

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 95, Aprile 2011

Un Naturale Difetto

Gli eventi legati al mondo del vino sono sempre interessanti, ottime opportunità per conoscere nuovi vini e nuovi amici, incontrare quelli vecchi e scambiare opinioni sul vino, tutti accomunati dalla stessa passione, anche se spesso animata da punti di vista diversi. In Italia - e non solo in questo paese - occasioni di questo tipo sono molto frequenti, dalle fiere alle serate tematiche di degustazione, dai seminari su determinati vini e vitigni, agli incontri con i produttori. E tutte sono parimenti importanti, poiché tutte hanno come obiettivo quello di diffondere la cultura del vino, di nobilitare questa millenaria bevanda e, grandi o piccole che siano, sono tutte occasioni che concorrono al medesimo obiettivo. Questo sforzo *corale* va certamente onorato, tenendo lontane le invidie e le opposizioni di chi, non avendo niente di meglio da proporre, tende a sminuirle, se non a denigrarle.

Questo vale anche per il mondo del *vino scritto o parlato*, così variegato e così pieno di personaggi che pensano solamente ad *autocelebrarsi* nell'ipocrita sfida di apparire migliore degli altri, dimostrando invece tutta la propria *pochezza*. C'è posto per tutti, nessuno è migliore di nessun altro, ognuno contribuisce per quello che crede o per quello che può, ogni voce è parimenti degna e utile alla stessa causa. Non dovremmo dimenticarlo. Ognuno esprime la propria idea, ognuno sostiene il proprio punto di vista, ognuno segue la moda che meglio ritiene credibile o rappresentativa in un certo momento. E le mode - si sa - cambiano con il tempo e non solo per motivi di opportunità o di mercato, spesso diventano concetti simili a dogmi indiscutibili, inoppugnabili, nuove vie di credere e di religione enologica. Nel corso degli ultimi anni, per esempio, di mode nel mondo del vino se ne sono viste tante, santificate nel loro momento migliore, rinnegate subito dopo, quindi dileggiate.

Per esempio, prima c'era la barrique e tutte le sue infinite meraviglie, oggi la barrique è vista con disprezzo, rinnegata e messa all'angolo come se fosse portatrice di invereconde sofisticazioni. Oggi è praticamente diventata l'emblema del peggiore vino, quello meno "genuino", tanto che anche i produttori sono riluttanti nel nominarla, nonostante molti continuino a usarla. La morale di tutto questo - spesso dimenticata - è che la barrique non è né buona né cattiva: il suo contributo di-

pende dall'uso che se ne fa in cantina, al pari di qualsiasi altro strumento o tecnica enologica. In altre parole, non è lo strumento ad essere cattivo, è l'uso che se ne fa. Lo stesso vale per l'impiego della tecnologia che ha invaso cantine e vigneti - consentendo la produzione di vini con meno difetti - oggi vista come un modo di snaturare il vino, pertanto argomento scomodo al quale però nessuno rinuncia. Lo stesso vale per l'impiego della chimica, spesso dimenticando che la chimica è parte naturale e integrante della vinificazione. Buona o cattiva, dipende dall'uso che se ne fa.

Sarà forse per il cattivo uso che si è fatto negli ultimi anni dei vari strumenti enologici e delle nuove tecnologie, che oggi si sente sempre più parlare di *vini naturali*, anche se, in verità, non è molto chiaro cosa sia o cosa dovrebbe essere veramente un vino naturale. Molte sono le opinioni in merito e non tutte sono concordi fra loro: c'è chi ritiene che un vino naturale debba essere prodotto senza nessun intervento dell'uomo - salvo fatte, ovviamente, le essenziali operazioni di raccolta e vinificazione - altri invece tollerano interventi fitosanitari in vigna o il controllo della vinificazione. Insomma, per vino naturale c'è chi sostiene un metodo di vinificazione ancestrale, quasi primitivo, per altri invece è *semplicemente* la limitazione d'uso di sostanze chimiche e fitosanitarie di sintesi, compresi i lieviti selezionati e l'anidride solforosa. Quest'ultima poi - non va dimenticato - è comunque parte di ogni processo di vinificazione, poiché è un sotto prodotto della fermentazione alcolica, quindi, i lieviti, se la producono da soli. In altre parole, non può esistere un vino nel quale l'anidride solforosa sia totalmente assente.

