

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 73, Aprile 2009

Gli Italiani lo Fanno Meglio

Gli italiani lo fanno meglio, non c'è dubbio. Il vino, ovviamente! In una terra dove il vino ha accompagnato la storia e le tradizioni della sua gente, questo potrebbe essere anche normale. Quanto meno per il vantaggio di una lunga esperienza dalla quale imparare sempre, fonte di nuovi suggerimenti e idee. Eppure, nonostante il vino abbia vissuto una lunga storia in Italia, il passato del *bel paese* - dal punto di vista enologico - non è stato sempre splendente e nei calici molto spesso finivano vini di qualità piuttosto discutibile. Strano ma vero, venti anni fa - come molti sanno - trovare un vino degno di qualità in Italia era piuttosto difficile: il paese sembrava essere sommerso da un oceano di vino che nella maggioranza dei casi si poteva definire, al massimo, *mediocre*. C'erano poi straordinarie eccezioni, cantine e produttori che avevano ben chiaro il concetto di qualità e per il quale erano pronti a dare tutto, produttori e cantine che hanno fatto la storia enologica d'Italia e che ancora oggi sono uno straordinario punto di riferimento per tutti.

La storia recente del vino italiano non è stata ovviamente scritta solo dagli storici produttori di qualità: negli ultimi anni sono stati molti i produttori - spesso di giovane età - che hanno cavalcato il sogno di produrre un grande vino, e molti di loro ci sono anche riusciti. Per compiere il *miracolo* del vino italiano è stato necessario acquisire una nuova cultura e un nuovo rapporto con il vino, soprattutto, una nuova mentalità commerciale ed enologica. Per anni il vino in Italia era visto, nella maggioranza dei casi, come un prodotto che si esprimeva unicamente nelle quantità: più ce n'era è meglio era. Questo concetto - che trae le sue origini dal mondo contadino di un tempo, dove la sopravvivenza era un problema piuttosto serio e non sempre si riusciva a mettere qualcosa di sostanzioso nel piatto e nel bicchiere - il vino era considerato alla stregua del cibo, pertanto si badava più alla quantità, mentre la qualità era semplicemente un fattore marginale, o quanto meno, non indispensabile.

Ovviamente il vino buono piaceva anche a quei tempi e a quella gente, non è certamente una questione di *gusto rozzo*, semplicemente si trattava di una questione di necessità. Questo concetto è stato poi acquisito - per cultura e per abitudine - da

gran parte dei produttori di vino e che per anni hanno continuato a produrre vino in quantità, con scarsa o poca attenzione per la qualità. È stato necessario un cambio generazionale, nuove idee e, soprattutto, un nuovo approccio e rapporto con il vino e con il modo di fare un prodotto commerciale. Il vino è uscito dal suo ruolo di bevanda-alimento, complice anche il benessere dei tempi "moderni", assumendo il ruolo di bevanda *elitaria* e non più indispensabile per il sostentamento, espressione di una "cultura" a volte ricca di atteggiamenti *snob*, principalmente tesa al concetto del "poco ma buono". In realtà, questo ruolo il vino lo ha sempre svolto, con l'unico *difetto* che la cultura della qualità era qualcosa che solo le classi benestanti si potevano permettere.

Mentre nell'altro grande paese vinicolo del mondo - la Francia - il concetto di qualità è stato da sempre un presupposto fondamentale e identificativo del vino, in Italia questa caratteristica è stata spesso lasciata da parte, sia per ragioni sociali, sia per ragioni politiche e storiche. In un contesto commerciale che si sviluppa sempre più a livello internazionale e nella competizione con produttori di altri paesi, la sopravvivenza del profitto è spesso garantita dalla qualità, sempre per chi può permettersela. In Italia è stato quindi necessario rivedere completamente la "mentalità" legata alla produzione del vino e all'acquisizione di nuove tecnologie e pratiche enologiche moderne, quasi totalmente importate dalla vicina Francia, da sempre modello di qualità enologica per ogni paese del mondo. Oggi, dopo oltre venti anni di "rivoluzione enologica", la qualità del vino italiano ha toccato vette altissime, certamente capace di competere ad armi pari con il vino francese, spesso superandolo pure.

