


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno X - Numero 106, Aprile 2012

## La Falena e la Vite

La vita del viticoltore sarebbe troppo monotona se dovesse pensare unicamente a coltivare il proprio vigneto, vendemmiare l'uva e fare il vino. Sarebbe infatti troppo semplice - perfino noioso - pensare unicamente a potare le viti, aspettare che la Natura faccia il suo corso, defogliare quando serve, diradare i grappoli, godere del magnifico spettacolo di una vite colma d'uva, vendemmiare e deliziarsi del vino che produce. Per fortuna, la Natura e, non da ultimo, l'intervento dell'uomo sugli equilibri naturali dell'ambiente, hanno sempre provveduto a rendere più entusiasmante e meno noiosa la vita del viticoltore. Il viticoltore può infatti ingaggiare guerre contro i parassiti e le malattie della vite, così, tanto per non annoiarsi troppo, restare seduto per tutto il tempo e attendere la maturazione dell'uva. Sempre in allerta, sempre attento a scrutare il suo vigneto - ogni singola vite, ogni singola foglia e grappolo - così da cogliere in tempo certi inquietanti segnali che preannunciano il peggio. E si deve correre subito ai ripari, sempre che non sia troppo tardi.

La Natura, si sa, è spesso insidiosa: molti esseri viventi, praticamente tutti, hanno i propri *nemici naturali* che, nella lotta per la sopravvivenza, cercano di trarre vantaggio dagli altri così da assicurare il proliferare della propria specie. *Mors tua, vita mea*, recita un famoso proverbio di antica memoria. L'organismo oggetto dell'attacco ha due possibilità: soccombe alla furia dell'aggressore oppure sviluppa sistemi di difesa tali da scongiurare il peggio. A volte corrono in aiuto i *nemici dei nemici*, portando al non indifferente risultato di salvare - come effetto collaterale - la specie che sta subendo l'attacco. Sviluppare difese proprie è decisamente più complesso, non sempre possibile, spesso frutto di un adattamento ambientale che porta anche alla modifica della propria struttura e delle funzioni biologiche. Una lotta continua fra esseri che fanno di tutto per sopravvivere, anche a costo di trarre vantaggio o sopprimere altre specie. Parafrasando una celebre battuta del film "L'Ultima Minaccia" pronunciata da Humphrey Bogart nei panni di Ed Huteson: *È la Natura, bellezza!*

Non solo la Natura. Molto spesso l'uomo ci mette lo "zampino" e, nel suo delirio di onnipotenza - volontario e non - tende a modificare certi equilibri naturali, provocando molto

spesso notevoli danni e mettendo a serio rischio la sopravvivenza di molte specie. È accaduto per molti animali e piante, la vite - ovviamente - non è stata risparmiata da queste interferenze. Basta pensare, per esempio, alla temuta fillossera, introdotta dall'uomo in Europa provocando danni ingenti ai vigneti di tutto il vecchio continente. L'introduzione della fillossera fu certamente del tutto involontaria, anche perché il temibile afide era sconosciuto anche nella sua terra d'origine - il Nord America - ma trovò del tutto inermi le radici della *Vitis Vinifera*. I primi "misteriosi" effetti della fillossera si registrarono in Francia nel 1863, propagandosi in pochi decenni in tutta Europa, minacciando seriamente la sopravvivenza dei vigneti. Oggi la fillossera è praticamente presente in tutti i paesi vinicoli del mondo, portando al radicale cambiamento della coltivazione della vite.

Esattamente come la fillossera, la nuova minaccia per i vigneti europei arriva dal Nord America. Va detto, per onore di verità, che non è letale come la fillossera, ma produce comunque danni alla vite non proprio trascurabili. Questa volta non si tratta di un afide ma di un piccolo insetto appartenente alla famiglia delle falene. Il suo nome scientifico è *Antispila Oinophylla* e si tratta di un "minatore" delle foglie della vite, portando alla loro distruzione. Il nome stesso, di fatto, è molto chiaro su cosa faccia questa falena: *Oinophylla* deriva dai termini greci *oinos*, cioè "vino" e *phylla*, vale a dire "foglie", intendendo in questo senso che le sue larve sono deposte e vivono nelle foglie della vite. L'*Antispila Oinophylla* è stata localizzata per la prima volta in Italia, nell'area nord-est del Paese, in particolare nel Veneto e nel Trentino Alto Adige. Questa falena era sconosciuta anche nel suo luogo d'origine, fattore che ne ha rallentato notevolmente l'identificazione.

