

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 140, Maggio 2015

Guida dei Vini di DiWineTaste: Cinquemila!

Ho sempre considerato DiWineTaste un progetto in evoluzione. Dall'idea iniziale del 2000 - quella di creare una pubblicazione indipendente di cultura e critica enologica, realizzata poi nel 2002 con il primo numero - DiWineTaste di strada ne ha fatta. Com'era facilmente prevedibile, quell'idea iniziale - che non aveva nessuna pretesa di essere definitiva - è cambiata nel tempo, adattandosi alle nuove idee e ai tempi, spesso accogliendo anche i suggerimenti dei nostri lettori. Di quella iniziale idea, oggi sono rimasti - per così dire - i pilastri fondamentali che hanno da sempre caratterizzato DiWineTaste, ai quali se ne sono aggiunti tanti altri. Lo spirito iniziale non è mai cambiato: il mio intento di promuovere la cultura del vino ha sempre avuto la priorità su qualunque scelta. Non ho la pretesa di credere che questo intento sia stato onorato o perseguito: sono perfettamente consapevole che ogni traguardo è sempre un nuovo punto di partenza.

Uno degli elementi che hanno accompagnato DiWineTaste dai primi momenti del suo cammino è la Guida dei Vini. A questa si sono aggiunte nel tempo, Aquavitae - la nostra Guida dei distillati - e la Guida dei Luoghi del Vino. Strumenti che riscuotono da sempre l'apprezzamento dei nostri lettori, cosa che ci fa certamente molto piacere. La disponibilità delle nostre due *app* per Android e iOS ha contribuito ulteriormente alla frequenza di uso delle nostre Guide, in particolare nelle ore serali e notturne. Uno strumento come la *app* consente, infatti, di consultare le nostre Guide anche quando si è fuori casa, come per esempio al ristorante o in un'enoteca. In particolare la Guida dei Vini - capace di proporre l'abbinamento enogastronomico di un vino indicando semplicemente il piatto o i suoi ingredienti - registra un numero sostanziale di consultazioni proprio nelle ore serali.

Due mesi fa la nostra Guida dei Vini ha raggiunto un traguardo per noi importante. Nel mese di marzo 2015 la nostra Guida dei Vini ha infatti raggiunto il traguardo di cinquemila vini recensiti, un lavoro che si è svolto nel corso dei nostri "quasi tredici" anni di attività. Tutti i vini sono stati rigorosamente degustati con il sistema della valutazione "alla



La Guida dei Vini di DiWineTaste

cieca", cioè senza rivelare al degustatore le caratteristiche del vino. Cinquemila vini in quasi tredici anni, ci hanno consentito di proporre mediamente ai nostri lettori almeno un vino al giorno, fornendo le caratteristiche sensoriali e l'abbinamento gastronomico. Non si tratta di autocelebrazione, cosa che in genere non apprezzo: è semplicemente la constatazione di quanto fatto, in questo senso, con la nostra Guida dei Vini. La volontà di proporre almeno un vino al giorno ai nostri lettori è, inoltre, essenziale per l'apposita sezione della *home page* di DiWineTaste.

In questi "quasi tredici" anni - per l'esattezza, festeggeremo l'inizio del nostro quattordicesimo anno il prossimo settembre 2015 - la Guida dei Vini è cambiata molto rispetto al progetto iniziale. In verità, quando fu pubblicato il primo numero di DiWineTaste - il 9 settembre 2002 - la Guida dei Vini non era nemmeno prevista nel progetto iniziale. Tre mesi dopo abbiamo capito che il lavoro svolto con le nostre degustazioni e recensioni avrebbe meritato uno spazio tutto suo, così da mantenere traccia storica di quello che è passato nei nostri calici. La nostra Guida non è di tipo "stagionale": si tratta di un repertorio cronologico della nostra attività di degustazione. Questo tipo di catalogazione consente, fra le altre cose, di valutare

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

Sommario

Guida dei Vini di DiWineTaste: Cinquemila!	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Marsala Vergine e Vernaccia di Oristano	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Parade	10

l'andamento qualitativo di un vino nelle diverse annate, espresso con il nostro metodo di diamanti e stelle. Com'è noto ai nostri lettori, i punteggi si esprimono da uno a cinque diamanti; la stella è assegnata ai vini eccellenti nella loro categoria.

La nostra Guida dei Vini nasce ufficialmente il primo gennaio 2003. A quei tempi, dopo soli quattro mesi di vita di DiWineTaste, i vini presenti erano poco più di cinquanta. Tredici anni dopo quel numero è aumentato cento volte, fino a superare cinquemila vini recensiti e degustati singolarmente, tutti alla cieca. Il nostro obiettivo è sempre stato quello di proporre ai nostri lettori almeno un vino al giorno, pertanto in DiWineTaste si degustano e recensiscono oltre trenta vini al mese, così da conseguire questo risultato. Negli anni successivi, la nostra Guida dei Vini è stata integrata con la Guida dei Luoghi del Vino, il nostro repertorio di ristoranti, enoteche ed esercizi commerciali dedicati al vino. Con l'intento di consentire ai nostri lettori una maggiore interazione con la nostra pubblicazione, da tempo è inoltre possibile pubblicare i propri commenti e giudizi sui vini recensiti. Le recensioni dei nostri lettori sono integrate con la nostra Guida e proposte nelle pagine dedicate ai singoli vini.