Torniamo alle mode del vino e agli eventi legati alla bevanda di Bacco. Oggi è innegabile che il tema dei cosiddetti *vini naturali* sia molto di moda, oramai diventato l'unico "credo" fra le persone che si ritengono esperte. Non è chiaro - in verità - se il clamore intorno ai *vini naturali* sia dovuto a nobili motivi salutistici (un prodotto salutare è evidentemente sempre e comunque preferibile) oppure si tratti dell'ennesima speculazione commerciale, o - infine - un ritorno al passato che, in quanto tale, non può più tornare se non nei ricordi dettati dalla nostalgia. Le manifestazioni legate al vino si sono necessaria-

Sommario

Un Naturale Difetto	1
GUSTO DIVINO	
I Pericoli della Degustazione Sensoriale	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
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

mente adeguate alla nuova moda. Se in passato tutti disdegnavano i vini oggi ritenuti naturali - rei di essere troppo vicini alla rozzezza del cosiddetto "vino del contadino" - esaltando invece quello prodotto dalle meraviglie della tecnologia e del progresso, oggi si verifica l'esatto contrario. Ecco quindi che nelle fiere e nelle manifestazioni enologiche i produttori fanno notare, con non poco orgoglio ed enfasi, quando un vino è naturale.

Una cosa che però si riscontra con una certa frequenza nei cosiddetti "vini naturali" - così com'è stato in passato per i "vini biologici" - è la presenza di certi difetti non proprio lievi. E quando si fa notare al produttore la presenza di un certo difetto, dopo l'imbarazzo iniziale, la risposta è sempre la stessa: «be', sa com'è, è un vino naturale». Come se *naturale* debba essere necessariamente sinonimo di *difetto*. Non tutti i vini "naturali" sono ovviamente caratterizzati da difetti: ci sono tanti produttori che usano un approccio naturale e hanno ampiamente dimostrato che si possono creare grandi vini limitando l'impiego di tecnologie o additivi chimici. In altre parole, è come si usa un metodo a farlo buono o cattivo. Quello che da fastidio invece, è che un difetto possa essere giustificato con un presunto pregio. Un difetto è sempre e comunque un difetto. E se naturale significa vino con difetti, allora - forse - l'approccio naturale non è compatibile con la qualità, fattore che resta comunque essenziale per la bontà e la piacevolezza di ogni vino. E anche un difetto, per quanto naturale, non è mai piacevole, nonostante le giustificazioni o le scuse.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

I Pericoli della Degustazione Sensoriale

La pratica della degustazione sensoriale è un esercizio piacevole e formativo, tuttavia nasconde alcune insidie tali da pregiudicare la sua attendibilità

La degustazione sensoriale delle qualità organolettiche - nel nostro caso specifico - del vino, è un esercizio svolto in modalità diverse, a seconda del tipo di risultato o studio che si intende ottenere. La degustazione del vino può assumere infatti diverse connotazioni, dalla semplice *valutazione soggettiva* per determinare se piace o meno, a quella il più possibile oggettiva che ha finalità aderenti a specifici modelli di riferimento comunemente accettati, va da sé, non intesi come riferimento assoluto e condivisibile da chiunque. La "semplice" valutazione di un vino, con lo scopo di determinarne la piacevolezza soggettiva, è caratterizzata da una quantità di insidie minori rispetto a quella con finalità critiche e analitiche. La valutazione puramente soggettiva sembrerebbe fare appello unicamente al proprio gusto, a ciò che si considera buono oppure cattivo; eppure anche questo tipo di valutazione non si sottrae a delle insidie, spesso fatali.

Fattori emotivi, predisposizione umorale e coinvolgimento determinato dalle circostanze, sono tutte "insidie" che possono condizionare l'esito dell'assaggio di un vino, anche a livello soggettivo. Un vino assaggiato in compagnia di amici, magari in un clima spensierato e conviviale, può favorire una maggiore predisposizione alla sua gradevolezza. Lo stesso vino, assaggiato da soli, magari dopo una pesante giornata di lavoro, segnata anche dal malumore determinato dalla stanchezza o da una discussione avuta con qualcuno, faranno apparire quello stesso vino molto meno buono rispetto alla serata passata con gli amici. Se l'essere in buona compagnia è sempre piacevole, quando si degusta un vino non sempre è la condizione migliore. In un gruppo "informale" tutti tendono a esprimere la propria opinione, spesso cercando di imporla a tutti gli altri, finendo per condizionare il giudizio di ognuno.