La minuscola falena ha dato non poche preoccupazioni ai viticoltori di queste zone e, pare, si stia propagando anche in Lombardia, nella zona di Brescia, quindi nella Franciacorta. Privare una pianta delle proprie foglie, la vite non fa eccezione, significa alterare profondamente la sua attività biologica. L'identificazione di questa falena ha richiesto uno sforzo ingente e congiunto di diversi istituti di ricerca. Il lavoro di ricerca e identificazione è stato svolto dai professori Mario Baldessa

### Sommario

La Falena e la Vite . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
L'Anidride Solforosa nella Degustazione . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	8
Wine Parade . . . . .	8

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://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

ri e Gino Angeli della Fondazione Edmun Mach dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige; Vincenzo Girolami, Carlo Duso e Luca Mazzon del Dipartimento di Agronomia Ambientale e Produzioni e Vegetali del Università di Padova; Erik J. Van Niekerken e Camiel Doorenweerd del *Netherlands Centre for Biodiversity*; David L. Wagner del *Department Ecology & Evolutionary Biology, University of Connecticut*. I risultati di questa importante ricerca sono stati pubblicati nel periodico online ZooKeys.

Questa falena - lunga appena tre millimetri con un'apertura alare di sei - che predilige le viti di Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Moscato Bianco, potrebbe diffondersi anche in altre aree del Paese. Secondo i ricercatori che sono riusciti a identificarla e studiarla, il rimedio a questa falena sarebbe - per fortuna - del tutto naturale. Sembra infatti che l'unico rimedio per contrastare *Antispila Oinophylla* siano le vespe parassite, che diverrebbero *nemici naturali* utili a contrastare la loro proliferazione. Resta comunque il mistero di come sia arrivata in Italia questa minuscola falena: l'ipotesi più accreditata è che sia stata trasportata con merci provenienti dal Nord America, non necessariamente legati all'agricoltura o alla viticoltura. Il "danno" è comunque fatto e necessariamente si deve correre ai ripari prima che sia troppo tardi. C'è solo da augurarsi che il rimedio non abbia effetti collaterali tali da provocare altri danni, non solo alla vite, ma anche e soprattutto agli equilibri e al rispetto dell'ambiente. Non resta che attendere il prezioso lavoro degli esperti.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## L'Anidride Solforosa nella Degustazione

Ampiamente usata in enologia, comunque presente nel vino, l'anidride solforosa influisce sulle qualità organolettiche del vino, dalla vista al gusto

Vino e chimica sono fra gli argomenti più dibattuti del mondo dell'enologia. Soprattutto da parte dei consumatori che, giustamente, si preoccupano della genuinità di quello che versano nel calice. Spesso si dimentica che il vino è, in ogni caso, il risultato di un complesso processo chimico durante il quale gli innumerevoli elementi che lo compongono subiscono delle trasformazioni radicali, comunque essenziali per la nascita della bevanda di Bacco. In altre parole, la Natura si serve della chimica per trasformare il succo d'uva in vino. Molto spesso, innegabilmente, l'uomo fa la stessa cosa per controllare certi processi e per *plasmare* il vino così da conferire determinate qualità e caratteristiche. Ricordando che il processo naturale della vinificazione è quello di trasformare il succo dell'uva in aceto: l'uomo si serve della tecnologia e della chimica con lo scopo di evitare questo poco lodevole finale.

La necessità di controllare il processo di vinificazione non giustifica comunque l'abuso della chimica e della tecnologia. Il limite non sempre è definito dal buon senso di chi ne fa uso, ma anche dal rispetto per coloro i quali consumano il vino in modo consapevole e la loro salute. Non meno importante, infine, il rispetto per la vite, l'uva, il vino e la millenaria cultura e tradizione che tutto questo rappresenta. Produrre un vino con il minore numero di difetti è certamente auspicabile e un difetto, "naturale" o meno, resta comunque tale a discapito della qualità del vino. A questo proposito si deve ricordare che per raggiungere questo obiettivo è sempre e comunque indispensabile la qualità della materia prima: l'uva. Se è vero che da un'uva di qualità si può ottenere un vino di grande qualità, da un'uva di pessima qualità si può ottenere al massimo - grazie all'abilità dell'enologo - un vino mediocre. La differenza fra un bravo enologo e uno meno bravo, non è tanto quello che riesce a fare in cantina, piuttosto quello che riesce a ottenere dalla vigna, da solo o con il fondamentale aiuto dell'agronomo.