L'introduzione della *app* DiWineTaste Mobile per Android e iOS ha consentito un'ulteriore modalità di uso delle nostre Guide, compresa quella dei vini. L'ultima modifica introdotta è relativa all'aspetto grafico delle pagine dedicate ai vini, abbandonando il vecchio schema totalmente descrittivo, in favore di una più pratica e immediata divisione in accordo alle fasi della degustazione. Le nuove schede dei vini mostrano infatti, da qualche mese, delle *piccole icone* riferite agli aspetti visivi, olfattivi, gustativi, finali ed enologici che caratterizzano ogni vino. Le vecchie schede, almeno per il momento, conservano il vecchio modello e, tempo permettendo, un giorno potrebbero essere aggiornate al nuovo stile grafico. Cinquemila vini rappresentano per noi un traguardo importante. Consapevoli che non si tratta di un numero imponente, ma nemmeno banale, racconta, in ogni caso, la nostra totale dedizione e passione che in tredici anni abbiamo dedicato al vino. Pronti a proseguire il nostro cammino, sempre con il naso tuffato dentro al calice.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 140, Maggio 2015

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2015 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

GUSTO DIVINO

Contrasti di Marsala Vergine e Vernaccia di Oristano

I due grandi vini di Sicilia e Sardegna a confronto: due uve ed espressioni diverse pur tuttavia condividendo molti elementi in comune

Sicilia e Sardegna sono le isole più grandi d'Italia. Grandezze non solo misurabili per la superficie ma anche per le bellezze naturali, storiche, monumentali e artistiche, così come per la ricca cucina e i grandi vini. Bianchi, rossi e dolci - con qualche buona sorpresa anche per le bollicine - Sicilia e Sardegna offrono una ricchezza viticulturale ed enologica di primissimo rilievo. Oltre a questi, le due isole sono celebri per la produzione di vini di antica storia e nobile prestigio: Marsala in Sicilia, Vernaccia di Oristano in Sardegna. Vini che hanno vissuto vicende alterne fra gloria e oblio, in tempi recenti - grazie alla rivalutazione e al prezioso lavoro di alcuni produttori - Marsala e Vernaccia di Oristano esprimono nuovamente grandezze uniche e inimitabili. Da molti considerati *vini dal gusto antico*, questi due giganti di Sicilia e Sardegna rappresentano un esercizio sensoriale di enorme complessità, oltre che di innegabile piacere.

Vini antichi e, nelle migliori interpretazioni, rari e prestigiosi, il Marsala Vergine e la Vernaccia di Oristano sono prodotti con tecniche enologiche piuttosto particolari. Una di queste consiste nel favorire l'ossidazione del vino, una pratica che, nei vini da tavola, è accuratamente evitata e considerata negativa. Al contrario, il Marsala Vergine e la Vernaccia di Oristano fanno dell'ossidazione una delle loro peculiarità principali, elevando addirittura l'ossidazione a nobile pregio. Va detto che questi due vini non sono solamente *ossidazione*. Il mondo del Marsala e della Vernaccia di Oristano - così come di tutti gli altri vini prodotti con le medesime tecniche - è decisamente più ricco e complesso, non da meno, meravigliosamente piacevole. Complessità che si può apprezzare in ogni fase della degustazione, dall'aspetto al gusto, capaci di regalare qualità irripetibili e rare come in nessun altro vino.

La storia del Marsala è affascinante e avvincente, caratteristica che condivide certamente con tutti gli storici vini fortificati prodotti in Europa. Una storia che ha visto come protagonisti mercanti inglesi e italiani, spesso sfidandosi sulla maestosità delle proprie cantine o, come si direbbe in Sicilia, dei propri *bagli*. Marsala si trova in provincia di Trapani e sin dai tempi antichi ha svolto un ruolo importante nelle attività commerciali della Sicilia. Marsala era famosa per il suo porto al quale si deve il suo nome. Furono infatti gli arabi a chiamare la città *Marsa Ali* - cioè "porto di Ali" - oppure *Marsa Aliyy*, dal significato di "porto grande". La bella città siciliana ha vissuto le vicende commerciali legate al vino delle famiglie Woodhouse, Ingham, Whitaker e Florio, alle quali seguirono quelle dei Rallo, Curatolo Arini e Pellegrino. I nomi di alcune di queste famiglie sono ancora oggi presenti nelle bottiglia di Marsala.

