

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIX - Numero 205, Aprile 2021

C'era una Volta il Vino

L'Umbria è la regione dove sono nato. Per essere precisi, nelle vicinanze delle mura medievali di Perugia, il capoluogo della regione. Normale, anzi, inevitabile, che i primi vini dei quali ho memoria fossero umbri. Certo, non erano vini come li possiamo immaginare oggi. A quei tempi il vino che arrivava a tavola per accompagnare i pasti era, con molta probabilità, prodotto da qualche parente – vicino o lontano che sia – oppure da qualche amico di famiglia fidato. In ogni caso, si trattava di vino *sfuso* e che si andava a prendere direttamente alla fonte e riempiendo corpulente damigiane. Seguiva poi il *rito*, tutto familiare, che prevedeva il travaso della damigiana in bottiglie, rigorosamente recuperate e riutilizzate dopo opportuno e scrupoloso lavaggio. Chi non aveva amici o parenti dediti alla viticoltura, o quanto meno all'enoologia casalinga, riempiva le proprie damigiane o dal contadino "fidato" oppure andando direttamente alla cantina sociale più vicina.

I vini in bottiglia, cioè come li intendiamo oggi, arrivavano a tavola solamente nelle occasioni speciali, in occasione delle ricorrenze o festività principali dell'anno. Nella maggioranza dei casi, si trattava di spumante, cioè quel tipo di vino che era praticamente impossibile reperire dall'amico o parente di fiducia o dalla cantina sociale. A ripensare oggi a quei vini, fanno un po' tenerezza per la qualità non certo impeccabile, soprattutto se confrontati con quelli ai quali siamo abituati oggi. Con questo non intendo dire che a quei tempi non si producessero vini di qualità: in realtà se ne producevano eccome, tuttavia non erano ancora parte della cultura di massa del vino e di certo la "gente comune" raramente li acquistava. Non solo per un fatto puramente economico, ma – appunto – per un fatto culturale e tradizionale, attribuendo al vino, per così dire, una dimensione "familiare" o, al limite, di identità territoriale, intenso come qualcosa non molto distante dal luogo nel quale si era nati o si viveva. Il vino era una questione di "casa", di "famiglia", quindi fortemente identitario.

Per non parlare poi delle "competizioni" fra *piccoli produttori* – nonni, zii, amici, contadini fidati – con lo scopo di affermare la qualità indiscussa del frutto della propria vigna e cantina, spesso denigrando il vino degli altri. Non erano infatti

discussioni del tutto *pacifiche* e non si risolvevano nemmeno con "una bevuta fra amici", poiché il più delle volte si rifiutava il vino altrui sostenendo la presenza di inenarrabili e gravissimi difetti. A ripensare oggi a quei vini, in effetti, i difetti erano la caratteristica dominante di tutti quanti, alcuni più, alcuni meno, ma non brillavano certamente per "qualità". Ovviamente a quei tempi non si conosceva molto altro, quindi era difficile, anzi, improponibile, fare confronti. Non solo, ma quando accadeva di bere vini in bottiglia – prodotti quindi da aziende vitivinicole vere, comprese le cantine sociali – era difficile che si ammettesse l'evidente qualità. Anzi, quella inusitata qualità – presunta o reale – era vista con sdegnato sospetto, sicuramente frutto di chissà quale abominevole adulterazione attraverso chissà quali, e mai precisati, ausili o additivi chimici.

Nella maggioranza dei casi, quando mi capitava di assaggiare il vino di un "produttore casalingo", all'offerta del bicchiere seguiva sempre la rassicurazione trionfante sul fatto che per fare quel vino "non era stato aggiunto nulla". Più che una dichiarazione di genuinità, sembrava piuttosto un ammonimento verso tutti gli altri vini, senza distinzione alcuna, che certamente erano fatti "aggiungendo qualcosa". Cosa fosse in realtà, poi, nessuno lo sapeva, tranne, in certi casi, ad allusioni all'eccessivo uso di metabisolfito di potassio. Era fatto con "qualcosa" e tanto bastava a gettare ombre e sospetti verso chiunque. Inutile fare domande: era una sentenza già scritta a priori e pertanto insindacabile. Intendiamoci, questi sospetti a volte erano lecitamente fondati e le cronache di quei tempi – purtroppo – ci hanno raccontato di pratiche enologiche non proprio "salutari", una su tutte, il tristemente noto "scandalo del vino al metanolo", orrenda vicenda per la quale molti – troppi – hanno subito conseguenze spaventose e tragiche. Difficili da dimenticare, per chi le ha vissute, le cronache di quei tempi.

Eppure un vino diverso esisteva. E ne sentivo parlare pure con enfasi trionfale, almeno per me che – a quei tempi – leggevo avidamente i libri e gli articoli del supremo Luigi Veronelli, pur non avendo opportunità di verificare personalmente le sue incantevoli lodi e dissertazioni in tema enoico. Lui, in-

Sommario

C'era una Volta il Vino	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Garda Classico Chiaretto e Cerasuolo d'Abruzzo	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Guide Parade	11

DiWINEtaste OnLine

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

collabile sostenitore di vini schietti e genuini – riconoscendo e onorando la fatica di chi coltivava personalmente la vigna – accusava senza mezzi termini certe produzioni “disinvolte” di origine prettamente industriale. Io leggevo, immaginavo, sognavo, ma continuavo a confrontarmi con il solo vino che arrivava a tavola: quello dei nonni, zii, parenti e amici fidati. Luigi Veronelli, poi, maestro di scrittura e di raffinatissimo uso della lingua in ambito enologico, autore di leggendari neologismi, ancora oggi vivi e dedicati al vino, era anche fine maestro di intelligente provocazione. «Il peggior vino contadino è migliore del miglior vino industriale», disse notoriamente a quei tempi, anche a sottolineare certi vini di produzione *discutibile*.