Fra i tanti *aiuti* impiegati nella produzione del vino, certamente il più utilizzato in assoluto è l'anidride solforosa. Non solo l'elemento chimico maggiormente usato in enologia, ma anche quello del quale si parla maggiormente più di ogni altro. Usare la minore quantità possibile di anidride solforosa nel vino è certamente auspicabile - e quando si verifica, il risultato si apprezza notevolmente nel calice - ma va detto che eliminare completamente il suo uso in enologia è praticamente impossibile. La Natura, bontà sua, provvede ad aggiungere anidride solforosa nel vino durante la fermentazione alcolica, poiché questo è semplicemente un sottoprodotto dell'attività dei lieviti. Si parla di quantità ovviamente molto inferiori a quanto l'uomo - per legge o per necessità - introduce nel mosto e nel vino durante la produzione. In altre parole, un vino senza anidride solforosa - o più semplicemente, senza solfiti - non può esistere. Si può certamente limitare il suo uso, ma non è possibile eliminarlo completamente dal vino.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno X - Numero 106, Aprile 2012

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2012 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](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

L'anidride solforosa, indipendentemente dalla forma del suo utilizzo, consente all'enologo di stabilizzare il vino, di impedire lo sviluppo di certi difetti, compresa l'ossidazione. Si deve inoltre ricordare che l'anidride solforosa è ampiamente utilizzata dall'industria alimentare, spesso in quantità ben maggiori di quelle consentite per legge in enologia. In accordo alle vigenti leggi comunitarie, la quantità massima di anidride solforosa che si può impiegare nella produzione dei vini è fissata a 150mg/l per i vini rossi e 200mg/l per i vini bianchi e rosati. La quantità massima ammessa per i vini dolci è decisamente più elevata, attualmente fissata a 400mg/l. È bene precisare che questi rappresentano i valori massimi ammessi: nella maggioranza dei casi nei vini si rilevano quantità di anidride solforosa inferiori. Si deve infine precisare che l'anidride solforosa non è comunque salutare per l'uomo e, in certi casi, questa può provocare allergie anche importanti in soggetti particolarmente sensibili a questo gas.

A questo proposito, è bene ricordare che l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha stabilito la dose giornaliera ammissibile di anidride solforosa pari a 0,7 milligrammi per ogni chilogrammo di peso corporeo. Facendo un rapido calcolo e considerando un soggetto maschile del peso di 80 chilogrammi, la dose giornaliera ammissibile è pari a 56 milligrammi. Questo significa che, qualora in un vino bianco fosse utilizzata la dose massima stabilita per legge, mezza bottiglia di vino - 375 millilitri - è sufficiente a superare ampiamente la dose giornaliera ammissibile. I vini e, non da ultimo, le bevande e gli alimenti contenenti basse dosi di anidride solforosa sono più salutari e vanno certamente preferiti. Sempre parlando di limiti, l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha stabilito che una dose di 1,5 grammi di anidride solforosa per chilogrammo di peso corporeo è da considerarsi letale. In soggetti particolarmente sensibili, l'anidride solforosa può provocare emicranie ed essere causa di disturbi e reazioni allergiche.

L'anidride solforosa si combina facilmente con l'ossigeno e questo è uno dei motivi per i quali si usa in enologia, evitando quindi l'ossidazione del vino. Se la quantità di anidride solforosa può essere motivo di preoccupazione per la salute, desiderando quindi di assumerne la minore quantità possibile, questa sua *predilezione* per l'ossigeno può essere certamente utile. Facendo infatti ossigenare il vino prima del consumo, la quantità di anidride solforosa può essere notevolmente ridotta. Il modo più rapido ed efficace consiste nel roteare il calice - facendo "bagnare" quanta più superficie possibile - operazione che può consentire di liberare anche il 30-40% dell'anidri-



Sali di metabisolfito di potassio: il modo più comune per aggiungere anidride solforosa al vino e al mosto

de solforosa contenuta nel vino, oltre a favorire un migliore sviluppo degli aromi. Lo stesso risultato si può ottenere attraverso la decantazione del vino - operazione "traumatica" da preferire solamente nel caso di presenza di sedimenti - mentre è del tutto inefficace aprire la bottiglia qualche ora prima del consumo.

