. Si trovano poche notizie sulla storia della pianta ma è risaputo che greci e romani la coltivavano per estrarne sostanze medicinali. Nel I secolo dopo Cristo, era già conosciuta dai romani; la troviamo infatti raffigurata negli affreschi di Pompei e Plinio ne cita le proprietà cicatrizzanti, diuretiche e stimolatrice dell'apparato gastrico. Le carote croccanti, tenere, di un bel colorito arancione e ricche di vitamina A che siamo soliti vedere oggi, non sono le stesse che si trovavano al tempo dei nostri antenati. In epoca romana la carote erano sottili e nodose, dal gusto acre e dal cuore biancastro, il colore tendeva al violaceo, ed era, a quanto si legge "dura come pietra". Non si conosce il momento preciso in cui la pianta divenne "coltura ortiva". La troviamo nominata nei ricettari del rinascimento, nei quali si consigliavano i fiori di carota per preparare una tisana contro l'epilessia.



Le carote sono fra gli ortaggi più utilizzati in cucina

Le proprietà della carota sono oramai note, tuttavia questo straordinario ortaggio possiede delle qualità che non tutti conoscono. Le proprietà più conosciute sono la disponibilità di vitamine, principalmente la vitamina A così come la B e C. Altra sostanza conosciuta è il betacarotene, che acuisce la capacità visiva ed è un componente fondamentale per la produzione della melanina, cioè la sostanza responsabile della colorazione cellulare che permette all'organismo di difendersi dai raggi del sole, a tutti nota con il termine "abbronzatura". Il betacarotene non svolge solo la funzione di dare un bel colorito alla pelle: possiede altre capacità, meno note, ma non meno importanti. Il betacarotene rinforza i denti e le ossa, inoltre potenzia le difese immunitarie contro le infezioni, ed è particolarmente efficace nel proteggere le vie respiratorie. Il betacarotene difende il corpo dalla cancerogenesi o, per semplificare, dall'insieme dei fattori e dei meccanismi che causano il cancro e causati da agenti chimici, potenziando le difese immunitarie.

La carota non è solo l'ortaggio dedicato agli occhi e alla pelle. Svolge un importante compito anche a livello intestinale: la sua ricchezza di fibre la rende, per gli adulti, un ottimo regolatore dell'attività intestinale, mentre per i bambini si rivela un valido antidiarroico. Le sue vitamine, sono utili a coloro i quali necessitano di una dieta ricca di questi preziosi componenti alimentari, in modo particolare anziani e convalescenti. Le sue capacità mineralizzanti agiscono sul follicolo pilifero, permettendo ai capelli di crescere sani e forti. La Carota è molto indicata per la cura delle affezioni polmonari e nella dermatosi; aiuta a proteggere le mucose della bocca, del naso, della gola e dei polmoni, proteggendo le vie respiratorie dalle infezioni. Viene utilizzata quale gastro-protettore delle pareti dello stomaco, è un ottimo antiulcera grazie alle sue capacità cicatrizzanti e all'azione antisettica. La carota gode di altre proprietà, come prevenire l'invecchiamento della pelle, tonificare il fegato e i reni, regolare il colesterolo, facilitare la diuresi, e porta sollievo agli occhi arrossati.

Anche le puerpere rientrano tra i beneficiari delle proprietà della carota in quanto facilita la secrezione latte. La carota è ampiamente usata in cucina e in ambito medico, l'industria cosmetica utilizza ampiamente le caratteristiche chimiche di questa pianta. Viene usata per le sue capacità antiossidanti, idratanti, nutrienti e corroboranti, per stimolare l'abbronzatura, prevenire la formazione di rughe e per curare le impurità della pelle. La polpa della carota è un ottimo antinfiammatorio, usato per curare piaghe, sfoghi cutanei, screpolature della pelle e foruncoli. Un gruppo di ricercatori dell'Università di Newcastle upon Tyne in Gran Bretagna, ha scoperto nella carota il falcarinolo, un pesticida naturale che riduce di un terzo il rischio di cancro nei topi di laboratorio. Il falcarinolo è un composto contenuto nelle carote, che le protegge dalle malattie da funghi.

Gli esperti avevano capito da tempo che le carote possiedono la capacità di proteggere l'organismo dal cancro, tuttavia non erano riusciti a individuare la sostanza responsabile di questa preziosissima proprietà. Per ottenere delle ottime carote, dalla giusta consistenza e per svilupparne le qualità organolettiche, i coltivatori devono prestare molta attenzione al terreno dove sono piantate. Il terreno preferito dalle carote è sciolto, di medio impasto, sabbioso, senza sassi, un terreno dove la radice può penetrare in profondità senza grande difficoltà assicurando gli opportuni apporti idrici.