Sono tempi oramai lontani – non c'è dubbio – e oggi il mondo del vino è così lontano da quelle abitudini, praticamente stravolto da una rinascita e rivoluzione capaci di cambiare tutto. Se a quei tempi parlare di qualità vera e reale significava fare esplicito riferimento a una piccolissima percentuale di produttori del Paese, oggi è vero l'esatto contrario. Il livello qualitativo è notevolmente aumentato per tutti, c'è maggiore consapevolezza sia delle pratiche e tecnologie enologiche, sia della volontà di perseguire un livello di qualità elevatissima. Nonostante ci siano ancora oggi esempi di enologia e “bottiglie” di discutibile pulizia e qualità, la maggioranza delle attività vitivinicole italiane appartiene decisamente alle più alte vette dell'olimpico enologico di qualità. Negli ultimi decenni, infatti, si è ridotta notevolmente l'evidente distanza esistente fra le pochissime realtà produttive di reale qualità del passato e tutte le altre che, o sono migliorate oppure si sono aggiunte all'eccellenza enologica del nostro Paese.

Un traguardo – non c'è dubbio – del quale essere fieramente orgogliosi in quanto italiani e che ci pone, indiscutibilmente, fra le pochissime grandezze enologiche del mondo. Il vino italiano ha fatto molta strada e, se è vero che “c'era una volta il vino”, è ancor più vero che “il vino c'è ancora oggi”. E, in termini generali, è meravigliosamente, indiscutibilmente, magnificamente, orgogliosamente migliore di quello di tempi passati e che, comunque sia, ci ha permesso di arrivare fino a qui, nel bene e nel male. Perché – non c'è dubbio – quando questo periodo incerto e nefasto sarà terminato, avremo bisogno di qualità per continuare ad affermare il nostro vino nel mondo. E qui, in Italia, la qualità c'è. Anzi, c'è sempre stata.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Garda Classico Chiaretto e Cerasuolo d'Abruzzo

Due tra i principali vini rosati d'Italia a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questo mese. Due territori molto diversi e due vini altrettanto diversi

I vini rosati sono stati considerati per lungo tempo, probabilmente troppo lungo, vini, per così dire, “minori”, collocati fra i bianchi e rossi, pertanto in una posizione che molti ritenevano *aliena* nel mondo del vino. Per onore di chiarezza, va detto che – in effetti – in tempi passati, questa categoria di vini era poco considerata dagli stessi produttori, spesso si trattava, con le dovute eccezioni, di vini “minori” ai quali si dedicavano pratiche enologiche non esattamente di qualità. Pertanto, la cattiva fama che in passato era associata ai vini rosati aveva un fondamento concreto a causa di produzioni non proprio di qualità. Vini spesso prodotti dal salasso di “vini rossi di pregio”, non da meno, prodotti con uve non esattamente significative o dalle seconde torchiature di uve già private del mosto migliore e destinato a produzioni più redditizie. Si tratta, evidentemente, di una generalizzazione, poiché anche in passato si producevano vini rosati di qualità, ma certamente erano una netta minoranza rispetto al totale della categoria.

Per fortuna, quei tempi sono passati e consegnati all'oblio e oggi il panorama dei vini rosati è enormemente diverso e, finalmente, i produttori stanno dedicando da anni l'attenzione e la cura che questi vini meritano. Va detto, infatti, che i vini rosati, non solo sono una categoria con autentica *dignità enologica*, ma soprattutto mostrano una straordinaria versatilità a tavola, consentendo un'enorme varietà di possibilità di abbinamento con il cibo. L'Italia ha un'interessante produzione di vini rosati, spesso previsti dai disciplinari di molte aree a Denominazione d'Origine Controllata. In alcuni casi – come per il Cerasuolo d'Abruzzo, uno dei due vini della degustazione di questo mese – si sono istituite specifiche denominazioni e che prevedono solo lo stile rosato. In altre, come nel caso del Garda Classico Chiaretto – il secondo vino che verseremo nei calici questo mese – i vini rosati sono contemplati nell'ambito di denominazioni che riconoscono diversi stili.

Garda Classico Chiaretto

Nel suggestivo scenario che si affaccia sul lago più grande d'Italia, si produce uno dei vini rosati più conosciuti del Paese. Non solo vini rosati – va detto – poiché nella zona del lago di Garda si trovano diverse aree vinicole a Denominazione d'Origine Controllata, fra queste, ovviamente Garda DOC. Proprio a questa denominazione, infatti, appartiene il Garda Classico Chiaretto, il primo vino che prendiamo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese. Protagonista indiscusso dei vini rossi e rosati di Garda DOC – e quindi anche del Chiaretto – è il Gropello, una varietà a bacca rossa autoctona di

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XIX - Numero 205, Aprile 2021

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2021 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

queste terre, capace di creare vini di sicuro interesse e personalità. Uva che produce grappoli compatti e chiusi come le “pigne”, deve il suo nome al termine dialettale *gropo*, cioè “nodo”, proprio a sottolineare il suo aspetto serrato e chiuso. A tale proposito, è bene osservare che *Groppello* è in realtà una famiglia di varietà riconducibili a questo nome e delle quali la più utilizzata e significativa in termini enologici è il cosiddetto *Groppello Gentile*, il più diffuso e impiegato per la produzione di vini del Garda DOC.

Per quanto concerne la produzione di questo vino rosato, oltre al *Gentile*, il disciplinare di produzione consente anche l'impiego dei *Groppello Santo Stefano* e *Mocasina*. Il *Groppello*, come già detto, è varietà capace di conferire spiccata personalità ai propri vini, una caratteristica troviamo anche nel *Garda Classico Chiaretto*. A tale proposito è bene osservare che il disciplinare di produzione prevede, oltre all'impiego dei tre *Groppello* sopra citati e che devono essere presenti per almeno il 30%, anche le varietà *Marzemino*, *Sangiovese* e *Barbera*, ognuna presente per un minimo del 5%. Ne consegue, pertanto, che il *Groppello* può essere presente nel *Garda Classico Chiaretto* per un massimo dell'85%. A tale proposito, si deve osservare che spesso i produttori tendono a utilizzare quantità dominanti di *Groppello*, scelta che – evidentemente – contribuisce alla spiccata personalità di questo vino, capace di distinguersi al naso per i suoi profumi quasi speziati, con netti richiami a fiori e frutti rossi.