I motivi per i quali l'anidride solforosa è impiegata in enologia sono molteplici. Svolge un effetto antisettico, pertanto aggiunta già nel mosto produce una selezione di batteri e lieviti eliminando quelli meno resistenti garantendo, nel contempo, maggiore stabilità. L'azione antisettica dell'anidride solforosa produce quindi anche un'azione selettiva sui tipi di lieviti che svolgeranno la fermentazione alcolica, ricordando che - in genere - i batteri sono molto meno resistenti a questo gas rispetto ai lieviti. L'anidride solforosa è utile anche in fase di decantazione del mosto, poiché rallentando l'attività dei lieviti, previene l'avvio della fermentazione favorendo la decantazione delle parti solide. Favorisce una maggiore estrazione delle sostanze coloranti nelle uve rosse grazie al suo potere di rendere le bucce più permeabili. Infine, come già detto, svolge un'efficace azione antiossidante grazie alla sua capacità di legarsi con l'ossigeno, impedendo a quest'ultimo di legarsi con le sostanze del vino e del mosto.

L'anidride solforosa può essere aggiunta nel vino e nel mosto in modi diversi. Il metodo più tradizionale e antico - ma anche quello meno controllabile in termini di quantità effettivamente somministrata - consiste nel bruciare una pastiglia di zolfo all'interno del recipiente che ospiterà il vino o il mosto. La combustione dello zolfo produce, infatti, anidride solforosa. L'enologia moderna, con lo scopo di controllare rigorosamente la quantità di gas aggiunto, impiega altri metodi, dei quali il più diffuso consiste nell'impiego di metabisolfito di potassio. Questa sostanza, che si presenta in forma di sali bianchi, a contatto con il mosto o il vino produce anidride solforosa nella misura di circa 0,55 grammi per ogni grammo aggiunto. Altri metodi di somministrazione dell'anidride solforosa prevedono l'impiego di soluzioni liquide oppure l'impiego di bombole contenenti questo gas che, ricordiamo, è incolore tuttavia facilmente riconoscibile per il suo caratteristico odore acre.

Per completezza di informazione, va detto che recentemente si stanno cercando delle alternative all'impiego dell'anidride solforosa in enologia, non solo limitandone la quantità, ma addirittura evitando completamente il suo uso. Alcuni di questi tentativi hanno prodotto risultati molto promettenti che lasciano immaginare un futuro enologico senza l'aggiunta di anidride solforosa, ricordando - in ogni caso - che questo gas è comunque prodotto durante la vinificazione. Vini prodotti con queste tecniche sono già commercializzati da qualche anno, sottolineando in etichetta che si tratta di vini senza solfiti: in realtà sarebbe più corretto dire che si tratta di vini "senza solfiti aggiunti". La quantità di anidride solforosa prodotta durante la vinificazione è comunque inferiore a qualunque aggiunta operata ai fini enologici e riuscire a produrre un vino senza solfiti aggiunti è certamente auspicabile, non da ultimo, per i ridotti effetti sulla salute.

Dal punto di vista organolettico, l'anidride solforosa può alterare in modo drastico qualunque aspetto sensoriale del vino. Alcuni effetti sono certamente positivi, mentre altri sono del tutto negativi, effetti che si verificano generalmente con il suo cattivo uso, in particolare l'eccesso. Se utilizzata corret-

tamente - e questo non significa usarla nelle quantità massime stabilite per legge, ma restare comunque ben al di sotto - conferisce al vino una maggiore stabilità nel tempo. Riconoscere l'anidride solforosa nei vini è molto semplice, soprattutto al naso: quando usata in modo eccessivo o inappropriato, si percepirà sempre il fastidioso odore acre tipico dello zolfo e che tende a coprire tutto il resto. Quantità eccessive di anidride solforosa portano anche a un accumulo di acetaldeide che, quando ingerita, provoca malesseri e disturbi alla salute, ricordando che questa è più tossica dell'alcol etilico. L'eccesso di anidride solforosa porta anche alla formazione di acido solfidrico e mercaptani, conferendo al vino uno sgradevole aroma di aglio e uova marce.