Questo effetto è piuttosto noto e lo si può verificare, per esempio, in occasione di "degustazioni guidate" nelle quali un degustatore conduce il racconto del vino di fronte a un gruppo di persone. Il suo racconto delle sensazioni percepite dal calice, supportate anche dalla sua posizione di *conduttore*, possono finire per condizionare la percezione di tutti gli altri. In altre parole, se il conduttore della degustazione dichiara, per esempio, di percepire l'aroma di fragola, la probabilità che lo stesso aroma sia successivamente percepito da quel gruppo è molto alta. Per questo motivo, nelle degustazioni professionali di gruppo, è fatto divieto assoluto ai partecipanti - durante la degustazione - di esprimere qualunque tipo di considerazione, proprio per non influenzare il lavoro degli altri. Inoltre, ciò che è percepito da un soggetto potrebbe sfuggire ai sensi di un altro, e viceversa.

Per essere attendibile, la degustazione di un vino deve essere svolta secondo modelli e condizioni costanti. Questo garantisce non solo gli stessi criteri di valutazione per ogni campione - essenziali, quando si decide di valutare molti campioni

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2011 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

di vini nel tempo - escludendo pericolosi elementi estranei tali da distrarre il risultato o da condizionarla in qualche modo. Per questo motivo, le postazioni di degustazione professionale, tendono a fornire un luogo di lavoro "asettico" tale da isolare il degustatore da fattori esterni, costituiti da un piccolo tavolo bianco delimitato da pareti, così da evitare anche il *confronto visivo* con gli altri partecipanti alla degustazione. Il processo di degustazione sensoriale, quando la sua finalità è puramente analitica e il più oggettivo possibile, richiede uno stato di concentrazione molto elevato, cercando di limitare al massimo le considerazioni soggettive. Quest'ultimo fattore, ovviamente, è necessariamente presente quando la degustazione ha finalità di valutazione del tutto personali.

Le occasioni di assaggio "informale" sono chiaramente molteplici e andrebbero considerate esclusivamente per quello che sono, cioè la possibilità di valutare un vino con l'unico scopo di farsi un'idea, più o meno sommaria. Ci sono perfino casi nei quali la valutazione è talmente condizionata da fattori *distorcanti* tali da pregiudicare l'affidabilità della valutazione. Un caso tipico è rappresentato dalle visite in cantina. Il clima ospitale e cortese che in genere si trova all'accoglienza, unitamente al condizionamento derivante dalla vista del paesaggio circostante, generalmente predispone in modo positivo verso la valutazione di un vino e alla sua accettabilità come buono. In altre parole, ci fa sentire parte di qualcosa di unico. Inoltre, essere trattati con gentilezza, cortesia e accoglienza, predispone - generalmente - a ricambiare lo stesso tipo di atteggiamento. Il vino che ci ritroveremo nei calici, offerto da chi ci sta ospitando, ci sembrerà - in termini generali - più buono di quello che effettivamente è, trascurando inoltre l'eventuale presenza di alcuni difetti, anche per la minore concentrazione.

L'insidia maggiore nell'assaggiare il vino in cantina è quando questo è prelevato direttamente dalla vasca di maturazione o dalla botte, soprattutto quando si assiste personalmente a questa operazione. Questo tipo di assaggio - poco attendibile, poiché si tratta di un vino ancora acerbo e non pronto - è fortemente condizionato dal coinvolgimento che generalmente si verifica, convinti che si stia partecipando a qualcosa di unico (e in effetti lo è) assaggiare qualcosa di speciale che solo pochi

hanno la possibilità di assaggiare. In altre parole, si è gratificati del privilegio di assaggiare direttamente in cantina - e, si ribadisce, è un privilegio reale - offuscando quindi il proprio senso critico e analitico. Gli assaggi in cantina sono sempre indicativi su come lavora un produttore, non sulla qualità effettiva dei suoi vini, poiché non ancora pronti. Anche per questo motivo, ogni valutazione definitiva sarebbe oltremodo ingiusta, sciocca e inutile. Sono comunque assaggi importanti, anche per comprendere le diverse età di un vino, soprattutto nei suoi primi momenti di vita.

Un'altra insidia per la valutazione di un vino è rappresentata dalle fiere e dalle anteprime enologiche, comprese le manifestazioni dove sono proposti per l'assaggio diversi vini, spesso totalmente diversi fra loro. Quando si assaggiano molti campioni di vini in sequenza, le probabilità di commettere errori di valutazione sono molto elevate, e non solo per la progressiva diminuzione di concentrazione. Uno dei fenomeni più frequenti in questo tipo di occasioni è rappresentato dal cosiddetto *effetto alone*. Questo inconveniente è piuttosto insidioso e altera la valutazione e la percezione dei vini assaggiati in sequenza, anche in modo pregiudiziale. L'effetto alone è il condizionamento provocato dall'assaggio di un vino su quello successivo. In altre parole, se in un vino si percepisce una spiccata acidità e una struttura notevole, quello successivo tenderà a scomparire, sembrerà un vino fiacco, senza corpo, piatto.