Il Marsala, dopo le tante revisioni operate nel suo disciplinare di produzione, è attualmente prodotto nei seguenti stili: fine, superiore, superiore riserva, vergine o soleras, vergine riserva o soleras riserva, vergine stravecchio o soleras stravec-



Il colore giallo ambrato del Marsala Vergine

chio e rubino. Le uve che compongono i Marsala “bianchi” sono Grillo, Catarratto, Inzolia e Damaschino, tuttavia si deve notare che, di queste varietà, il Grillo è considerato il più *nobile*. Il Marsala Rubino si produce con Perricone, Nero d’Avola e Nerello Mascalese. La produzione di certi stili di Marsala prevede l’aggiunta di mosto cotto, mosto concentrato o sifone con lo scopo di ottenere diversi gradi di dolcezza e colorazione. Il Marsala Vergine è l’unico stile nel quale non sono ammesse aggiunte correttive, sia per il colore sia per la dolcezza. In tutti gli stili si svolge la pratica della fortificazione, cioè si aggiunge acquavite da vino con il conseguente aumento del volume alcolico.

La Sardegna, terra ricca di eccellenti vini, è anche la patria della Vernaccia di Oristano. Questo prezioso vino è talvolta equiparato al Jerez spagnolo a causa della particolare tecnica di produzione e, più propriamente, per lo sviluppo del cosiddetto *flor* responsabile dell’enorme complessità organolettica di questi vini. A differenza del Marsala e dello Jerez - o Sherry - la Vernaccia di Oristano non è un vino fortificato, tuttavia il suo grado alcolico naturale deve essere almeno di 15 gradi. Questo ricercato vino sardo si produce con l’omonima uva, una varietà presente solo nel territorio della Sardegna. Uva dalle antiche origini, alcuni ritengono la Vernaccia di Oristano fosse coltivata nell’isola già ai tempi dei Fenici. Questa varietà ha comunque radici profonde e lontane, come testimoniato anche dal suo nome. Vernaccia deriva infatti dal latino *vernacula*, termine che indica qualcosa tipico di un luogo, a sottolineare l’antica presenza in queste terre. Altra teoria sul nome è relativa al latino *vernum*, cioè “primavera”.

La produzione della Vernaccia di Oristano è caratterizzata da una procedura che, in termini generali, è considerata estremamente negativa da qualunque enologo. La maturazione di questo vino è infatti svolta in una botte di legno, lasciata scolorire così da favorire l’ossidazione e lo sviluppo del *flor*, una complessa formazione di lieviti visibile sulla superficie del vino sotto forma di *velo*. Questa formazione di lieviti contribuisce in modo fondamentale allo sviluppo delle qualità organolettiche della Vernaccia di Oristano e, poiché copre interamente la superficie del vino, il *flor* offre una certa protezione nei confronti dell’eccessiva ossidazione. Con il tempo, le qualità organolettiche della Vernaccia di Oristano assumono maggiore complessità, caratteristica che spinge i produttori a iniziare

la vendita del vino dopo alcuni anni dalla vendemmia, talvolta anche oltre dieci.

In questa degustazione per contrasto prenderemo in esame il Marsala Vergine, l’unico prodotto in stile secco e al quale si aggiunge unicamente acquavite di vino. Il Marsala Vergine è immesso alla vendita dopo almeno cinque anni dalla vendemmia, una caratteristica che risulta essere coerente con i tempi di maturazione solitamente adottati per la Vernaccia di Oristano. Il disciplinare di produzione del vino sardo prevede un tempo minimo di maturazione di almeno tre anni, tuttavia alcuni produttori sono soliti iniziare la vendita anche dopo cinque anni, a beneficio della maggiore complessità organolettica. I vini che prenderemo pertanto in esame sono un Marsala Vergine e una Vernaccia di Oristano con almeno cinque anni di maturazione. La degustazione sarà effettuata servendo i vini alla temperatura di 15 °C così da favorire maggiormente lo sviluppo delle complesse sensazioni olfattive.

Versiamo i due vini nei calici e procediamo con la valutazione del loro aspetto. Iniziamo con l’osservazione del Marsala Vergine, inclinando il calice così da consentire la valutazione del colore e della sfumatura, rilevata verso l’estremità del vino. Il colore del Marsala Vergine - osservato alla base della coppa del calice - è giallo ambrato brillante e intenso, risultato dell’ossidazione e del lungo tempo di maturazione. La sfumatura propone lo stesso colore ambrato al quale, talvolta, si aggiunge il giallo dorato intenso. Passiamo ora alla valutazione della Vernaccia di Oristano. All’osservazione del colore, non si noteranno sostanziali differenze con il Marsala Vergine. Il colore di questo grande vino sardo è caratterizzato da ambrato brillante tendente al giallo dorato cupo. Lo stesso colore si osserva sovente nella sfumatura, anche in questo caso risultato dell’ossidazione e della maturazione.