L'effetto conservante dell'anidride solforosa assicura al vino una vita più lunga, in modo particolare per il suo effetto antiossidante, prevenendo quindi l'alterazione del profumo e del sapore con caratteri tipicamente ossidativi. Dal punto di vista visivo, l'anidride solforosa stabilizza il colore, soprattutto nei vini rossi, favorendo inoltre l'estrazione dalle bucce durante la macerazione e la fermentazione. Il profumo dei vini trattati correttamente con anidride solforosa è generalmente più "fine" grazie al suo effetto selettivo nei lieviti e nei batteri, poiché consente una fermentazione più regolare e controllabile. L'uso corretto dell'anidride solforosa riduce anche la quantità di acidità volatile - riconoscibile per l'aroma più o meno intenso di *spunto*, cioè di aceto - grazie alla sua azione antisettica contro i batteri acetici. Gli effetti antisettici e antiossidanti, quando questo gas è usato in modo corretto, consentono di conservare più a lungo le qualità aromatiche originali del vino. Infine, durante la sua volatilizzazione, l'anidride solforosa aiuta la percezione di certi aromi fruttati.

L'eccesso di anidride solforosa - dipendente anche alla sensibilità verso questo gas, in alcuni soggetti già rilevabile in quantità di 20-30mg/l - conferisce al vino un sapore *solfurato*, nascondendo le qualità aromatiche e gustative del vino. Il corretto uso dell'anidride solforosa migliora il sapore del vino, non per le sue caratteristiche organolettiche, piuttosto per il suo effetto conservante, prevenendo l'ossidazione e lo sviluppo di batteri. Infine, è bene ricordare che la normativa europea prevede l'indicazione in etichetta della dicitura "contiene solfiti" nei vini con un contenuto di anidride solforosa superiore a 10mg/l. Questa dicitura è quindi praticamente presente in ogni vino, anche in quelli prodotti senza aggiunta di anidride solforosa, poiché i lieviti, durante la fermentazione e a seconda del tipo, possono produrre quantità variabili di questo gas fra i 6 e i 40 mg per litro. In questo senso - e ingiustamente - la normativa non fa distinzione fra un vino prodotto senza l'aggiunta di anidride solforosa e uno contenente la dose massima prevista per legge, cioè 200mg/l per i bianchi e rosati, 150mg/l per i rossi.



## 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



### Menfi Chardonnay Piana del Pozzo 2009 Cantine Barbera (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Menfi Chardonnay Piana del Pozzo si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, banana e pompelmo seguite da aromi di pera, biancospino, nocciola, vaniglia, miele e susina. 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 mela, banana e pompelmo. Una parte di Menfi Chardonnay Piana del Pozzo fermenta in barrique.

Abbinamento: *Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto*



### Menfi Rosso Coda della Foce 2007 Cantine Barbera (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola (40%), Petit Verdot (40%), Merlot (20%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Menfi Rosso Coda della Foce si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, ribes e prugna seguite da aromi di amarena, viola appassita, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un

attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, ribes e prugna. Menfi Rosso Coda della Foce matura per 16 mesi in botte e barrique a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**San Mattia Bianco 2010  
Giovanni Ederle (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Garganega (60%), Chardonnay (40%)

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆

San Mattia 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 mandarino, pesca e ginestra. 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 pesca. Una parte dello Chardonnay matura in botte.

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



**San Mattia Rosso di Corvinella 2009  
Giovanni Ederle (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina, Corvinone (60%), Rondinella (40%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

San Mattia Rosso di Corvinella si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, lampone, carruba e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Una parte di San Mattia Rosso di Corvinella matura in botte.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne saltata, Carne alla griglia*



**Manzoni Bianco 2010  
Manera (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Manzoni Bianco

Prezzo: € 3,70

Punteggio: ◆◆◆

Questo Manzoni Bianco si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, pera e agrumi seguite da aromi di ananas, biancospino e ginestra. 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 ananas. Questo Manzoni Bianco matura in vasche d'acciaio.