L'effetto alone è presente - in misura più o meno determinante - ogni volta che si assaggiano vini in sequenza. Per questo motivo, nella degustazione professionale, proprio per renderla il più attendibile possibile, difficilmente di valutano più di otto campioni per sessione. Un rimedio per limitare (ma non per eliminare completamente) le conseguenze dell'effetto alone, è quello di "pulirsi" la cavità orale al termine di ogni assaggio. Questo può essere svolto masticando un piccolo pezzetto di pane "insipido e neutro" - come quello prodotto nell'Italia centrale, in Umbria e Toscana, per esempio - seguito dal risciacquo della bocca con un sorso di acqua. L'assaggio in sequenza di vini rossi causa una progressiva "desensibilizzazione" delle papille gustative provocata dalla precipitazione dei tannini che, legandosi con la mucina, una proteina presente nella saliva, si deposita sulla superficie della lingua. Questo fenomeno si osserva nella colorazione nerastra della lingua e che può in parte essere risolto dalla masticazione di un pezzetto di pane.

L'effetto dell'alcol è un'ulteriore insidia che si manifesta con la degustazione seriale dei vini, in particolare quando questi sono deglutiti e non espulsi dalla bocca. Lo stesso problema si riscontra nella degustazione di vini particolarmente acidi, anche in questo caso classificabile come *effetto alone*. Un vino troppo alcolico o troppo acido (nel termine tecnico, fresco) farà sembrare un vino successivo con qualità "morbide", più piatto e molle. La progressiva assunzione di alcol, qualora i campioni fossero deglutiti, per i noti effetti che questo provoca nell'organismo, tende ad affievolire la sensibilità degli organi del senso, non da ultimo, anche la concentrazione. Per questo motivo, è sempre opportuno prendere una lunga pausa, di circa un'ora, dopo avere degustato una serie di vini in sequenza superiore a otto campioni. Non solo un riposo per i sensi - dando loro la possibilità di recuperare la sensibilità - ma anche diminuire gli effetti dell'assunzione di alcol.

La sensibilità è inoltre determinata dal momento della de-



La degustazione alla cieca, nascondendo le bottiglie nei sacchetti, è fondamentale per l'affidabilità del risultato

gustazione. Sia il senso dell'olfatto sia il senso del gusto, sono maggiormente *ricettivi* nelle ore della mattina, in particolare nei momenti che precedono il pranzo - cioè quando lo stimolo della fame è maggiore - divenendo molto meno sensibili al termine di un pasto. All'inizio di un pasto, quando lo stimolo della fame è maggiore, i sapori e gli aromi tendono ad essere più appaganti e positivamente percepiti, mentre al termine, quando la fame è oramai sostituita dalla piena sazietà, l'uso dei sensi e il mangiare, possono provocare un senso di nausea. Per questo motivo, è sempre sconsigliabile degustare dei vini subito dopo i pasti e - se proprio è necessario farlo - è consigliabile attendere almeno tre ore prima di versare il vino nel calice e passarlo all'esame dei nostri sensi. Il momento migliore per affrontare la degustazione resta quindi il mattino, facendo comunque attenzione a non superare un massimo di 8-10 campioni per sessione.

La degustazione seriale di più vini, come nel caso di concorsi o valutazioni critiche, dovrebbero essere sempre svolte alla *cieca*, cioè senza conoscere in anticipo né il nome del vino né ancor meno il produttore. Questo presupposto è essenziale per l'affidabilità della valutazione, poiché conoscere un vino prima di degustarlo introduce fattori estremamente pregiudiziali sul risultato. Quando si degustano vini "alla cieca", oltre a non fornire alcun elemento sul vino da valutare, è sempre opportuno nascondere la bottiglia alla vista del degustatore, meglio ancora, servire il calice con il vino già versato. La visione della bottiglia è infatti un elemento pregiudiziale poiché dalle sue caratteristiche, e dalla sua forma, il degustatore potrebbe cercare di ottenere da questi elementi degli indizi identificativi. Per esempio, la bottiglia bordolese è solitamente associata a vini rossi di struttura, mentre quella borgognona è riservata solitamente a vini rossi più freschi ed eleganti, un esempio su tutti, quelli prodotti con Pinot Nero.