Cerasuolo d'Abruzzo

Vino ben diverso e – soprattutto – figlio di terre e di scenari ben diversi, il *Cerasuolo d'Abruzzo*, vino di primaria importanza di questa regione e, non da meno, fra i rosati più celebri e celebrati d'Italia. L'Abruzzo fonda la sua enologia sulle varietà *Trebbiano d'Abruzzo* e *Montepulciano*, indiscusse protagoniste dei vigneti di questa regione. In particolare, il *Montepulciano* è la varietà con la quale si produce il *Cerasuolo d'Abruzzo*, uno dei vini della nostra degustazione per contrasto. Uva versatile e di straordinaria personalità, il *Montepulciano* è capace di creare vini rossi possenti e ricchi, non da meno, vini rosati eleganti e piacevoli, come – appunto – il *Cerasuolo d'Abruzzo*. Questo importante vino rosato è tipicamente espressione di frutti a polpa rossa e fiori, dotato di piacevole acidità, si caratterizza per una buona struttura, tale da consentire una versatile ricchezza nell'abbinamento enogastronomico.

Come spesso accade per i vini a Denominazione d'Origine Controllata italiani, la varietà principale – il *Montepulciano*, nel caso del *Cerasuolo d'Abruzzo* – deve essere presente per almeno l'85% e la restante parte può essere composta da varietà ammesse alla coltivazione nella regione Abruzzo. Ne consegue che, in accordo al disciplinare di produzione, il *Cerasuolo d'Abruzzo* potrebbe non essere prodotto con il *Montepulciano* in purezza, sebbene la maggioranza dei produttori sceglie di impiegare esclusivamente questa varietà. Il *Cerasuolo d'Abruzzo* si caratterizza per i freschi e piacevoli profumi di frutti a polpa rossa e fiori, in bocca ha piacevole freschezza di giusta acidità, spesso dotato di buona struttura. Nella maggioranza dei casi, il *Cerasuolo d'Abruzzo* è vinificato e maturato in contenitori inerti, una scelta certamente appropriata per questo stile così da preservare e assicurare la massima espressione sia

dei profumi sia della caratteristica freschezza gustativa.

La Degustazione

Possiamo ora dare inizio alla degustazione per contrasto di questo mese, procedendo – innanzitutto – con la scelta dei due vini che verseremo nei calici. Non sarà difficile reperire le bottiglie della degustazione di questo mese poiché entrambi sono ampiamente e facilmente reperibili nelle enoteche e nei negozi che vendono vino. Per quanto riguarda il *Garda Classico Chiaretto*, sceglieremo una bottiglia prodotta con la quota massima permessa di *Groppello* – quindi, 85% – e la restante quota delle altre varietà ammesse per la produzione di questo vino. Anche nella scelta del *Cerasuolo d'Abruzzo* si farà attenzione al frequente 85% spesso previsto per i vini a Denominazione d'Origine Controllata. Il *Montepulciano* – infatti – può essere presente in questo vino per un minimo dell'85%, pertanto faremo attenzione che il vino che sceglieremo sia prodotto esclusivamente con quest'uva. A onore di chiarezza, va detto che la maggioranza dei produttori abruzzesi per i loro *Cerasuolo d'Abruzzo* utilizzano esclusivamente *Montepulciano*, pertanto la scelta non è difficile. In entrambi i vini, faremo comunque attenzione che la vinificazione sia condotta in contenitori inerti – preferibilmente la vasca d'acciaio – e appartenenti alla vendemmia più recente. *Garda Classico Chiaretto* e *Cerasuolo d'Abruzzo* sono versati in calici da degustazione alla temperatura di 12 °C.

Versiamo i due vini della degustazione per contrasto di questo mese nei rispettivi calici e iniziamo la valutazione sensoriale prendendo in esame l'aspetto. A tale proposito è opportuno osservare che il colore dei vini rosati è fortemente determinato dal modo con il quale sono prodotti, in particolare il potere colorante delle uve e, ancor più determinante, il tempo di macerazione del mosto con le bucce. Per questo motivo, dare un riferimento attendibile diviene poco utile proprio a causa di questa scelta produttiva, ricordando – inoltre – che i disciplinari di produzione non impongono tempi di macerazione, fattore che dipende dalla scelta del produttore. Dovendo comunque fornire un'indicazione di riferimento, si può dire che il *Garda Classico Chiaretto* è generalmente caratterizzato da un colore più chiaro rispetto al *Cerasuolo d'Abruzzo*, tuttavia



Il colore del *Cerasuolo d'Abruzzo*

– proprio in accordo ai tempi di macerazione scelti dai rispettivi produttori – potrebbe verificarsi anche l'esatto contrario. In entrambi i vini, comunque, osserveremo un colore rosa ciliegia brillante e intenso, a volte tendente al salmone o buccia di cipolla, soprattutto nel Cerasuolo d'Abruzzo. La trasparenza, in entrambi i casi, è moderata consentendo comunque la visione dell'oggetto posto in contrasto fra il calice e la superficie bianca.

Garda Classico Chiaretto e Cerasuolo d'Abruzzo esprimono al calice profumi molto diversi, sebbene in entrambi si riconoscano in modo evidente sia frutti a polpa rossa sia fiori. Responsabili di queste differenze, oltre alle uve, sono anche i territori dove nascono questi vini. Il profilo olfattivo del Garda Classico Chiaretto è prevalentemente determinato dal Gropello, varietà che sovente conferisce ai suoi vini un carattere a volte speziato nel quale si può riconoscere il pepe bianco. Le qualità dominanti del Garda Classico Chiaretto sono comunemente rappresentate da sensazioni floreali, in particolare la rosa, oltre a frutti a polpa rossa, come ciliegia, lampone e fragola. In certi casi, si possono percepire profumi di erbe aromatiche e, in particolare, la bacca di ginepro. Il profilo olfattivo del Cerasuolo d'Abruzzo è fortemente caratterizzato da profumi di frutti a polpa rossa e, a volte, perfino scura, in particolare, ciliegia, mirtillo, mora, susina e lampone. Non mancano sensazioni che richiamano direttamente i fiori, in particolare, violetta e ciclamino.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con l'analisi sensoriale dei profili olfattivi dei due vini, iniziando – come per la fase precedente – con l'esame del Garda Classico Chiaretto. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino. Dal calice si percepiscono, netti e piacevoli, i profumi di ciliegia, lampone e fragola seguiti da un aroma floreale nel quale si riconosce la rosa. Roteiamo ora il calice – operazione che favorisce l'ossigenazione del vino, quindi lo sviluppo delle restanti qualità olfattive – ed effettuiamo la seconda olfazione. Il Garda Classico Chiaretto si completa con susina e pesca, spesso seguiti da un piacevole accenno di pepe bianco e ginepro. L'apertura del Cerasuolo d'Abruzzo, valutata mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si caratterizza con un profilo decisamente fruttato composto da ciliegia, mora e lampone oltre a violetta. Dopo avere roteato il calice, il profilo del vino abruzzese si completa con fragola, ciclamino, mirtillo, melagrana e susina.