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



**Antico Girone 2008  
Manera (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 8,56

Punteggio: ◆◆◆

Antico Girone si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, 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 mirtillo, violetta, lampone, vaniglia, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Antico Girone matura per 12 mesi in botte.

*Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne*



**Trento Talento Dosaggio Zero 2008  
Letrari (Trentino Alto Adige, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (85%), Pinot Nero (15%)

Prezzo: € 21,80

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Trento Talento Dosaggio Zero si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, nocciola e crosta di pane seguite da aromi di mela, acacia, lievito, susina, pera, miele e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza in bocca, 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. Trento Talento Dosaggio Zero rifermenta per almeno 24 mesi in bottiglia.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Crostacei alla griglia, Pesce fritto*



**Trento Talento Brut Riserva 2007  
Letrari (Trentino Alto Adige, Italia)**

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

Prezzo: € 24,30

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Trento Talento Brut Riserva si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, banana e crosta di pane seguite da aromi di acacia, susina, pera, lievito, pompelmo, ginestra, biancospino, pralina e burro. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana, mela e susina. Trento Talento Brut Riserva rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di pesce*



**Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco 2010  
Cirotto (Veneto, Italia)**

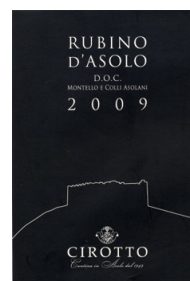
Uvaggio: Manzoni Bianco

Prezzo: € 8,90

Punteggio: ◆◆◆☆

Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, piacevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e ananas seguite da aromi di biancospino, susina, cedro e ginestra. 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 mela, pera e cedro. Montello e Colli Asolani Manzoni Bianco matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Zuppe di funghi, Pesce saltato*



**Montello e Colli Asolani Rosso Superiore Rubino  
d'Asolo 2009  
Cirotto (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Prezzo: € 19,60

Punteggio: ◆◆◆◆

Montello e Colli Asolani Rosso Superiore Rubino d'Asolo 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 ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di peperone, prugna, violetta, vaniglia, cacao 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 ribes, amarena e mirtillo. Montello e Colli Asolani Rosso Superiore Rubino d'Asolo matura in botte per oltre 18 mesi.

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

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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Medagliere di Eccezione per il Distillatore Priscilla Occhipinti

Sei distillati presentati da Priscilla Occhipinti della distilleria Nannoni, sono stati premiati al concorso internazionale World Spirits Award ottenendo cinque medaglie oro di cui una doppia oro, e una medaglia d'argento. Negli anni, prestigiose aziende vitivinicole di ogni parte d'Italia hanno avuto premi e riconoscimenti alle grappe che Priscilla ha distillato per loro; questa volta ha voluto presentare i suoi prodotti direttamente, cinque a nome Nannoni e una distillata per Ornellaia: grappa premiata con la doppia medaglia d'oro.

La felicità della giovane distillatrice è alle stelle. Un successo così importante premia il suo lavoro e il suo amore per questa difficile e faticosa attività. Se è vero che la distillazione per lei, che distilla solo vinaccia freschissima, dura solo due mesi, è altrettanto vero che gestire una azienda pur piccola ma così importante, i cui prodotti si trovano in tutto il mondo è sempre più impegnativo sia per il crescente successo, sia per la purtroppo altrettanto crescente burocrazia.

Le fatiche e le difficoltà non riescono a demoralizzare l'entusiasmo di questa artigiana che festeggia quest'anno la sua quindicesima campagna di distillazione; anzi queste gratificazioni corroborano l'impegno e la incentivano alla costante ricerca del meglio. Giovanissima - frequentava ancora il Liceo Classico - con la preziosa guida del suo maestro Gioacchino Nannoni, intraprese questa attività che la ha sempre più coinvolta e stimolata. Il "mestiere" non solo impone di essere caldaista, saldatore, autista di camion, analista e tante altre incombenze "fisiche", ma richiede capacità sensoriale e intuizione per operare al meglio tra alchimia e magia dell'impianto; qualità e sensazioni che non si imparano a scuola e sono le sole doti che riescono a trasformare un artigiano in artista.