Gli italiani lo fanno meglio, senza ombra di dubbio, molto meglio degli anni passati, tanto che il vino che si produce oggi in molte cantine non assomiglia nemmeno lontanamente agli stessi loro prodotti del passato. E gli italiani lo fanno certamente meglio di tanti altri: anche su questo non c'è il minimo dubbio. Anche rispetto agli anni passati, l'attenzione dei produttori è finalmente e fortemente concentrata sulle uve autoctone, tanto che le varietà meno note e *minori* cominciano finalmente ad emergere, anche grazie a criteri di produzione

Sommario

Gli Italiani lo Fanno Meglio	1
GUSTO DIVINO	
Franciacorta Extra Brut a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	9

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

di qualità. Ed è proprio sulle uve autoctone che i produttori italiani dovrebbero mostrare al mondo le potenzialità dell'immenso patrimonio ampelografico, una ricchezza che non ha pari in nessun altro paese. Continuare a concentrarsi sulle "solite uve note" che dalla Francia si sono diffuse ovunque nel mondo, significa scontrarsi con una concorrenza agguerrita e di massa, senza dimenticare che - guarda caso - i migliori Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay, tanto per citare le uve internazionali più famose, provengono appunto dalla Francia.

Ma non ci si deve nemmeno *cullare sugli allori*, come spesso accade agli italiani che si credono sempre più "furbi" del resto del mondo, poiché anche il mondo non resta lì a guardare. Paesi che un tempo si ritenevano totalmente incapaci di produrre vini, o dove si producevano - al massimo - vini scadenti, stanno facendo passi da gigante, stanno acquisendo tecnologie e conoscenze, ottenendo ogni anno risultati sempre più convincenti e competitivi. Per certi aspetti, questi paesi stanno ripercorrendo la strada che già l'Italia ha percorso trenta anni fa, affidandosi prevalentemente a varietà internazionali e famose, tuttavia non devono pagare il prezzo che l'Italia ha pagato sostituendo le proprie varietà autoctone con le uve che promettevano miracoli. A causa di questa scelta, l'Italia oggi paga un altro prezzo, cambiando rotta - più o meno decisamente - tornando a impiantare vigneti di varietà locali, oggi rivalutate dalle tecnologie enologiche e dall'esperienza che ha consentito di comprendere gli errori di un tempo. Quanto meno, si è compreso che l'uva non è l'unica cosa - seppure fondamentale - per fare vino di qualità. Viva il vino italiano, quindi, ma ricordiamoci anche che gli altri non stanno fermi e continuano a guardare e a guardarci. E talvolta riescono a fare anche meglio di noi.

GUSTO DIVINO

Franciacorta Extra Brut a Confronto

Il Franciacorta rappresenta una delle massime espressioni delle bollicine italiane, prodotto in stili diversi, nasce principalmente da uve Chardonnay e Pinot Nero

La rivoluzione delle bollicine italiane prodotte con metodo classico iniziò negli anni 1960, nella storica zona della Franciacorta, in provincia di Brescia, e oggi sono considerate fra le migliori vini del mondo. Un lavoro serio - con l'unico obiettivo della qualità senza compromessi - ha consentito infatti di realizzare questa stupenda realtà enologica italiana, un lavoro svolto con dedizione e caparbietà sia dai produttori sia dal Consorzio di Tutela del Franciacorta. E in questi anni le nobili bollicine della Franciacorta si sono prese diverse soddisfazioni, riuscendo persino a competere - riuscendo addirittura a vincere in molte occasioni - con le altrettanto prestigiose e nobili bollicine della Champagne, da secoli considerata la grande e indiscussa patria degli spumanti rifermentati in bottiglia. Le bollicine della Franciacorta nascono prevalentemente dalle uve Chardonnay e Pinot Nero, alle quali si unisce, talvolta, il Pinot Bianco.

Il Franciacorta è prodotto in diversi stili e gradi di dolcezza - dal "non dosato", o *dosaggio zero*, *nature* o *pas dosé*, fino al demi sec, suadente e piacevole, adatto anche per l'abbinamento con il dessert. Il Franciacorta è stato il primo vino italiano prodotto con il sistema della rifermentazione in bottiglia - o metodo classico - a potersi fregiare della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG), il livello qualitativo più alto previsto in Italia. E si faccia attenzione a non chiamarlo spumante: un apposito regolamento emanato dalla Commissione Europea ha infatti stabilito che questo vino si deve chiamare esclusivamente Franciacorta senza altra definizione - compresa l'indicazione DOCG - esattamente come stabilito per lo Champagne e per il Cava. Con "Franciacorta" si intende quindi l'insieme di tutti i fattori che ne determinano l'identificazione, il metodo di produzione, il territorio e, ovviamente, il vino stesso.