Procediamo oltre e passiamo alla valutazione dei profili gustativi di Garda Classico Chiaretto e Cerasuolo d'Abruzzo. Il primo vino che prenderemo in esame è, come nelle fasi precedenti, quello appartenente alla denominazione Garda. Prendiamo un sorso e valutiamo l'attacco del vino, cioè la sensazione primaria e identificativa che contraddistingue il profilo gustativo di un vino. Il Garda Classico Chiaretto ha un attacco fresco di piacevole acidità, una buona struttura, tuttavia non imponente, raggiungendo un buon equilibrio grazie all'effetto dell'alcol. In bocca si percepiscono i sapori di ciliegia, lampone e fragola, confermando la buona corrispondenza con il naso. Prendiamo ora un sorso del Cerasuolo d'Abruzzo e valutiamo il suo attacco. Il vino abruzzese è dotato di piacevole freschezza, con acidità in buona evidenza e una struttura più piena rispetto al Garda Classico Chiaretto. In questo vino, inoltre, si percepisce maggiore morbidezza e spesso il volume alcolico è

superiore. In bocca si percepiscono i sapori di ciliegia, mora, lampone e mirtillo, pertanto una buona corrispondenza con il naso.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese valutando le impressioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare, la persistenza gusto-olfattiva, fattore determinante per la qualità di un vino. Il finale del Garda Classico Chiaretto è persistente, lasciando in bocca la piacevole freschezza conferita dall'acidità oltre a netti sapori di ciliegia, lampone e fragola. Si continua inoltre a percepire la sensazione di moderata struttura, certamente non imponente. Il finale del Cerasuolo d'Abruzzo è persistente e, anche in questo caso, in bocca si percepisce la piacevole freschezza dell'acidità, ben supportata dalla sensazione di buona struttura e morbidezza, entrambi più intensi rispetto al Garda Classico Chiaretto. In bocca si continuano a percepire i sapori di ciliegia, mora e lampone. Poniamo ora i due calici vicini e ripetiamo la valutazione dei profili olfattivi, prima il Garda Classico Chiaretto, poi il Cerasuolo d'Abruzzo. Le differenze sono nette ed evidenti, marcate, in modo particolare, dalla personalità che l'uva Gropello conferisce al Garda Classico Chiaretto con la nota *speziata* che ricorda il pepe bianco e, spesso, il ginepro.

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



Soave Motto Piane 2018 Fattori (Veneto, Italia)





🌟 Garganega

Prezzo: € 11,80

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★


👁️ Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e nespola seguite da aromi di pera, pesca, agrumi, biancospino, ginestra, miele, tiglio, salvia e mandorla.







-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di mela, susina e nespola.
-  Prodotto con Garganega appassita per 30 giorni, maturazione in vasche d'acciaio e botte.
-  *Pasta e risotto con verdure e crostacei, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce arrosto*



Amarone della Valpolicella Riserva 2016
Fattori (Veneto, Italia)


-  Corvina (65%), Corvinone (15%), Rondinella (10%), Altre Uve (10%)

Prezzo: € 48,00 Punteggio 







-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, iris, cioccolato, tabacco, cannella, cipria, cuoio, liquirizia, macis, pepe rosa, vaniglia e mentolo.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena.
-  36 mesi in botte.
-  *Selvaggina, Brasati e stufati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



Varramista 2001
Fattoria Varramista (Toscana, Italia)

-  Syrah (90%), Merlot (10%)

Prezzo: € 50,00 Punteggio 


-  Rosso granato brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, catrame, cacao, cuoio, liquirizia, tabacco, pepe nero, caffè, caramella mou, carruba, macis, vaniglia ed eucalipto.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, prugna e amarena.
-  15 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi*



Varramista 2015
Fattoria Varramista (Toscana, Italia)

-  Syrah

Prezzo: € 50,00 Punteggio 

-  Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, prugna, cacao, pepe nero, tabacco, cannella, macis, liquirizia, cuoio, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

18 mesi in barrique, almeno 48 mesi in bottiglia.

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



L'Arquata di Alvaro 2013
Adanti (Umbria, Italia)

Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (40%), Barbera (20%)

Prezzo: € 21,00 Punteggio ☆☆☆☆★

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, carruba, tabacco, cacao, cuoio, liquirizia, fungo porcino, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes.

30 mesi in botte e barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Montefalco Sagrantino Il Domenico 2008
Adanti (Umbria, Italia)

Sagrantino

Prezzo: € 40,00 Punteggio ☆☆☆☆☆

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, cacao, cuoio, liquirizia, tabacco, catrame, pepe rosa, cannella, macis, grafite, vaniglia e mentolo.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena.

30 mesi in botte, 24 mesi in bottiglia.

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





Lacrima di Morro d'Alba Sensazioni di Frutto 2019
Stefano Mancinelli (Marche, Italia)

Lacrima


Prezzo: € 10,00 Punteggio ☆☆☆☆☆


Rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente.