La fase della degustazione più entusiasmante è certamente quella che riguarda la valutazione dei profumi che, in questo stile di vini, è sempre ricca di emozioni e straordinarie sensazioni. Il Marsala Vergine e la Vernaccia di Oristano non fanno ovviamente eccezione. Grazie alle particolari tecniche usate nella produzione, oltre al sapiente uso dell’ossidazione, i profili olfattivi di questi due vini raggiungono vette elevatissime, complessità sensoriali impossibili da trovare altrove. Al naso del degustatore abituato a valutare i normali vini di tavola, il



Il colore giallo dorato cupo tendente all’ambra della Vernaccia di Oristano

profilo olfattivo di Marsala e Vernaccia di Oristano può risultare *incomprensibile*, poiché - è innegabile - questi chiedono maggiore attenzione e sforzo sensoriale. Non si intende dire, in ogni caso, che l'ossidazione nei vini sia un fattore positivo. In termini generali l'eccessiva ossidazione è sempre considerata un difetto che, innegabilmente, pregiudica la finezza del vino. Nei vini fortificati e lungamente maturati, l'ossidazione, come vedremo, in realtà impreziosisce il profilo olfattivo e gustativo di questi particolari vini, divenendo qualità desiderata e piacevole.

Prima di parlare delle differenze olfattive dei due vini, è opportuno ricordare il cosiddetto aroma di *rancho*, termine usato nella degustazione del Jerez spagnolo e che è prodotto dall'ossidazione. In Italia è spesso definito *aroma marsalato* proprio perché è tipico del celebre vini siciliano e, usato per un vino da tavola, la connotazione è negativa. Non è semplice descrivere l'aroma di *rancho*: a volte ricorda la nocciola tostata, in realtà è decisamente più complesso. Il contrasto olfattivo principale dei due vini è determinato da questo aroma. In termini generali, nella Vernaccia di Oristano è più intenso e presente rispetto al Marsala, in entrambi i casi, mai sgradevole. Gli altri aromi che si svilupperanno dal calice riguardano prevalentemente frutta secca e confetture, con intensità e sfumature diverse. Per molti aspetti i profili olfattivi di Marsala e Vernaccia di Oristano esprimono qualità comuni, tuttavia molto diverse e tali da chiedere profonda attenzione proprio per cogliere le differenze e i contrasti che si percepiscono al naso.

In bocca i due vini si esprimono in modo piuttosto diverso. Le principali differenze si rilevano prevalentemente sull'impatto bruciante prodotto dall'alcol e la morbidezza, sensazione accentuata anche dal grado alcolico. Il Marsala, vino fortificato, al quale si aggiunge acquavite da vino, ha un volume alcolico medio del 19%, mentre la Vernaccia di Oristano si aggira sul 16%. L'attacco dei due vini è decisamente secco e, in entrambi i casi, l'effetto bruciante dell'alcol è ben percettibile, soprattutto nel Marsala. Entrambi i vini regalano al gusto una spiccata freschezza prodotta dall'acidità, elemento essenziale per assicurare l'equilibrio evitando un'eccessiva rotondità. Il Marsala è generalmente percepito in bocca con maggiore morbidezza rispetto alla Vernaccia di Oristano, qualità che è ulteriormente accentuata dall'alcol. Una caratteristica sensoriale che non ci si aspetterebbe da questo genere di vini è l'astringenza. Si tratta di sensazioni piuttosto tenui, in ogni caso percettibili, in particolare nel Marsala Vergine.

La fase finale della degustazione, nella quale si valuta prevalentemente la persistenza gusto-olfattiva, mette in evidenza le buone qualità del Marsala Vergine e della Vernaccia di Oristano. Anche in questa fase si può apprezzare la notevole complessità di questi vini, per certi aspetti simile eppure distante. Il finale del Marsala Vergine è generalmente di buona persistenza, lasciando in bocca una piacevole freschezza unita a sensazioni che ricordano la frutta secca, fico secco e mandorla su tutti. Anche il finale della Vernaccia di Oristano si fa apprezzare per la buona persistenza e per la piacevole acidità, tuttavia con un impatto più *secco* rispetto al Marsala Vergine. I sapori che si continueranno a percepire in bocca ricordano anche in questo caso la frutta secca, in particolare fico secco, mandorla e nocciola. Il Marsala Vergine e la Vernaccia di Oristano sono due grandissimi vini, vanto dell'enologia italiana. Considerati da alcuni come *vini antichi*, questi gioielli delle due princi-

pali isole d'Italia hanno pochi rivali in termini di complessità organolettica e capacità di migliorare nel tempo.