I Vini della Degustazione

La nostra degustazione comparativa si concentrerà su un preciso stile di Franciacorta - l'Extra Brut - pertanto un vino molto secco con una presenza di zuccheri piuttosto ridotta. Secondo la definizione degli stili di dolcezza utilizzati nella produzione di vini, si definisce *Extra Brut* un vino con una quantità di zuccheri residui fino a 6 grammi per litro, ottenendo un gusto piuttosto secco anche se non totalmente secco come accade nello stile *non dosato*. Si ricorda che la dolcezza in questi vini si ottiene con la cosiddetta *liqueur d'expédition* - o "sciropo di dosaggio" - aggiunta dopo la sboccatura così da ripristinare il livello originale della bottiglia. Nel metodo Franciacorta, la *liqueur d'expédition* è infatti composta da una miscela di vini, anche di vecchie annate, e zucchero. Una particolarità del metodo Franciacorta - a differenza di altri vini

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 © 2009 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 Franciacorta Extra Brut della nostra degustazione comparativa

metodo classico - sono le lunghe permanenze in bottiglia nei lieviti, periodo che deve essere di almeno 18 mesi, 24 mesi per il Satèn, 30 mesi per i millesimati e 60 mesi per le riserve.

Lo scopo della nostra degustazione comparativa è quello di comprendere le qualità del Franciacorta nel suo stile “quasi naturale” - l’extra brut può contenere al massimo 6 grammi di zucchero per litro - cioè lo stile che si avvicina di più al *dosaggio zero*, dove non è previsto l’impiego di *liqueur d’expédition*, pertanto completamente secco. Il primo vino selezionato per la degustazione è il Franciacorta Extra Brut di Ricci Curbastro, prodotto con Chardonnay e Pinot Nero in parti uguali e rifermentato in bottiglia per 42 mesi. Il secondo vino è il Franciacorta Extra Brut Riserva di Bersi Serlini, prodotto con Chardonnay e una piccola parte di Pinot Bianco, rifermentato in bottiglia per 50 mesi. L’ultimo vino è il Franciacorta Extra Brut di Ferghettina, prodotto con Chardonnay e una piccola parte di Pinot Nero, rifermentato in bottiglia per 6 anni. I tre vini saranno serviti alla temperatura di 12°C, così da favorire il pieno sviluppo degli aromi - sacrificando quindi in parte la persistenza del perlage - e si utilizzeranno tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Una delle caratteristiche principali sulle quali si presta maggiore attenzione nell’esame di vini spumanti, è la qualità del cosiddetto *perlage*, cioè l’aspetto e lo sviluppo delle bollicine, che dalla base del calice si muovono verso l’alto. Una delle caratteristiche che determinano la qualità delle bollicine è la dimensione, che nei vini metodo classico dovranno essere sempre piccole, anzi, piccolissime, con un diametro anche inferiore a mezzo millimetro. La persistenza, cioè il tempo durante il quale le bollicine sono visibili nel calice, dovrà essere lunga, anche se questo fenomeno è determinato non solo dalla qualità del metodo di produzione, ma anche dalla temperatura di servizio: minore la temperatura, maggiore la durata. Il colore del Franciacorta è determinato da diversi aspetti: varietà delle uve, tempo di permanenza nei lieviti e, non da ultimo, vino base fermentato o maturato in botte. In termini generali, il colore del Franciacorta può variare dal giallo paglierino fino al giallo dorato intenso.

Iniziamo la fase dell’esame visivo dal Franciacorta Extra Brut di Ricci Curbastro. Mantenendo in calice all’altezza degli occhi, in posizione verticale e senza rotarlo, si osserverà lo sviluppo delle bollicine. Il perlage di questo vino è composto da bollicine molti fini e di buona persistenza, mentre il colore - osservato inclinando il calice su una superficie bianca - è caratterizzato da giallo dorato brillante e sfumature dello stesso colore. Anche il perlage del secondo vino - Franciacorta Extra Brut Riserva di Bersi Serlini - si presenta con bollicine di piccole dimensioni e di buona persistenza, con un colore più chiaro rispetto al precedente, in questo caso giallo paglierino intenso e sfumature dello stesso colore. L’analisi dell’aspetto del Franciacorta Extra Brut di Ferghettina consente l’osservazione di un perlage con bollicine molto piccole e persistenti, mentre il colore mostra una decisa tonalità giallo dorato brillante con sfumature giallo paglierino.