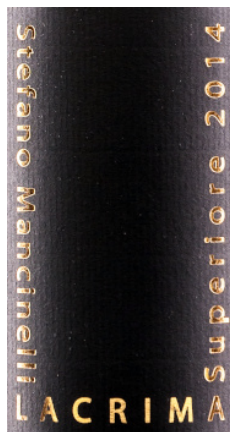
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, amarena e rosa seguite da aromi di violetta, fragola, lampone, melagrana, prugna, mirtillo e ciclamino.

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


 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e lampone.

 Prodotto con macerazione carbonica.


 *Paste con carne e funghi, Carne saltata con funghi*





Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2018
Stefano Mancinelli (Marche, Italia)


 Lacrima


Prezzo: € 14,50

Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di rosa, mora e amarena seguite da aromi di fragola, prugna, violetta, mirtillo, carruba, cipria, pepe nero, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di confettura di rose, mora e amarena.

 12 mesi in botte e barrique, 3 mesi in bottiglia.

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



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.

La DOC Delle Venezie Investe nel Rebranding

Per la DOC delle Venezie, la più grande oggi sul territorio nazionale – distribuita su circa 29mila ettari di vigneto e con un valore di produzione che supera i 460 milioni di euro – il 2021 si apre all'insegna di una massiccia operazione di rebranding, la prima mai fatta dalla nascita della denominazione, volta ad aumentare la reputation del marchio collettivo che rappresenta la più estesa area vocata al Pinot grigio a livello mondiale e, soprattutto, a legare la propria immagine a tutti i valori intrinseci di cultura e territorio che lo contraddistinguono.

Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Tutela – in vista di una prossima ripresa che consentirà sia alle imprese vinicole sia alle realtà associative e consortili di tornare presto al “faccia a faccia” con il pubblico – ha deciso infatti di puntare in alto e mettersi per la prima volta nelle mani di un rinomato network internazionale quale è Grey: vincitrice della gara creativa indetta a inizio febbraio 2021, l'agenzia è stata incaricata di sviluppare dapprima una forte identità di marca e il set-up di tutti i suoi elementi, per arrivare infine a un piano di comunicazione rivitalizzato e su misura, strategico e strutturato. In un momento congiunturale complicato che si accompagna a una fase di evidente crescita per la DOC delle Venezie (+4,7% di imbottigliato nel 2020), è tempo ormai di riposizionarsi e aggiornare la propria identità, per diventare ancora più competitivi e facilmente riconoscibili dal consumatore di tutto il mondo. Un'operazione che andrà a rafforzare notevolmente la brand awareness e che non solo aiuterà a legare il Pinot Grigio all'areale produttivo di riferimento mondiale, il Triveneto, e quindi alla DO delle Venezie, ma svilupperà anche una conoscenza dei sistemi certificativi e del percorso di incremento della qualità – controlli lungo tutta la filiera produttiva, commissioni di degustazione e fascetta di stato – e, non ultimo, produrrà una maggiore coscienza d'acquisto.

Un ampio progetto di riposizionamento che non potrà prescindere da un'attenta analisi del consumatore internazionale, vista la quasi totale vocazione all'export del Pinot Grigio delle Venezie (circa 96%), avendo sempre un occhio di riguardo per gli USA, primo mercato di riferimento che assorbe circa il 40% della produzione DOC, seguiti da Germania e UK. Non solo, diventerà indispensabile costruire una notorietà di marca anche e soprattutto in Italia, Paese di cui questo vino si fa ambasciatore nel mondo. «Varie ricerche ci confermano che ancora oggi una larghissima parte dei consumatori di vino, e non solo americani, non sia ancora bene al corrente delle implicazioni e delle specifiche contenute nel concetto di DOC ovvero cosa

questo “sigillo” effettivamente significhi e sottenda. A maggior ragione quando vedono il nome dello stesso vitigno, come il caso del Pinot Grigio, riportato in bottiglie di diversi territori e paesi di origine. Sappiamo invece che una volta informati, i consumatori si dimostrano molto sensibili ed interessati ai valori insiti nel concetto di Denominazione di Origine Controllata. Con questa operazione di rebranding, il Consorzio ha ora l'opportunità di portare nelle case dei nostri consumatori non solo il concetto di certificazione, di sicurezza, di controllo ma anche tutte le garanzie di elevata qualità sia della materia prima che della sua trasformazione e far conoscere quindi il grande valore aggiunto della nostra denominazione» commenta Sandro Sartor, Consigliere e Coordinatore Marketing in seno al CdA del Consorzio delle Venezie.

«Sarà una sfida interessante» chiosa il Presidente Albino Armani e continua «non sarà facile riuscire a raccontare un progetto inedito e ambizioso che è stato capace di costruire un'identità territoriale allargata, che coinvolge tre aree produttive “simili e diverse” allo stesso tempo, ma che hanno saputo fare squadra nell'interesse di un patrimonio comune, e confermarsi come vero punto di riferimento della produzione nazionale e globale di Pinot Grigio. Ci affidiamo con fiducia e ottimismo ad una agenzia forte nel settore e sicuramente non nuova alle dimensioni e alle dinamiche di brand collettivi, che ci fornirà strumenti utili a beneficio delle aziende che investono e credono fortemente nella DOC delle Venezie».

La nuova campagna di comunicazione integrata verrà lanciata l'estate prossima e raggiungerà il pubblico attraverso vari canali, sfruttando in primo luogo le potenzialità dei social media, con l'ausilio di contenuti video evocativi ed emozionali, ma anche mezzi più tradizionali come la carta stampata o i principali network televisivi a livello internazionale.

La 54ª Edizione di Vinitaly Posticipata al 2022, dal 10 al 13 Aprile

Veronafiere posticipa al 2022 la 54ª edizione di Vinitaly, Salone internazionale dei vini e dei distillati, in calendario dal 10 al 13 aprile del prossimo anno. «Le permanenti incertezze sullo scenario nazionale ed estero e il protrarsi dei divieti ci hanno indotto a riprogrammare definitivamente la 54ª edizione della rassegna nel 2022 – ha detto Maurizio Danese, presidente di Veronafiere SpA – Si tratta di una scelta di responsabilità, ancorché dolorosa; un ulteriore arresto forzato che priva il vino italiano della sua manifestazione di riferimento per la promozione nazionale e internazionale. In attesa che lo scenario ritorni favorevole – conclude Danese – Vinitaly continua a lavorare congiuntamente con tutti i protagonisti anche istituzionali del settore, a partire dal ministero delle Politiche agricole e Ice-Agenzia oltre a tutte le associazioni e le categorie, per continuare a supportare la competitività del vino made in Italy sia sul mercato interno che sui Paesi già proiettati alla ripresa, Usa, Cina e Russia in primis».