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



Montefalco Sagrantino Carapace 2009 Tenuta Castelbuono (Umbria, Italia)

🍷 Sagrantino

Prezzo: € 27,00

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 violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, liquirizia, macis e mentolo.
- 👄 Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.
- 📅 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*



Teuto 2010
Tenuta Podernovo (Toscana, Italia)

Sangiovese (95%), Merlot (5%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio

- Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, Abbastanza trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, tabacco, vaniglia, cioccolato, cannella e mentolo.
- Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.
- 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.
- Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



Trento Brut Perlé Rosé 2008
Ferrari (Trentino, Italia)

Pinot Nero (80%), Chardonnay (20%)

Prezzo: € 32,00

Punteggio

- Rosa salmone intenso e sfumature rosa salmone, abbastanza trasparente, perlage fine e persistente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e crosta di pane seguite da aromi di fragola, mandarino, ciclamino, rosa, lievito, ribes e susina.
- Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 5 anni.

Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Paste ripiene con carne



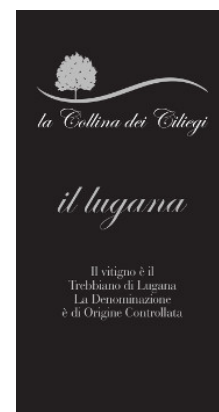
Trento Extra Brut Perlé Nero 2007
Ferrari (Trentino, Italia)

Pinot Nero

Prezzo: € 62,00

Punteggio

- Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di lampone, lievito, nocciola, miele, burro, mandarino, pompelmo, pera e minerale.
- Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
- Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e pompelmo.
- Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 6 anni.
- Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Pesce stufato, Paste ripiene*




Lugana Il Lugana 2013
La Collina dei Ciliegi (Veneto, Italia)


Trebbiano di Lugana


Prezzo: € 14,00


Punteggio


- Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

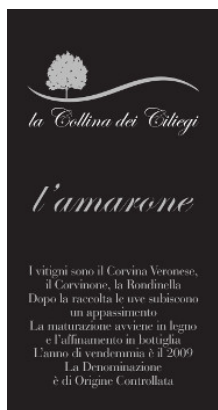
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di pera, ginestra, mandorla, pesca, ananas e agrumi.

 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pera.

 5 mesi in vasche d'acciaio.

 *Pesce fritto, Pasta con pesce, Crostacei e pesce alla griglia, Carne bianca saltata*





Amarone della Valpolicella l'Amarone 2010 La Collina dei Ciliegi (Veneto, Italia)


 Corvina, Corvinone, Rondinella

Prezzo: € 35,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

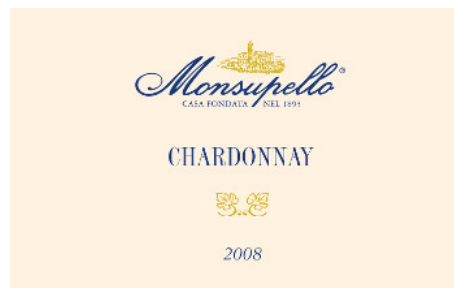
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco, macis e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 24 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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





Chardonnay 2013 Monsupello (Lombardia, Italia)


 Chardonnay

Prezzo: € 9,00


Punteggio 


 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e banana seguite da aromi di acacia, biancospino, crosta di pane, pera, ananas e agrumi.

 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.


 Finale persistente con ricordi di mela, susina e banana.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta con pesce, Pesce saltato, Crostacei alla griglia, Carne bianca saltata*





Pinot Grigio 2013 Monsupello (Lombardia, Italia)


 Pinot Grigio


Prezzo: € 9,00


Punteggio 


 Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e agrumi seguite da aromi di pera, biancospino, pesca, ginestra, nocciola e camomilla.

 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.


 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pesca.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Latticini*





Montefalco Sagrantino Collepiano 2010
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)


 Sagrantino


Prezzo: € 27,00


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, peonia, macis, pepe rosa, cannella e mentolo.

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

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

 22 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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





Montefalco Sagrantino 25 Anni 2010
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)


 Sagrantino


Prezzo: € 50,00


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, prugna, vaniglia, tabacco, peonia, cioccolato, pepe rosa, cannella, cuoio, macis e mentolo.

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

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

 24 anni in barrique, 8 mesi in bottiglia.

 *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.

Vino in Villa Festival: Arte, Musica e Cultura tra le Colline del Prosecco Superiore

Arte, fotografia, musica, letteratura, filosofia, poesia e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, un vino che è esso stesso un'opera a cui migliaia di viticoltori dedicano fino 800 ore di lavoro manuale per ogni ettaro su scoscese vigne: sono questi gli ingredienti di Vino in Villa, il tradizionale appuntamento di maggio, dedicato allo spumante DOCG più amato dagli italiani, che quest'anno diventerà una vera e propria rassegna culturale che abbraccerà l'intero territorio della DOCG. Dal 14 al 17 maggio 2015, infatti, si terrà Vino in Villa Festival, Arte e Cultura, in Conegliano Valdobbiadene, che toccherà le località trevigiane di Conegliano, Pieve di Soligo, Valdobbiadene e che culminerà domenica 17 maggio con la manifestazione al Castello di San Salvatore di Susegana, un banco d'assaggio con circa 300 etichette di realtà diverse, dalla grande casa spumantistica alla piccola azienda, che si concluderà con uno spettacolo di jazz animato da due nomi del calibro di Enrico Rava e Tiziano Scarpa. Il tema scelto per questa edizione è "Al di qua e al di là del limite".