Esame Olfattivo

Grazie ai lunghi tempi di rifermentazione e maturazione in bottiglia, i Franciacorta - soprattutto le riserve e i millesimati - offrono al naso del degustatore un’interessante esperienza ricca di aromi complessi. La lunga permanenza in bottiglia a contatto con i lieviti, favorisce infatti uno sviluppo aromatico piuttosto ricco, qualità che è prevalentemente favorita dall’autolisi dei lieviti, cioè dalla loro degradazione, arricchendo così il vino con i loro profumi. L’eventuale fermentazione e maturazione del vino base in contenitori di legno, contribuisce ad aumentare la complessità aromatica del Franciacorta, nei quali si possono cogliere sensazioni di vaniglia, pur tuttavia senza mai eccedere verso gli aromi *forti* caratteristici del legno tostato. Il profilo olfattivo generale del Franciacorta dipende fortemente dalle uve con le quali è prodotto, fino anche a trovare aromi di frutti a bacca rossa, conferiti dal Pinot Nero.

Il primo vino che prenderemo in esame nella fase olfattiva è il Franciacorta Extra Brut di Ricci Curbastro. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si procederà con la prima olfazione, così da apprezzare i cosiddetti “aromi di apertura”, cioè le qualità aromatiche che identificano principalmente un vino. Dal calice si potranno percepire aromi intensi, puliti e gradevoli di ananas, mela e pera, oltre a un piacevole tocco floreale di ginestra. Dopo avere roteato il calice - in questo modo si favorirà lo sviluppo delle altre sostanze aromatiche e che necessitano di quantità maggiori di ossigeno per volatilizzare - si procederà con la seconda olfazione. Dal calice si apprezzeranno i tipici aromi conferiti dalla rifermentazione e maturazione in bottiglia, riconoscibili in lievito e pane tostato, ai quali si uniscono susina, nocciola, miele, pompelmo e burro.

Passiamo ora al secondo vino della nostra degustazione comparativa: Franciacorta Extra Brut Riserva di Bersi Serlini. L’apertura di questo Franciacorta - valutata mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo - regala al naso aromi intensi, puliti e gradevoli di banana, mela e susina. Dopo avere roteato il calice, si procede quindi con la seconda olfazione che completerà il profilo del vino con aromi di lievito, crosta di pane, burro, ananas, biancospino, pera, pompelmo, nocciola e croissant. L’apertura del terzo vino - Franciacorta Extra Brut di Ferghettina - si presenta al naso con aromi intensi, puliti e gradevoli di banana, pesca e nocciola, facendo

sentire maggiormente, rispetto ai vini precedenti, il contributo dell'uva Chardonnay. Dopo avere roteato il calice, si procederà con la seconda olfazione che completerà il profilo del vino con lievito, crosta di pane, acacia, mela, pera, biancospino, susina, lampone, mandarino, pralina e pompelmo rosa. Si noti infine la complessità dei tre vini in funzione della composizione delle uve e dei tempi di maturazione.

Esame Gustativo

All'esame gustativo, il Franciacorta Extra Brut si fa principalmente notare per il suo gusto tendenzialmente secco, ma non completamente secco, nel quale si esalta maggiormente la freschezza. Lo stile Extra Brut può contenere infatti una quantità massima di 6 grammi di zucchero per litro, aggiunto dopo lo sboccamento attraverso la *liqueur d'expédition*. La lunga maturazione in bottiglia conferirà inoltre un'evidente morbidezza e rotondità, qualità che contribuiscono sia all'eleganza del vino sia al suo equilibrio. Altra qualità importante e caratteristica dei vini metodo classico è l'effervescenza, ottenuta dall'anidride carbonica prodotta durante la rifermentazione in bottiglia. Si ricorda l'anidride carbonica ha un gusto tendenzialmente acido e che pertanto aumenterà la freschezza del vino. Inoltre, l'anidride carbonica attenua la percezione della dolcezza, pertanto il vino risulterà più secco nonostante l'aggiunta di zucchero.