In quest'ottica, prosegue il CEO di Veronafiere, Giovanni Mantovani: «Confermiamo OperaWine con la presenza di Wine Spectator e delle top aziende del settore individuate dalla rivista americana per il 10º anniversario dell'iniziativa che rimane in programma il 19 e 20 giugno prossimo a Verona. L'evento, tutto declinato alla ripartenza del settore, grazie alla partecipazione di stampa e operatori nazionali e internazionali

– commenta Mantovani – farà anche da collettore e traino a tutte le aziende del vino che vorranno partecipare a un calendario B2B che Veronafiere sta già approntando».

Operawine sarà preceduta, sempre a giugno, dal Vinitaly Design international packaging competition (11 giugno) e da Vinitaly 5 Stars Wine The book (16-18 giugno). Mentre la Vinitaly international Academy (21-24 giugno) chiuderà gli eventi estivi in presenza.

Tra le novità anche un evento eccezionale di promozione a forte spinta istituzionale a ottobre prossimo e che tragherà il settore alla 54ª edizione di Vinitaly nel 2022. Prosegue Giovanni Mantovani: «Si tratta di Vinitaly-edizione speciale, una manifestazione rigorosamente B2B che segnerà la ripresa delle relazioni commerciali nazionali e internazionali in presenza a Verona dal 16 al 18 ottobre».

«Vogliamo mantenere viva l'attenzione del mondo sul vino italiano, uno degli ambasciatori più significativi del Made in Italy – afferma, presidente di ICE Agenzia, Carlo Ferro – Le iniziative messe in campo da Veronafiere per mantenere il file-rouge tra Vinitaly 2019 e 2022, con l'edizione di Vinitaly-edizione speciale e le altre manifestazioni che faremo insieme hanno questo obiettivo. Senza soluzione di continuità, nonostante la pandemia mondiale e grazie all'impiego di nuovi strumenti in chiave di commercio digitale. Faccio i miei auguri a tutto il team di Veronafiere e ai produttori vinicoli con la convinzione che gli eventi in programma per il 2021 contribuiranno a sostenere l'eccellenza del nostro Paese».

In attesa della ripresa degli eventi fisici nel nostro Paese, Vinitaly prosegue in presenza sui mercati internazionali, a partire dalla Russia con le tappe a Mosca e a San Pietroburgo in programma dal 23 al 25 marzo. Dal 3 al 6 aprile sarà la volta di Vinitaly Chengdu e poi a giugno di Wine to Asia (Shenzhen, 8-10 giugno). E sarà ancora la Cina ad aprire con il road show il calendario estivo autunnale di Vinitaly (13-17 settembre) prima di trasferirsi in Brasile per la Wine South America (22-24 settembre). Veronafiere, inoltre, mette a disposizione il proprio know how per realizzare ulteriori eventi di promozione in altri mercati obiettivo per il settore.

La decisione dello spostamento di Vinitaly è stata condivisa con le organizzazioni e associazioni della filiera vitivinicola e agricola. Di seguito, in ordine alfabetico, le dichiarazioni di: Alleanza delle Cooperative Italiane Agroalimentare, Assoenologi, Cia-Agricoltori Italiani, Coldiretti, Confagricoltura, Copagri, Federdoc, Federvini e Unione Italiana Vini (Uiv).

«Prendiamo atto della decisione di posticipare la 54ª edizione di Vinitaly al 2022 – afferma il coordinatore del settore vitivinicolo di Alleanza cooperative agroalimentari, Luca Rigotti – Una scelta certamente non facile ma che, alla luce dell'attuale situazione sanitaria, è in linea con quanto auspicato dall'Alleanza delle Cooperative Italiane-Agroalimentare. Accogliamo con favore, inoltre, le altre iniziative di promozione proposte da Veronafiere per i prossimi mesi: l'aspettativa è poter entrare finalmente in una fase caratterizzata da un maggiore livello di sicurezza e da minori incertezze per il comparto vitivinicolo, condizioni necessarie anche per poter rilanciare, grazie all'esperienza ed alla competenza di Veronafiere, il settore vitivinicolo a livello internazionale».

Per il presidente di Assoenologi, Riccardo Cotarella «la decisione assunta da Veronafiere di posticipare al 2022 la 54ª edizione di Vinitaly va nella direzione suggerita dalla filiera

del vino, ma soprattutto tiene conto del perdurare di una situazione di grave difficoltà generata dall'emergenza pandemica, che non ha ancora trovato una risposta risolutiva nella vaccinazione. Una scelta di responsabilità che condividiamo ampiamente, così come siamo pronti a sostenere le altre iniziative, annunciate da Veronafiere e messe in calendario sia per il prossimo giugno, che per l'ottobre. È necessario da parte del mondo del vino farsi trovare pronto al giorno della ripartenza dei mercati e quindi è molto importante tenere alta l'attenzione anche con manifestazioni capaci di creare relazioni nazionali e internazionali e interesse verso il nostro settore. Ma ancora più importante sarà il sostegno che il governo italiano e l'Europa sapranno mettere in campo a favore dell'intero agroalimentare che, dopo oltre un anno di pandemia, sta accusando il peso della crisi al pari degli altri settori dell'economia nazionale».

«Siamo a fianco di Veronafiere per continuare a sostenere il settore, tutte le aziende e i produttori che ogni giorno contribuiscono a rendere il vino una delle eccellenze del Made in Italy riconosciuta in tutto il mondo – dice presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani, Dino Scanavino – La pandemia ancora morde e costringe a un ulteriore rinvio degli eventi in presenza, ma siamo pronti a lavorare insieme al Vinitaly per supportare, in questa fase difficile, un comparto prezioso per l'agroalimentare con una produzione del valore di circa 12 miliardi di euro e una reputazione imbattibile».