Per questo motivo, è sempre bene *nascondere* la forma della bottiglia inserendola in un sacchetto ampio, mentre si deve sempre evitare di avvolgerla con fogli di alluminio: si nasconde l'etichetta, ma non la forma. Nascondere la bottiglia all'interno di un sacchetto non è comunque totalmente affidabile. Per ovvi motivi, una parte resta inevitabilmente scoperta - il collo della bottiglia, il cercine e l'apertura - parti talvolta personalizzate dai produttori con elementi assolutamente "riconoscibili" e spesso identificativi di una determinata zona. A questo proposito, si pensi per esempio, alla bottiglia borgognona e all'albeisa: la forma è piuttosto simile, ma il cercine è decisamente diverso, quindi, riconoscibile. Il modo migliore, e più affidabile, resta quindi quello di servire al degustatore il calice nel quale è stato precedentemente versato il vino in sua assenza. In ogni caso, degustare un vino del quale si conosce in anticipo il tipo, il produttore, la zona di produzione, e qualunque altro elemento identificativo, non produce risultati attendibili, né tanto meno critici, poiché altamente condizionati da fattori pregiudiziali.



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



Aurento 2007 Lungarotti (Umbria, Italia)

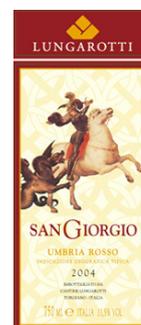
Uvaggio: Chardonnay (90%), Grechetto (10%)

Prezzo: € 14,85

Punteggio: ◆◆◆◆★

Aurento si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, pompelmo e mela seguite da aromi di pera, susina, biancospino, vaniglia, pralina, nocciola, burro e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e pompelmo. Aurento matura in barrique per 6 mesi a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pasta con carne, Paste ripiene*



San Giorgio 2004 Lungarotti (Umbria, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (50%), Sangiovese (40%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

San Giorgio si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, macis, cuoio, liquirizia ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e prugna. San Giorgio matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 36 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Verduno Pelaverga Basadone 2009
Castello di Verduno (Piemonte, Italia)

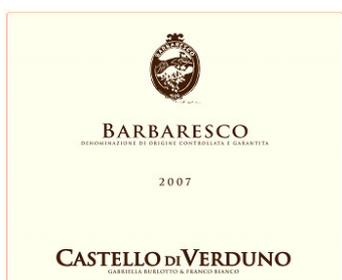
Uvaggio: Pelaverga

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆

Verduno Pelaverga Basadone si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosa ciliegia, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di susina, violetta, ciclamino e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e susina. Verduno Pelaverga Basadone matura per 8 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta con funghi, Carne saltata con funghi



Barbaresco 2006
Castello di Verduno (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Barbaresco si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al

naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, violetta e lampone seguite da aromi di prugna, vaniglia, tabacco, cacao, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Questo Barbaresco matura per 17 mesi in botte, 7 mesi in vasche d'acciaio e 15 mesi in bottiglia.

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



Arquata Rosso 2005
Adanti (Umbria, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (45%), Merlot (45%), Barbera (10%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Arquata Rosso 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, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis, pepe rosa ed eucalipto. 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, ribes e mirtillo. Arquata Rosso matura in barrique a in botte per 24 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco Il Domenico 2005
Adanti (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 37,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sagrantino di Montefalco Il Domenico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, tabacco, vaniglia, cioccolato, pepe rosa, cuoio, macis, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Sagrantino di Montefalco Il Domenico matura per 30 mesi in botte a cui seguono 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Franciacorta Demi Sec
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Bianco (40%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Franciacorta Demi Sec si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, banana e acacia seguite da aromi di litchi, crosta di pane, pera e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente dolce, effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e pera. Questo Franciacorta Demi Sec rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 24 mesi.

Abbinamento: Semifreddo, Dessert alla crema e alla frutta



**Brolo dei Passoni 2006
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 16,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Brolo dei Passoni si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso esprime

aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana matura, scorza d'agrumi e miele seguite da aromi di dattero, confettura di pesche, nocciola, smalto, vaniglia, noce e cardamomo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, miele e noce. Brolo dei Passoni è prodotto con uve appassite e matura in barrique per un anno a cui segue un anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Dolci di frutta secca, Formaggi stagionati



**Orcia Rosso Cenerentola 2007
Donatella Cinelli Colombini (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (65%), Foglia Tonda (35%)

Prezzo: € 19,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Orcia Rosso Cenerentola 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, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Orcia Rosso Cenerentola matura per 12 mesi in botte e barrique.

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



**Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2006
Donatella Cinelli Colombini (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena,

prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, lampone, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, 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 amarena, prugna e mora. Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne matura in botte.

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



Rosso di Montalcino 2008 Siro Pacenti (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Questo Rosso di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, fragola, vaniglia, rosa, tabacco, cacao, rosa, macis 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 lampone. Questo Rosso di Montalcino matura per 12 mesi in barrique.