Il primo vino del quale si valuterà il gusto è il Franciacorta Extra Brut di Ricci Curbastro. L'attacco di questo Franciacorta - cioè la sensazione iniziale che si percepisce in bocca al primo sorso - è caratterizzata da una buona effervescenza e da una piacevole percezione di freschezza conferita dall'acidità, oltre a una piacevole morbidezza e rotondità conferita sia dalla maturazione sia dall'alcol. L'attacco del secondo vino - Franciacorta Extra Brut Riserva di Bersi Serlini - è caratterizzato da una spiccata effervescenza e freschezza, qualità che lasciano poi posto alla piacevole sensazione di morbidezza, ulteriormente accentuata dall'alcol. Anche l'attacco del terzo vino - Franciacorta Extra Brut di Ferghettina - è caratterizzato da evidente effervescenza e freschezza, oltre a una piacevole sensazione di morbidezza, in questo vino più accentuata rispetto ai precedenti. Si noti infine in tutti e tre i vini il gusto decisamente secco, nel quale non si percepisce dolcezza e il poco zucchero presente contribuisce, in questo caso, ad accentuare la morbidezza e la struttura del vino.

Considerazioni Finali

Il Franciacorta Extra Brut è lo stile che più si avvicina al "dosaggio zero", cioè al Franciacorta più naturale in assoluto e che non prevede *correzioni* dopo la sboccatura, uno stile che trova ampi consensi fra gli appassionati. Il finale del Franciacorta Extra Brut di Ricci Curbastro è persistente lasciando in bocca sapori intensi e puliti di banana, nocciola e pompelmo. Il finale del secondo vino - Franciacorta Extra Brut Riserva di Bersi Serlini - è persistente con ricordi di banana, susina e mela. Anche il finale del Franciacorta Extra Brut di Ferghettina è persistente, lasciando in bocca intensi e lunghi ricordi di banana, pesca, mandarino e nocciola. Si noti - in tutti e tre i vini - la sensazione di freschezza e di morbidezza che si può percepire anche dopo la deglutizione del vino, oltre all'ottimo

equilibrio e alla spiccata eleganza, nella quale la minore dolcezza - o la quasi totale assenza di dolcezza - consente una migliore espressione delle qualità *naturali* del Franciacorta.



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



Colli di Faenza Sangiovese Re Nero 2007 TreRè (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆★

Colli di Faenza Sangiovese Re Nero si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, 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 fragola, mora, mirtillo e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Colli di Faenza Sangiovese Re Nero matura per 4 mesi in barrique.

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



**Sangiovese di Romagna Riserva Amarcord d'un Ross 2005
TreRè (Emilia Romagna, Italia)**

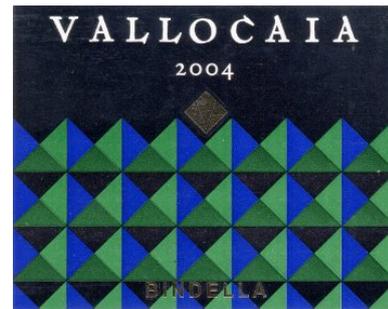
Uvaggio: Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon (15%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Sangiovese di Romagna Riserva Amarcord d'un Ross 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 prugna, amarena e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa 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 mirtillo. Sangiovese di Romagna Riserva Amarcord d'un Ross matura in barrique.

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



**Vallocaia 2004
Bindella (Toscana, Italia)**

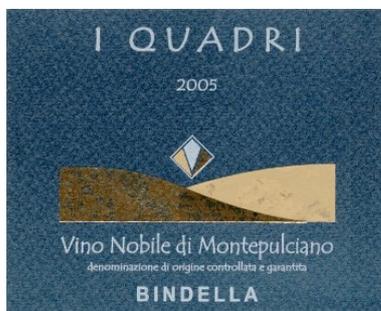
Uvaggio: Sangiovese (34%), Cabernet Sauvignon (33%), Syrah (33%)

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Vallocaia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, cioccolato, tabacco, pepe nero, 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 ribes. Vallocaia matura per 18 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2005
Bindella (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 17,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Vino Nobile di Montepulciano I Quadri si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, vaniglia, cioccolato, macis, tabacco, cannella e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Vino Nobile di Montepulciano I Quadri matura per 18 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Verduno Pelaverga Basadone 2007
Castello di Verduno (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Pelaverga