Sul palco di questo festival itinerante, che unirà il mondo dell'arte a quello del vino, vi saranno alcune tra le voci più significative del panorama culturale di questi anni. A fare da cornice saranno le affascinanti colline, candidate a patrimonio Unesco, che si estendono da Conegliano, città natale del Cima (grande maestro del Rinascimento), a Valdobbiadene.

Dopo aver fatto tappa, giovedì 14 maggio a Conegliano, la manifestazione si sposterà il venerdì a Pieve di Soligo e il sabato a Valdobbiadene. Nei tre giorni di tour, un fitto calendario di

appuntamenti attenderà, dalle ore 16 alle 21.30, gli amanti della cultura.

Il Festival - curato da Massimo Donà, filosofo e musicista veneziano, docente di filosofia presso il San Raffaele di Milano e autore del libro "Filosofia del vino" - darà voce a personaggi di spicco della scena italiana e internazionale per dimostrare come il vino possa essere un importante fattore di aggregazione culturale, sociale, intellettuale ed umana.

Domenica 17 maggio, dalle 10.00 alle 22.00, si terrà al castello di San Salvatore l'ultimo appuntamento dell'edizione 2015 in cui vino e arte si intrecceranno in una location unica: un maniero racchiuso in un borgo del XIII secolo in cui si terranno oltre al banco d'assaggio anche una tavola rotonda dal titolo "Il sapere del sapore" (alle ore 16) e altri due appuntamenti: alle 18.30, Ebbrezza dionisiaca, verità e limiti dell'esperienza dialogo-conferenza con Carlo Sini e Florinda Cambria e con la partecipazione di Antonio Gnoli e, alle 21.30, l'imperdibile momento "Il limite tra suono e parola" con Enrico Rava e Tiziano Scarpa.

Nella Terra dei Gonzaga Torna "Lambrusco a Palazzo"

Dopo il successo delle precedenti edizioni, torna a Sabbioneta "Lambrusco a Palazzo", l'evento che unisce la cultura del vino alla scoperta dei tesori dell'arte e dell'architettura della terra dei Gonzaga. Sabato 9 e Domenica 10 maggio 2015, la piccola Atene del Rinascimento, Sabbioneta (mantova), patrimonio dell'UNESCO, ospiterà nelle cantine storiche del Palazzo Ducale l'importante manifestazione, che sarà rappresentativa della migliore espressione del Vino Rosso Frizzante. Due giorni dedicati alle virtù dei vitigni evocati del territorio e, al valore culturale architettonico che contraddistingue questa località. Obiettivo della manifestazione è declamare il valore di questo vino frizzante italiano e cogliere l'opportunità di fare conoscere le numerose etichette e le attività delle aziende presenti, appartenenti ai consorzi delle province di Mantova, Modena e Reggio-Emilia. Sarà quindi un'occasione di intenso dialogo fra il mondo dei produttori del Lambrusco e i consumatori, con l'obiettivo di promuovere un approccio consapevole e attento al vino.

La kermesse regalerà inoltre al pubblico un momento di "riflessione ed esperienza" dedicato alla cultura enologica mantovana, un regalo di visibilità di un territorio con produzioni di alta qualità, degno delle attività di produttori che lavorano con passione la loro terra.

Ospite d'Onore Attilio Scienza, professore ordinario presso l'Università Statale di Milano, viticoltore e autore scientifico di fama nazionale. All'apertura presso il Teatro all'Antica di Sabbioneta, tratterà i concetti della manipolazione genetica delle piante, dove il "progresso è a volte il tradimento fedele della tradizione". Presiederà le degustazioni tematiche previste.

Nebbiolo Prima Compie 20 Anni e si Prepara a Stupire Ancora

Oltre 250 aziende, quasi 500 vini, circa 100 giornalisti giunti da tutto il mondo. Sono questi i numeri dell'edizione 2015 di Nebbiolo Prima, il "wine summit italiano per eccellenza" che

fa conoscere le più nobili espressioni del vitigno piemontese. L'evento è l'anteprima internazionale, rivolta alla stampa specializzata, delle nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero. Quello in programma dal 10 al 15 maggio, al Palazzo Mostre e Congressi di Alba, non è un appuntamento qualsiasi: sarà infatti la ventesima edizione della manifestazione organizzata da Albeisa, Unione Produttori Vini Albesi, associazione non a scopo di lucro, la cui finalità principale è la promozione e la valorizzazione dei vini dell'albese. Fondata nel 1973 da un'idea di Renato Ratti, Albeisa è l'organismo che gestisce l'utilizzo della bottiglia Albeisa, un contenitore dalla forma unica e speciale, che identifica le migliori produzioni di Langa.