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



Brunello di Montalcino 2008 Siro Pacenti (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di lampone, mirtillo, violetta, rosa, vaniglia, tabacco, cacao, lavanda, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo Brunello di Montalcino matura per 24 mesi in barrique.

Abbinamento: 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.

TweetYourWines, per un Vinitaly Diverso

L'iniziativa è promossa da una ventina di aziende vitivinicole italiane che sfruttano le opportunità offerte dalla rete utilizzando i social media come strumento quotidiano per la comunicazione. In un momento economico difficile, nel quale molte critiche vengono mosse alla comunicazione del vino, diventa fondamentale sperimentare nuovi modi di farsi conoscere e far conoscere i propri prodotti, queste aziende hanno colto la sfida e si sono messe in gioco. Twitter, è la prima piattaforma di micro-blogging che conta oggi milioni di utenti, con trend di crescita notevole, anche in Italia. Superata la fase nella quale Twitter sembrava solo una moda e una tendenza, oggi Twitter rappresenta una delle migliori piattaforme per la socializzazione e il business.

Tutte le aziende aderenti esporranno durante la manifestazione una Cromobox, confezione in legno decorata, creata ad hoc per l'occasione. La Cromobox riporterà i loghi delle aziende aderenti e il logo di TweetYourWines, sarà personalizzata per ogni espositore aderente al progetto, creando così un pezzo unico come tratto distintivo.

Lo scopo è quello di creare un percorso virtuale, all'interno della manifestazione, tra le aziende che usano Twitter le quali, a loro volta, racconteranno il loro Vinitaly in 140 caratteri. Grazie alla geo-localizzazione, in questo percorso virtuale sarà anche possibile "giocare&vincere" facendo check-in nei vari stand, coinvolgendo così i tanti appassionati che si recheranno alla manifestazione.

Oltre a questo, tutte le bottiglie contenute nella Cromobox, riporteranno un'etichetta comune: nell'anno del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, quasi un messaggio di rinuncia all'identità del singolo a favore dell'identità di una Nazione e di un gruppo. Tutti insieme, quindi, uniti in un unico grappolo. Un esempio, questo, in controtendenza rispetto a quanto si pensa dell'Italia del vino: un'Italia che produce troppo, comunica troppo poco sul mercato interno e non sa fare sistema né dentro né fuori dai confini nazionali.

L'iniziativa TweetYourWines può essere seguita in Twitter facendo riferimento ai messaggi identificati con l'hashtag "#tyw". Al termine di Vinitaly seguirà la TwitAsta, un'asta di beneficenza che si svolgerà esclusivamente sul Social Network di micro-blogging, nella quale saranno battute e aggiudicate al migliore offerente le Cromobox contenenti i vini delle aziende che hanno partecipato a questa iniziativa. Le aziende che aderiscono a TweetYourWines sono: Az. Agricola Malibràn, Az. Vinicola Kobler, Bele Casel, Cantele Wines, Cantina Li Seddi, Cantina Pieve Vecchia, Carbone Vini, Cascina Garitina,

Cascina Gilli, Cascina I Carpini, Crociani, Il Brolo, Il Mosnel, Il Palazzone, Letrari, Le Vigne di Alice, Podere San Lorenzo, Santa Margherita Vini, Sandro de Bruno Wines, Terre Contese e Vini Balbiano.

Fattori: Il Soave è Anche Zero

La ricetta Fattori è semplice quanto difficile: solo vigneti nelle aree più vocate, solo uve di proprietà, sperimentazione in cantina, riduzione degli interventi in vigneto. Grazie a questi elementi, l'azienda con più di un secolo di storia, oggi condotta dai fratelli Antonio e Giovanni, ha raggiunto in questi anni risultati importanti come l'International Trophy nella sezione White Single Varietal Under 10€, assegnato nel 2010 da Decanter al Soave Motto Piane 2008. Se l'espressione della vocazione del territorio vulcanico di Roncà è oggi uno degli elementi caratterizzanti dei vini Fattori, la nuova sfida è produrre in sintonia con l'ambiente ottenendo prodotti sempre più naturali. Per questo l'azienda ha aderito al progetto *Free Wine* e uscirà a Vinalty con il primo Soave "zero solfiti" applicando il protocollo definito dall'associazione. Questo vino è stato fortemente voluto da Antonio Fattori, enologo e vignaiolo per passione e per destino, che ha fatto in questi anni della sperimentazione la propria vocazione.