«Lo spostamento del Vinitaly è un atto dovuto per consentire la partecipazione anche degli operatori stranieri e sostenere il successo del prodotto agroalimentare made in Italy più esportato nel mondo dove, nonostante la pandemia, il vino ha fatturato 6,3 miliardi di euro nel 2020» afferma il presidente di Coldiretti, Ettore Prandini, nel sottolineare l'importanza del programma dei prossimi appuntamenti di Veronafiere a partire da OperaWine.

«La decisione di Veronafiere, benché dolorosa, va nella giusta direzione – commenta presidente Confagricoltura, Massimiliano Giansanti – Apprezziamo in particolare la capacità di resilienza e di proposta variegata in un momento molto difficile per il comparto vino. Confagricoltura dà pieno appoggio a Veronafiere e all'intero settore fieristico agroalimentare nazionale. Siamo convinti che occorra sostenere la validità del sistema italiano ed evitare pericolose aperture ad altre realtà internazionali. Riteniamo inoltre che la Fiera di Verona, con le sue attività e il Vinitaly, sia un validissimo strumento di promozione e di immagine per tutto il comparto vitivinicolo italiano. Auspichiamo pertanto di ripartire a pieno ritmo nel 2022, dando ampio risalto alle iniziative in programma da oggi fino alla prossima edizione del Vinitaly, insieme alle nostre imprese che fanno grande nel mondo l'Italia del vino».

Per il presidente di Copagri, Franco Verrascina, «la scelta di Veronafiere, seppure dolorosa, conferma la serietà dell'ente fieristico e la volontà di sostenere i viticoltori al meglio in questo momento critico. Ci mettiamo a disposizione per collaborare ed essere al fianco di Veronafiere nel programmare sia la 54ª edizione di Vinitaly che per l'evento speciale di ottobre, dando un segnale al mondo vitivinicolo per la promozione e valorizzazione dei grandi vini italiani».

«È un grande dispiacere l'annuncio del rinvio, ma la realtà della pandemia non lascia spazio ad ipotesi alternative: abbiamo difficoltà a programmare viaggi e contatti, avremmo difficoltà nell'accogliere gli ospiti negli stand – afferma Sandro Boscai-

ni, presidente di Federvini – ma il secondo rinvio amplia il vuoto che Vinitaly lascia. Abbiamo necessità di contatti internazionali, abbiamo necessità di presentare i nostri prodotti e restare in contatto con il grandissimo numero di operatori nazionali e internazionali che affluiscono a Verona. Siamo certi che l'esperienza e la professionalità di Vinitaly, con l'aiuto di ICE Agenzia, possano essere di grandissimo aiuto per le nostre imprese, con formule e proposte da studiare rapidamente insieme».

«Comprendiamo e condividiamo le ragioni che hanno portato Veronafiere al rinvio della manifestazione di riferimento per il vino italiano – spiega il presidente di Unione Italiana Vini (Uiv), Ernesto Abbona – Riteniamo però che sia fondamentale in questo difficile momento tenere acceso il motore della promozione e perciò appoggiamo l'intenzione di Vinitaly di sostenere il settore anche nel corso di quest'anno attraverso l'organizzazione di eventi mirati in favore del business e dell'immagine internazionale del vino tricolore».

«Non posso che rimarcare il dispiacere di dover rinunciare anche quest'anno al Vinitaly, la principale manifestazione di riferimento del settore viticolo italiano – commenta il presidente di Federdoc, Riccardo Ricci Curbastro – Una manifestazione ricca di eventi, rassegne, degustazioni e workshop mirati all'incontro degli espositori con gli operatori del settore nazionali e internazionali, che ha contribuito al successo del vino italiano nel mondo ricordando che il settore enologico è uno dei pilastri del successo del made in Italy nel mondo. Chiediamo al Governo di considerare il grande danno economico che questa decisione comporta e di prevedere aiuti concreti per mantenere alta la competitività internazionale del nostro settore fieristico».

Il Vino Nobile di Montepulciano Utilizza Legno Certificato

La sostenibilità del Vino Nobile di Montepulciano non si ferma. È stato infatti firmato un protocollo d'intesa tra il Consorzio dei produttori della DOCG toscana e PEFC Italia, organizzazione senza scopo di lucro e non governativa, impegnata a promuovere la gestione sostenibile delle foreste attraverso una certificazione indipendente di terza parte. In sintesi l'accordo prevede la promozione di campagne di formazione e sensibilizzazione nei confronti dei potenziali operatori della filiera vitivinicola delle potenzialità connesse alla scelta di prodotti certificati ovvero la tutela dalle foreste e dei loro servizi ecosistemici per noi e per le future generazioni. «Questa iniziativa rientra nel più ampio progetto che porterà alla certificazione territoriale secondo la norma Equalitas – spiega il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – e la collaborazione con PEFC Italia, realtà unica nel settore, è fondamentale perché il legno è una delle materie prime più utilizzate nella filiera del nostro comparto, un segnale quindi di attenzione a quelli che sono i temi portanti della sostenibilità e che riguarda non solo il nostro territorio, in questo caso, ma tutti quelli che si legano a una produzione del legno responsabile e tutelante per il territorio e le comunità che lo abitano».

«Il legame tra la filiera forestale e il mondo vitivinicolo è più forte di quanto si possa immaginare: si pensi al legno per le botti e per i pali nelle vigne, al cartone per il packaging e al legno per le cassette, al sughero per i tappi o alla carta dei ca-

taloghi promozionali e delle etichette, fino al pallet in legno su cui si trasporta il proprio vino in tutto il mondo – spiega Antonio Brunori, segretario generale del PEFC in Italia – Per una azienda del Consorzio, scegliere questi prodotti con la certificazione forestale PEFC vuol dire comunicare ai consumatori finali la scelta di sostenibilità e qualità che un'azienda vinicola intraprende. Il PEFC Italia con questo protocollo si mette a disposizione di un nuovo settore con l'intento di condividere percorsi di sostenibilità che possono passare attraverso le aziende tramite la scelta di prodotti certificati PEFC e la tutela delle aree forestali nazionale, patrimonio di tutti, che possono diventare un atto concreto tramite le scelte quotidiane del singolo acquirente delle bottiglie di vino».