Tra i progetti di Albeisa per la promozione e la valorizzazione di Barolo, Barbaresco e Roero c'è proprio Nebbiolo Prima. Nato nel 1996, l'evento ha cambiato nome nel 2010 mantenendo la stessa forma ma rinnovandosi e divenendo un appuntamento di sempre più alto livello, su cui ogni anno si accendono i riflettori internazionali. Nel 2015, cento giornalisti di fama internazionale si daranno appuntamento nel cuore delle Langhe per degustare le annate Barolo 2011 e riserva 2009, Barbaresco 2012 e riserva 2010, Roero 2012 e riserva 2011. All'edizione 2015 parteciperanno, infatti, oltre 70 giornalisti esteri provenienti da India, Canada, Spagna, Norvegia, Russia, Regno Unito, Corea, Svezia, Giappone, Polonia, Australia, Germania, Olanda, Svizzera, Estonia, Stati Uniti d'America, Francia, Cina, Danimarca, Germania, Hong Kong, Austria, Repubblica Ceca, Filippine, Finlandia, Australia, Lettonia e Brasile. A loro si uniranno oltre 30 colleghi delle più prestigiose testate italiane.

La manifestazione aprirà le sue porte domenica 10 maggio, alle 17.30, con il tradizionale Aperitivo di Benvenuto che quest'anno si terrà al Castello di Guarene.

Per gli operatori del settore Nebbiolo Prima offre uno speciale appuntamento: la Retrospectiva 2005 di Barolo, Barbaresco e Roero che si terrà lunedì 11 maggio 2015, dalle 14.30 alle 18.30, presso le Antiche Cantine della Luigi Calissano, presso l'Hotel Calissano ad Alba.

La degustazione permetterà un vero e proprio viaggio sensoriale nell'annata 2005 delle aziende che prendono parte all'edizione 2015 di Nebbiolo Prima e consentirà anche di scoprire altri vini a base Nebbiolo prodotti da ciascuna cantina. Per la stampa specializzata l'evento si articolerà in cinque giornate, seguendo la formula che si propone di assecondare le diverse esigenze dei partecipanti, permettendo a ognuno di scegliere tra un programma leggero e uno intensivo. Nel primo caso i giornalisti parteciperanno, al mattino, a degustazioni alla cieca di massimo un vino per produttore e visiteranno le cantine nel pomeriggio. Chi sceglierà la seconda opzione invece, avrà la possibilità di prolungare le degustazioni e di assaggiare più di un'etichetta per azienda, ma di visitare una sola cantina. In questo modo gli ospiti potranno conoscere i vini, i volti e i luoghi delle Langhe, dove il terroir si presenta come un mosaico di espressioni, che si mescolano alla filosofia e alla passione di ogni singola famiglia di viticoltori.

A fare da sfondo alla manifestazione sarà il paesaggio vitivinicolo di Langhe-Roero e Monferrato, entrato nella prestigiosa World Heritage List dell'Unesco, di cui Albeisa si fa portavoce nel mondo.

Nasce il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Il Consorzio dei Vini d'Asti e del Monferrato cambia identità e punta tutto sui mercati internazionali dove registra una costante crescita, con una vera e propria impennata negli USA, divenuto primo mercato d'esportazione. La parola d'ordine, anche oltre confine, sarà Barbera, con un messaggio forte e chiaro ai consumatori sin dalla scelta del nuovo nome che sarà, non a caso, Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. Una definizione che porta con sé il punto cardine della mission per il futuro: identificare ancor di più il territorio di Asti con il suo vino simbolo che farà ancor più da traino alle altre eccellenze di quest'area vinicola. L'annuncio del nuovo corso, a cui si accompagna l'avvio della campagna di comunicazione dal titolo "My name is Barbera, and I have a story to tell", è stato dato domenica 22 marzo, durante la prima giornata dell'edizione 2015 di Vinitaly, in una conferenza stampa che ha unito interventi di alto livello e degustazioni stellate. Il Consorzio ha saputo dunque cogliere i segnali giunti dai mercati: quelli stranieri, e gli USA in testa, prediligono sempre di più la Barbera d'Asti di cui, nel 2014, sono state prodotte 22.000.000 bottiglie da 0,75 litri.

A parlare sono i dati dell'analisi effettuata dallo stesso Consorzio e ricavati da un campione di 100 tra le più importanti aziende produttrici di Barbera d'Asti: le vendite interne ed estere del Barbera d'Asti sono pressoché paritarie. Dal 2008, in cui l'Italia assorbiva il 55,93% della produzione di questo vino contro il 44,07% dell'estero, si è passati a un 2014 in cui le esportazioni hanno raggiunto quasi il 50% con il 49,42%. Il trend di crescita più significativo si è registrato negli USA: se nel 2010 questo mercato costituiva solo il 10% del totale, nel 2014, infatti, è salito al 22%, scalando ben quattro posizioni e superando la Germania che da quattro anni era al primo posto. Da qui la decisione del Consorzio di valorizzare la sua DOCG di spicco con una serie di progetti di stampo internazionale, come il lancio della nuova campagna "My Name is Barbera". Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ha messo in agenda nuovi progetti anche per la comunicazione sui canali web e social: lo slogan della campagna diverrà anche un blog e profili con lo stesso nome prenderanno vita su Facebook, Twitter, Pinterest, Youtube e Instagram.