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆

Verduno Pelaverga Basadone si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di prugna, violetta, ciclamino e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente fresco e leggermente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, fragola e lampone. Verduno Pelaverga Basadone matura per 3 mesi in botte, per 7 mesi in vasche d'acciaio e per 2 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Pasta con funghi, Carne saltata con funghi



Barolo Massara 2003
Castello di Verduno (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barolo Massara si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, rosa, vaniglia, tabacco, cannella e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo Massara matura per 41 mesi in botte, per 4 mesi in vasche d'acciaio e per almeno 16 mesi in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino 2003
Biondi Santi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 65,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante 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 lampone, mirtillo, vaniglia, tabacco, cannella, cioccolato, cuoio, catrame, liquirizia e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo Brunello di Montalcino matura per 36 mesi in botte.

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



Rosso di Montalcino Etichetta Bianca 2006
Biondi Santi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Rosso di Montalcino Etichetta Bianca si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, 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 lampone, rosa, vaniglia, tabacco e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Rosso di Montalcino Etichetta Bianca matura per 12 mesi in botte a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Il Tornese 2007
Drei Donà (Emilia Romagna, Italia)

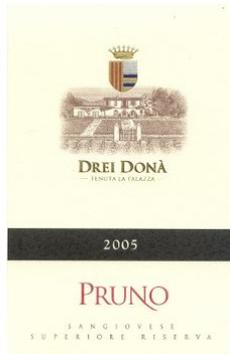
Uvaggio: Chardonnay (85%), Riesling Renano (15%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Il Tornese si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pompelmo e banana seguite da aromi di acacia, tostato, ananas, pera, vaniglia, susina e cipria. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ananas, susina e pompelmo. Il Tornese matura in parte in botte e in parte in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce, Pesce stufato



Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Il Pruno 2005

Drei Donà (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Il Pruno si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, 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, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe nero, macis e mentolo. 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 prugna, amarena e mirtillo. Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Il Pruno matura in botte per 18 mesi a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Franciacorta Extra Brut Molenèr 2000

Gatta (Lombardia, Italia)

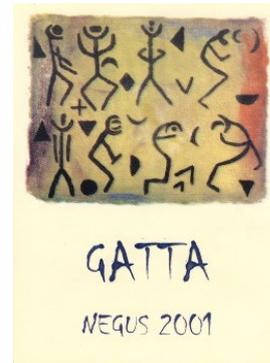
Uvaggio: Chardonnay (70%), Pinot Nero (30%)

Prezzo: € 28,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Franciacorta Extra Brut Molenèr si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e lampone seguite da aromi di lievito, crosta di pane, biancospino, nocciola, pralina, pera e burro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e nocciola. Parte del vino base fermenta e matura in barrique. Franciacorta Extra Brut Molenèr rifermenta in bottiglia per almeno 60 mesi.

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



Cellatica Superiore Negus 2001

Gatta (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Barbera, Marzemino, Incrocio Terzi, Schiava Gentile

Prezzo: € 25,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Cellatica Superiore Negus 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 ciliegia, prugne e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, mirtillo e prugna. Cellatica Superiore Negus matura per circa 24 mesi in barrique a cui seguono 2 anni di affinamento in bottiglia.

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



Monferrato Rosso Rubello 2003

Vicara (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo

Prezzo: € 12,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Monferrato Rosso Rubello 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 violetta seguite da aromi di mirtillo, ribes, vaniglia, cacao, tabacco, liquirizia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Monferrato Rosso Rubello matura per 20 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barbera del Monferrato Superiore Cantico della
Crosia 2003
Vicara (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Barbera del Monferrato Superiore Cantico della Crosia si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, cannella, cacao, tabacco, macis e mentolo. 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 ciliegia, prugna e mirtillo. Barbera del Monferrato Superiore Cantico della Crosia matura in barrique.

Abbinamento: Selvaggina, Brasati e stufati di carne, Carne arrosto, 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.

Trentino Grappa: Bene i Primi Due Mesi dell'Anno

La Trentino Grappa raccoglie buoni risultati nei primi due mesi dell'anno. «Gennaio e febbraio sono stati mesi positivi per le vendite, con una buona richiesta di prodotto, tanto in Trentino quanto in altre regioni, soprattutto nella ristorazione - ha dichiarato Beppe Bertagnoli, presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino - Riceviamo segnali positivi anche dall'estero, in particolare dai mercati dell'Est Europa, che si stanno lentamente aprendo, e dagli Stati Uniti dove notiamo un leggero incremento della domanda». Un export positivo che potrebbe essere messo in difficoltà da alcune grappe vendute a prezzi troppo bassi. «Abbiamo rilevato alcuni prodotti che più che venduti sono svenduti - ha ammonito Bertagnoli - La

grappa ha invece bisogno di politiche commerciali sane e di molta azione di divulgazione nei confronti dei consumatori e della ristorazione».