«La scelta di produrre un Soave zero solfiti aggiunti nasce dalla nostra volontà di ridurre il più possibile gli interventi in cantina e di ascoltare sempre più l'esigenza del consumatore moderno - afferma Antonio Fattori - Se l'uva in vigneto si presenta perfettamente sana e in cantina riusciamo a rispettarla, possiamo ridurre al minimo gli interventi per preservare la qualità. Grazie a tecniche di criomacerazione, fermentazione prolungata a basse temperature e processi solo fisici e meccanici, abbiamo potuto eliminare l'aggiunta di anidride solforosa e questo è particolarmente apprezzato dal consumatore moderno, sempre più alla ricerca di vini naturali e salutari».

Va inoltre ricordato che Soave FreeWine 2010 è stato fermentato con lieviti propri a bassa temperatura e l'illimpimento del mosto è stato ottenuto solo grazie a refrigerazione e sosta prolungata. Soave FreeWine 2010 è il frutto dell'incontro tra modernità e tradizione che prevede operatività "leggera e conoscente" tale da garantire la naturalità del prodotto, perché capace di creare condizioni di lavoro in grado di "rinunciare" a qualsiasi intervento o additivo invasivo. A Vinalty Fattori presenterà inoltre l'intera gamma dei vini prodotti dall'azienda, oggi sempre più apprezzati dalla critica e dal mercato. Il segreto sono vigneti coltivati direttamente e situati nelle aree più vocate del Soave Classico e Colli Scaligeri, la vinificazione per singolo vigneto e l'alta specializzazione nella produzione di vini bianchi. Una filosofia in linea Soavecru, associazione fondata a marzo da un gruppo di aziende fortemente legate al Soave e impegnate nel rilanciare l'immagine di una delle più grandi e storiche denominazioni italiane.

Fattori è stata una delle prime aziende a credere nel progetto. Obiettivo di Soavecru è fare conoscere il "Soave del fare" ovvero quello caratterizzato da piccoli produttori e piccole vigne, situate in territori difficili da coltivare, dove il rapporto intimo fra viticoltore e vigna si esprime nelle differenze di un vino. Vinalty sarà, infine, l'occasione per presentare la nuova sfida Fattori, la Valpolicella, dove l'azienda ha acquisito una tenuta situata nel lembo più ad est dell'area della Valpolicella

Classica, a Montecchia di Crosara tra la val d'Alpone e la val d'Illasi.

Il Consorzio del Valdobbiadene Fa un Bilancio e Rilancia

Una viticoltura sempre più sostenibile ed ecocompatibile è il primo obiettivo del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco. È con questa finalità che nei giorni scorsi si è riunita la neo costituita Commissione di Protocollo, voluta dal Consorzio di Tutela e composta dai principali istituti di ricerca, Ente Cra e Università degli Studi di Padova, insieme con alcuni agronomi che operano nel territorio. Obiettivo è definire regole precise per ridurre sempre più l'impatto ambientale della viticoltura.

L'opinione pubblica chiede risposte rispetto alle tematiche dei trattamenti, alle quali il Consorzio di Tutela è il primo soggetto interessato a rispondere. L'incontro della Commissione ha avuto l'obiettivo di fare il punto della situazione per gestire ancor meglio la prossima stagione viticola. In questo ambito, il Consorzio di Tutela avrà il ruolo di definire gli aspetti tecnici relativi alla viticoltura, grazie a una vera e propria commissione che guiderà il viticoltore verso un utilizzo sempre più consapevole dei prodotti fitosanitari dando preferenza a quelli a basso impatto.

L'incontro della Commissione di Protocollo ha avuto il ruolo di analizzare anche quanto avvenuto nel 2010. Si è evidenziato così come nell'area di Conegliano Valdobbiadene, grazie alla politica di sensibilizzazione e formazione dei viticoltori, nel 2010 sono stati effettuati mediamente undici trattamenti contro le malattie della vite, rispetto ai 16-18 della media provinciale. Ciò è stato possibile nonostante un andamento climatico molto piovoso. La campagna viticola del 2010, infatti, è stata la più piovosa dal 1937. Grazie a una viticoltura ragionata e razionale, oltre a ridurre il numero dei trattamenti, sono stati usati prodotti per la maggior parte non classificati, ovvero inseriti dal Ministero della Salute nella classe di tossicità inferiore. Ogni prodotto usato in viticoltura, infatti, viene anzitutto testato per circa 10 anni prima di essere introdotto nell'allegato ministeriale ed essere messo in commercio. Si tratta di un settore in continua evoluzione nella direzione della riduzione di impatto tanto che, oggi, sono stati eliminati ben il 60% dei prodotti utilizzati 10 anni fa. Va inoltre sottolineato che il viticoltore dispone di strumenti avanzati per agire in modo sempre più corretto. Anzitutto esiste un Consorzio di Difesa provinciale, unico nel suo genere, capace di definire le direttive generali settimana per settimana, grazie alla riunione di ben 25 tecnici e alla presenza di 50 stazioni sul territorio provinciale. Nell'area di Conegliano Valdobbiadene, poi, le indicazioni generali sono ancor più restrittive, tanto che oggi si svolgono 1/3 dei trattamenti in meno rispetto alle altre zone viticole. Vi è poi la formazione ai viticoltori, fatta dal Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene grazie a cinque incontri periodici e ad almeno venti bollettini informativi. Infine, ogni viticoltore deve disporre di un patentino per poter trattare la vite e deve annotare in un apposito registro ogni intervento antiparassitario segnando data, prodotto, quantità e persino numero di fattura di acquisto.