Nello specifico le due realtà si impegnano a stimolare le aziende a scelte consapevoli anche mediante l'utilizzo di materiali certificati che tutelano il nostro patrimonio forestale, assicurando la legalità e la sostenibilità del materiale di origine forestale (legno, carta e sughero). Infatti i prodotti con la certificazione PEFC garantiscono la provenienza della materia prima da foreste gestite in modo responsabile, con l'obbligo della riforestazione degli alberi abbattuti, e le foreste mantengono alti i livelli dei servizi ecosistemici, come l'azione mitigatrice del cambio climatico. Il protocollo prevede infatti di dare sostegno ai produttori al fine di informarli sull'esistenza e sulle potenzialità dell'utilizzo di prodotti derivanti da filiere certificate, sostenibili e legali unendo a questo la comunicazione dei valori intrinseci all'utilizzo di prodotti sostenibili che possono dare un valore aggiunto alla produzione vinicola stessa, a partire dall'utilizzo di imballaggi in legno e strumenti produttivi (come le botti o i pali delle vigne). È inoltre obiettivo della partnership lo sviluppo di strumenti di marketing e informazione rivolti al consumatore finale al fine di favorire la comprensione dell'elevato impatto sociale e ambientale di un'attenzione particolare nell'uso di prodotti locali sostenibili e a basso impatto ambientale, oltre a sviluppare progetti di riduzione delle proprie emissioni di CO2 o all'adozione di progetti forestali certificati per neutralizzare le emissioni residue, promuovendone l'impatto positivo tramite comunicazioni specifiche verso il consumatore. Un passo importante considerato l'alto utilizzo di elementi legnosi anche nella filiera vitivinicola a Montepulciano.

Morellino di Scansano DOCG Aggiunge "Toscana" in Etichetta

Con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale n° 68 del 19 marzo 2021, la possibilità di poter inserire la dicitura "Toscana" sull'etichetta dei vini a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) "Morellino di Scansano" è ora ufficiale e pienamente operativa. L'iter che ha portato alla modifica del disciplinare di produzione per poter aggiungere questa indicazione facoltativa in etichetta è iniziato poco più di un anno fa con il voto favorevole da parte dell'assemblea del Consorzio Tutela del Vino Morellino di Scansano.

«La modifica del disciplinare è stata frutto di un intenso lavoro portato avanti dal nostro Consorzio di concerto con Regione Toscana, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e AVITO, l'Associazione Vini Toscani DOP e IGP – afferma Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Consorzio Tutela del Vino Morellino di Scansano – Ora tutti i produttori

che lo desiderano potranno sfruttare la grande forza del brand "Toscana", molto conosciuto e apprezzato sui mercati internazionali».

Il Morellino di Scansano è una denominazione storica, DOC dal 1978 e DOCG dal 2007. Con la modifica del disciplinare di produzione il nome geografico "Toscana" dovrà seguire la denominazione Morellino di Scansano ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata e garantita oppure dell'espressione dell'Unione europea denominazione di origine protetta. Inoltre, i caratteri del nome "Toscana" dovranno avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Morellino di Scansano e avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

«Abbiamo accolto fin dal primo momento, come Regione, la proposta di modifica al disciplinare di produzione del Morellino di Scansano DOCG, che oggi trova finalmente compiuta definizione – ha detto la vicepresidente della Regione Toscana e assessora all'agroalimentare Stefania Saccardi – Si tratta di un altro tassello che contribuirà a comporre quell'articolato mosaico che rappresenta il futuro di una delle più importanti filiere regionali. Un futuro che dovrà confrontarsi con le nuove sfide di sostenibilità ambientale e di resilienza ai cambiamenti climatici. Anche in questo senso il brand Toscana può rappresentare un formidabile driver per promuovere nei mercati di tutto il mondo la straordinaria ricchezza e l'agrodiversità dei nostri vini, e il Morellino di Scansano è uno di questi gioielli». «Siamo certi che i produttori della nostra denominazione sapranno sfruttare al meglio questa possibilità» conclude il presidente del Consorzio.


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Amaro Sibona
Sibona (Piemonte)

 Macerato di erbe ed essenze

Prezzo: € 10,00 - 500ml

Punteggio  ☆

-  Mogano brillante, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante di genziana, china, rabarbaro, scorza d'arancio, menta, liquirizia e camomilla con pungenza dell'alcol impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol impercettibile, piacevole morbidezza, dolce con lieve nota amaricata.
-  Finale persistente con ricordi di rabarbaro, genziana, china e liquirizia.
-  Lenta macerazione alcolica di erbe ed essenze.

Wine Guide Parade

Gennaio 2021

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Alto Adige Gewürztraminer Campaner 2019, Kellerei Kaltern - Caldaro	16193
2	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2018, Cantine del Notaio	15256
3	Alto Adige Moscato Giallo 2019, Erste+Neue	13946
4	Maremma Toscana Ansonica Amor 2019, Moris Farms	12610
5	Alto Adige Riesling 2019, Erste+Neue	11812
6	Il Rogito 2019, Cantine del Notaio	8741
7	La Scrittura 2019, Cantine del Notaio	7631
8	Lago di Caldaro Classico Superiore Quintessenz 2019, Kellerei Kaltern - Caldaro	6940
9	Maremma Toscana Rosso Mandriolo 2019, Moris Farms	6327
10	L'Atto 2019, Cantine del Notaio	6265
11	Bacco 2018, Siddura	5610
12	Maremma Toscana Rosato Rosamundi 2019, Moris Farms	5324
13	L'Autentica 2017, Cantine del Notaio	4869
14	Alto Adige Moscato Giallo Passito Quintessenz 2016, Kellerei Kaltern - Caldaro	4446
15	Alto Adige Lagrein Riserva Lareith 2017, Kellerei Kaltern - Caldaro	4430