L'Istituto Tutela Grappa del Trentino nasce nel 1960 e oggi conta 29 soci dei quali 20 sono distillatori e rappresentano la quasi totalità della produzione trentina. L'Istituto ha il compito di valorizzare la produzione tipica della grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e di qualificarla con un apposito marchio d'origine e con la dicitura "Trentino Grappa". La produzione della grappa trentina rappresenta il 10% di quella italiana.

Schiopetto Posticipa l'Uscita dei Propri Vini sul Mercato

Maria Angela, Carlo e Giorgio Schiopetto, annunciano un'importante novità relativa al periodo di uscita sul mercato dei propri vini a partire dall'ultima annata raccolta nel 2008. I vini bianchi di produzione annata 2008, così come per tutte le annate a venire, verranno resi disponibili sul mercato a decorrere dal mese di Settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia. Allo stesso modo, anche i vini rossi Rivarossa 2007 e Blumeri Rosso 2006 saranno commercializzati da Settembre 2009. La decisione presa da Maria Angela, Carlo e Giorgio, sempre più motivati nel perseguimento della continua e costante crescita qualitativa dei propri vini, realizza il raggiungimento di un ulteriore obiettivo aziendale.

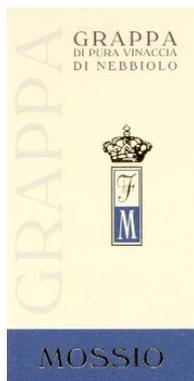
«L'immissione posticipata sul mercato dell'ultima annata - dichiara Carlo Schiopetto, Responsabile Commerciale dell'Azienda - ha come scopo principale quello di permettere ai nostri vini di raggiungere una maggiore espressività qualitativa al momento del loro consumo». Questa scelta, maturata negli anni e finalmente concretizzata, realizza peraltro un grande sogno del padre e fondatore Mario Schiopetto che, da sempre, avrebbe voluto vedere i propri vini presentati sul mercato nel momento in cui fossero in grado di esprimere con maggior nitidezza il loro potenziale qualitativo e la loro personalità, almeno un anno dopo la vendemmia. L'Azienda in questi mesi ha studiato e programmato un piano organizzativo tale da garantire la continuità di fornitura a tutti i suoi clienti in questo periodo di transizione fino al momento dell'uscita della nuova annata, prevista per Settembre 2009.

NON SOLO VINO

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".



Grappa di Nebbiolo

Mossio (Piemonte, Italia)

(Distillatore: Distilleria Montanaro)

Materia prima: Vinaccia di Nebbiolo

Prezzo: € 22,50 - 70cl

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Questa grappa si presenta limpida e cristallina con un colore giallo paglierino chiaro. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna, amarena, vaniglia, tabacco, nocciola, liquirizia, cioccolato 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, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di prugna, cioccolato e miele. Questa grappa è prodotta con distillatore discontinuo a caldaiette a vapore e matura per oltre un anno in botte. Alcol 45°.



Grappa Stravecchia 20 Anni Baronne

Casa Luparia (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Barbera, Grignolino e Freisa

Prezzo: € 120,00 - 70cl

Punteggio: ☆☆☆☆☆

Grappa Stravecchia 20 Anni Baronne si presenta limpida e cristallina, con un colore giallo ambra chiaro. Al naso esprime

aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di ciliegia, nocciola, chiodo di garofano, vaniglia, miele, cioccolato, dattero, fico secco, liquirizia e macis, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di nocciola, cioccolato, fico secco e miele. Una grappa ben fatta. Grappa Stravecchia 20 Anni Baronne è prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione e matura per 20 anni in botti di rovere. Alcol 42°.



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	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
3	↘	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
4	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
5	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
6	↗	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
7	↔	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
8	↗	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
9	↘	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
10	↔	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
11	↗	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
12	↘	Bradissimo 2003, Inama (Italia)
13	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
14	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
15	↘	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)

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