«La Commissione di Protocollo ha la finalità di adottare una viticoltura sempre più sostenibile e in armonia con la comunità

- afferma il Direttore del Consorzio di Tutela Giancarlo Vettorello - Dal canto nostro, con questo protocollo vogliamo dare indicazioni sempre più precise nella gestione del vigneto, in modo da rendere più semplice per i viticoltori il rispetto del Regolamento di Polizia Rurale che i comuni della DOCG stanno adottando per la prossima campagna; dall'altro canto la Polizia Rurale avrà il ruolo di reprimere atteggiamenti irresponsabili.»

Il Soave ha un Nuovo Volto: Soavecru!

È la "faccia" delle venti piccole aziende aderenti a Soavecru, associazione nata per il rilancio del Soave. Ogni produttore partecipa al progetto solo con i migliori vigneti, quelli collocati nell'area collinare e pedecollinare delle sottozone Soave Classico e Colli Scaligeri, con l'obiettivo di affermare una nuova immagine della denominazione.

«Soavecru non vuole essere un gruppo elitario ma un'esperienza aperta a chi desidera impegnarsi - afferma Sandro Gini, presidente Soavecru - Nostro obiettivo è rispondere alle nuove esigenze del mercato e interpretare un grande vino, il Soave, già nel 1931 ridefinita come prima zona tipica di vini pregiati italiani. Il nostro approccio è nuovo perché abbiamo scelto di creare una forte sinergia tra piccoli produttori uniti dall'amore per la propria terra e dalla volontà di tramandare un ambiente sano e ben conservato ai nostri figli».

Ma quali sono gli ingredienti di Soavecru? Solo vigneti di proprietà nelle zone più vocate, solo tecniche a basso impatto ambientale, tanta ricerca in cantina per ridurre sempre più l'uso di additivi, tanta formazione per perfezionare il nuovo modello di Soave. Il vero segreto della ricetta, però, è la condivisione delle esperienze per creare uno spirito di squadra ancora assente nel territorio. Uno degli aspetti più innovativi di Soavecru, infatti, sarà l'obbligo, da parte di ogni aderente, di condividere le proprie sperimentazioni con tutto il gruppo promuovendo così la crescita di ognuno. Un ruolo importante sarà svolto da TerraViva, Associazione Culturale che punta a porre le basi per il miglioramento della salute dell'uomo e dell'ambiente. Le attività di Terra Viva hanno l'intento di diffondere conoscenze culturali e tecniche per una nuova consapevolezza della natura, che punti alla salvaguardia dell'ambiente attraverso un'agricoltura capace di rivitalizzare la terra.

Soavecru è un'associazione autonoma di piccoli produttori che lavorano in vigna e in cantina per esprimere al massimo le potenzialità della Garganega e dei suoli vulcanici che contraddistinguono questa terra. Per farlo valorizzano la singola vigna situata nelle aree più vocate, rispettano la natura con l'obiettivo di preservare il paesaggio e rendere la viticoltura più sana. Consapevoli che da soli non si vince, hanno deciso di condividere esperienze e ideali. I vini del progetto Soavecru saranno riconoscibili grazie al logo che riproduce le dolci colline del Soave e che sarà riportato su tutte le bottiglie aderenti al progetto.



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 Curtefranca

Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)

(Distillatore: Distilleria Peroni Maddalena)

Materia prima: Vinaccia di Curtefranca

Prezzo: € 18,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Grappa di Curtefranca si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di mela, susina, biancospino, nocciola, pera e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e nocciola. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Alcol 45°.



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 Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
2	↗	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
3	↘	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
4	↔	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
5	↗	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
6	↘	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
7	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
8	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
9	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
10	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
11	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
12	↘	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
13	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
14	↗	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
15	↘	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)

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