Albana Dèi 2015 a Bertinoro, Brisighella e Dozza

Dopo il crescente successo raccolto da parte dei produttori e del pubblico nel corso delle precedenti edizioni, ritorna anche in questo 2015 il concorso enologico "Albana Dèi", dedicato ai vini ottenuti da uve Albana di tipologia "secco".

Il concorso, nato tre anni fa da un'idea dei curatori Carlo Catani e Andrea Spada e organizzato da Enoteca Regionale Emilia Romagna col patrocinio del Consorzio Vini di Romagna, si svolge in due momenti. Il primo era riservato alla giuria tecnica che ha degustato alla cieca tutti i vini in concorso e che ha selezionato i 9 Albana che parteciperanno, domenica 3 maggio, al momento clou di Albana Dèi 2015.

Infatti, in tre dei borghi più belli della Romagna, Bertinoro in Piazza Libertà, Brisighella Parco Ugonia e centro storico e Dozza all'interno della Rocca sede dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna, ci saranno altrettanti banchi d'assaggio gratuiti per dare modo al pubblico di degustare e apprezzare i vini

finalisti ed esprimere il proprio giudizio come "giuria popolare" per contribuire a eleggere "l'Albana del cuore 2015".

In contemporanea all'Albana Dèi, domenica 3 maggio in ogni borgo sono in programma eventi e appuntamenti che renderanno questa giornata una grande festa della Romagna: a Dozza ci sarà la tradizionale "Festa del Vino" (quest'anno per la prima volta per l'intero weekend con eventi anche sabato 2), con un seminario sull'Albana, mercatino delle eccellenze enogastronomiche e animazioni; a Brisighella stand gastronomico e mercato dei prodotti tipici con le delizie e primizie di primavera; a Bertinoro aperitivi e cene a tema serviti con Albana locale.

La proclamazione delle albana premiate in questa edizione 2015 dell'Albana Dèi avverrà martedì 19 maggio alle ore 18 alla Rocca di Dozza, per consentire l'elaborazione dei dati raccolti dalla giuria popolare dei tre Borghi, che assieme determineranno al 50% la valutazione finale dell'Albana del cuore, mentre l'altro 50% di valutazione sarà della giuria tecnica. In tale occasione verranno premiati anche i vini individuati dalla giuria tecnica per quanto riguarda le categorie: Migliore Romagna Albana DOP di tipologia secco "moderna"; Miglior vino da uve Albana di tipologia secco "lunghe macerazioni", ribattezzato premio Valter Dal Pane.

L'Albana Dèi rappresenta un modo moderno e popolare per fare il punto annuale sull'Albana e sostenerne la ripresa. Un modo per rilanciare il valore della DOP Romagna Albana quale veicolo per l'affermazione dell'unicità e straordinarietà di questo vitigno dal potenziale grandioso, nella ricchezza d'interpretazioni dei produttori del territorio. «Le potenzialità di questo vitigno sono enormi e in buona parte ancora inesprese - sottolineano gli organizzatori dell'evento - Riteniamo che per quanto riguarda la Romagna Albana DOP "secco" lo spazio innovativo da scandagliare sia ampio e meriti, per esempio, di prendere in considerazione l'apertura a tipologie con lunghe macerazioni e colori carichi. Ci piacerebbe portare una forte attenzione sul nostro vitigno, che merita di guadagnare consensi e notorietà a livello nazionale ma anche internazionale».



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 Segnana Solera Selezione Segnana (Trentino, Italia)


 Vinaccia di Chardonnay e Pinot Nero


Prezzo: € 26,00 - 70cl


Punteggio 

 Limpida, colore ambra intenso e brillante.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di nocciola, fico secco, miele, cioccolato, vaniglia, pesca, tabacco, prugna secca e scatola di sigari con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Sapori intensi e pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di cioccolato, nocciola e prugna secca.

 Distillazione in alambicco discontinuo. Unione di cinque annate diverse e invecchiate in rovere francese.

◆ ◆ ◆

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	↔	Adarmando 2011, Tabarrini
2	↗	Montiano 2011, Falesco
3	↗	Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino
4	↘	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
5	↗	Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti
6	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
7	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
8	↘	Pelago 2009, Umani Ronchi
9	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2007, Tenute Silvio Nardi
10	↘	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
11	↗	Offida Rosso Il Grifone 2008, Tenuta Cocci Grifoni
12	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
13	↗	Trento Extra Brut Riserva Lunelli 2006, Ferrari
14	↗	Camartina 2011, Querciabella
15	↘	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica

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