La Carota in Cucina

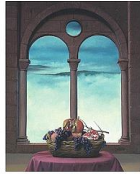
La carota trova largo impiego in cucina ed entra fra gli ingredienti di molte ricette, come puree, minestre, succhi, dolci e sfornati. Viene utilizzata molto spesso cruda in insalata, ottima sgranocchiata cruda intera o per preparare degli ottimi centrifugati. Tagliate a bastoncini, a julienne, a fettine, a dadini, le carote arricchiscono insalate miste e pinzimoni. Forse non tutti sanno che alla temperatura di 0° C e un'umidità relativa del 90-95%, la carota si può conservare per un lungo periodo, addirittura diversi mesi, mantenendo inalterate le sue proprietà organolettiche. La carota conserva ugualmente le sue proprietà sia cruda sia cotta al vapore: i caroteni infatti sono resistenti al calore. Le carote bollite sono un ingrediente fondamentale per brodi e minestrone, mentre soffritte sono preziosi ingredienti per sughi e ragù. Le carote sono fra gli ingredienti più utilizzati in cucina, si trovano nei primi piatti quali zuppe, brodi e minestrone, e nei secondi piatti come ripieni e guarnizioni, nei contorni, con insalate e puree, nei dolci, come biscotti, torte e confetture. La vitamina A è liposolubile pertanto l'organismo riesce ad assorbirla bene nel caso in cui è servita con un condimento, come per esempio l'olio extravergine d'oliva.

Nonostante le sue benefiche proprietà, quando si consumano carote è bene ricordare alcune controindicazioni. Non consumare le carote bollite e lasciate a lungo a temperatura ambiente in quanto sviluppano nitrosammine, che provocano tumore all'esofago. Non esagerare nel consumo di vitamina A poiché questo può provocare un'intossicazione grave. Le vitamine sono classificate secondo la loro diversa solubilità. Le vitamine solubili in acqua (idrosolubili) come la vitamina C, B1, B2 e B6, e quelle solubili in grasso (liposolubili) come la vitamina A e D. La vitamina A è presente in natura sotto forma di retinolo, se di origine animale, oppure sotto forma di carotenoidi, se di origine vegetale. L'organismo riesce a trasformare i carotenoidi (provitamine) in vitamina A. Le vitamine idrosolubili se assunte in quantità eccessiva sono smaltite dall'organismo attraverso le vie urinarie, le vitamine liposolubili non possono essere espulse, quindi bisogna prestare attenzione a non assumerle in eccesso. Il fabbisogno medio giornaliero di vitamina A varia in base all'età: per i ragazzi e per le donne sono sufficienti 0,6 mg, mentre per i maschi da 15 anni in su la quantità di vitamina A necessaria arriva a 0,7 mg. È tuttavia consigliabile non assumere più di 9 mg al giorno di retinolo per gli uomini e di 7,5 per le donne.

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Fattoria Scopone
Grappa di Brunello

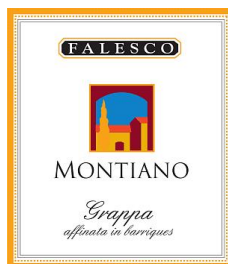
Grappa di Brunello
Fattoria Scopone (Toscana, Italia)
(Distillatore: Distilleria Casimiro)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese Grosso

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta limpida, incolore e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, prugna, violetta, nocciola, pera e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza percettibile dell'alcol e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, buona morbidezza, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria e matura per un anno in vasche d'acciaio.



Grappa Montiano
Falesco (Umbria, Italia)
(Distillatore: Distillerie Berta)

Materia prima: Vinaccia di Merlot

Prezzo: € 14,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di fico secco, vaniglia, prugna secca, caramello, tabacco e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, buona morbidezza, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, prugna secca e miele. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a vapore e matura in barrique per 12 mesi.

Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

| Posiz. | | Vino, Produttore |
|--------|---|---|
| 1 | ↔ | Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia) |
| 2 | ↗ | Collio Bianco Col Disore 2004, Russiz Superiore (Italia) |
| 3 | ↗ | Bradisismo 2003, Inama (Italia) |
| 4 | ↘ | Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia) |
| 5 | ↗ | San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia) |
| 6 | ↘ | Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia) |
| 7 | ↘ | Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia) |
| 8 | ↗ | Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia) |
| 9 | ↗ | Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia) |
| 10 | ↘ | Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia) |
| 11 | ↗ | Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia) |
| 12 | ↘ | Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia) |
| 13 | ☆ | Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia) |
| 14 | ↘ | Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia) |
| 15 | ↔ | Don Antonio 2003, Morgante (Italia) |

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