L'accurata distillazione e la natura artigianale dell'impianto fanno sì che le vinacce cedano alla grappa gli aromi, i sapori e quella complessità all'assaggio tali da evocare al degustatore i profumi e l'atmosfera dei territori da dove provengono, diventando un concentrato di ricordi ed emozioni caratteristica di ogni prodotto fatto con arte ed amore. Decisamente meritate queste medaglie, complimenti.

### I Vignaioli del Trentino ci Mettono la Faccia

L'Associazione Vignaioli del Trentino lancia la "Mostra Mercato degli Artigiani del Vino", che si terrà sabato 21 e domenica 22 aprile prossimi a Trento Fiere, e altre iniziative previste

per il 2012. Tutti proporranno ai banchi d'assaggio i loro vini, racconteranno le loro storie e il loro lavoro. I visitatori della Mostra Mercato potranno degustare e anche acquistare i vini che desiderano, direttamente dalle mani di chi li produce e li conosce come nessun altro.

Una formula innovativa questa in Italia (ma consueta in Francia), che i Vignaioli Trentini hanno scelto per permettere al pubblico di "guardare in faccia" chi il vino lo fa, chi mette le mani nella terra, chi suda ogni giorno perché ogni singola bottiglia riesca al meglio. In questo condividendo gli obiettivi della FIVI, Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, alla quale tutti gli associati appartengono.

Il programma della Mostra Mercato è intenso e vede il territorio trentino assoluto protagonista, per i vini ai banchi d'assaggio ma anche per la presenza di prodotti tipici di alta qualità, dai formaggi alle trote alla pasta, dai mieli al caffè, dai salumi all'olio, che il pubblico potrà acquistare, ma anche gustare nelle originali ricette create per l'occasione da tre rinomati Chef delle Valli di Fiemme e di Fassa.

Infatti Paolo Donei del Malga Panna di Moena, Stefano Ghetta de L Chimpl di Vigo di Fassa e Alessandro Gilmozzi de El Molin di Cavalese, saranno le stelle di tre appetitosi momenti in cui "a sei mani" daranno vita a piatti prelibati tutti da assaporare. Un eccezionale "ristorante trentino" con una carta dei vini assolutamente unica. Ma non basta - come spiega il Presidente dell'Associazione Nicola Balter, Vignaiolo di Rovereto - «la Mostra Mercato è il nostro primo passo, e un passo importantissimo, nella direzione che abbiamo tracciato tutti insieme, ovvero quella del "fare" non solo del parlare. Siamo gente che lavora, imprenditori, il tempo per noi è prezioso perché il vino lo produciamo e lo vendiamo direttamente, e conosciamo l'importanza della promozione delle nostre aziende e del nostro territorio. Per questo ci rivolgiamo direttamente anche ai consumatori. Dopo la Mostra Mercato abbiamo in programma un evento estivo e la tradizionale degustazione autunnale in quota, al Sass Pordoi, quest'anno fissata per il 13 ottobre. Stiamo inoltre elaborando un Codice di Regolamentazione della produzione che andrà a definire nel dettaglio il nostro lavoro in vigna e in cantina, e sul quale siamo tutti d'accordo. Presenteremo ufficialmente il documento nella conferenza stampa che aprirà la Mostra Mercato, nel corso della quale illustreremo la nostra linea d'azione, gli obiettivi che ci siamo posti e le iniziative in programma per il 2012».

L'Associazione Vignaioli del Trentino, nata nel 1987, raccoglie i piccoli produttori che seguono personalmente ogni processo produttivo, dalla cura della vigna, alla vendemmia, alla vinificazione e infine alla commercializzazione. Caratteristiche prime dell'operare dei Vignaioli sono il rispetto per la terra e la massima attenzione alla qualità, per ottenere vini che rappresentino il territorio, l'impegno e la passione di ogni singolo produttore per il suo lavoro.



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 Cuore di Moscato Nannoni (Toscana, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco

Prezzo: € 49,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta limpida, incolore e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, pera, mela, banana, nocciola e salvia, con pungenza dell'alcol poco percettibile. 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 uva, pera e banana. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. 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	↗	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
2	↘	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
3	↗	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
4	↘	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
5	↘	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
6	↗	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
7	↗	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
8	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
9	↗	Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
10	↗	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)
11	↘	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
12	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
13	↘	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
14	↘	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
15	☆	Avvoltore 2009, Moris Farms (Italia)

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