


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XX - Numero 217, Maggio 2022

E Se il Vino Dovesse Cambiare?

Nulla è per sempre. Il tempo scorre, le cose cambiano – e con queste, anche le vicende e le abitudini degli umani – spesso costrette all’adattamento delle nuove condizioni e necessità. Il cambiamento, inoltre, è spesso indispensabile per garantire che tutto resti come prima. Qualcosa che, notoriamente, fu suggerito anche nel magnifico capolavoro “Il Gattopardo” di Giuseppe Tomasi di Lampedusa: «Se vogliamo che tutto rimanga com’è, bisogna che tutto cambi». In fin dei conti, chi teme il futuro, quindi il cambiamento, è condannato a rimpiangere il passato, temendo il presente, escluso dal tempo che sarà. Tuttavia, chi si concede al futuro cancellando l’esperienza del passato e il frutto del presente, è inevitabilmente condannato alla disgraziata sciagura della ripetizione dei propri errori – senza mai comprendere le cause – prigioniero di una fallimentare regressione priva di ogni speranza. Poi, è anche vero che la storia non insegna nulla agli uomini – oppure ben poco – con effetti ignobili e deplorabili per il futuro, accecati solo dalla propria inutile arroganza e la presunzione di credere che il futuro debba essere necessariamente la ripetizione ostinata degli errori del passato.

Repetiva iuvant, (le cose ripetute, aiutano) recita un celebre adagio latino, tuttavia, a ben guardare l’ostinata ripetizione di certe cose nel futuro, non sembrerebbe giovare granché, anzi. Poi, è anche vero che, in certi casi, le azioni e gli accadimenti del futuro – anche quelli assolutamente nuovi e inediti – risultano essere fallimentari e per nulla convenienti, costringendo, per così dire, a tornare indietro e ricominciare dal passato, forti dell’esperienza acquisita dagli errori appena commessi, possibilmente evitando di ripeterli. Il vino, evidentemente, non è immune alle vicende che si susseguono nel corso del tempo, dal confrontarsi con il suo passato, compreso guardare al futuro. Non da meno, tornare al passato e restare ancorati a quell’era, quello stile, indiscutibilmente eletto come futuro del vino, semplicemente perpetuando tempi e modi che sono tutto meno che progresso. Questo accade non solo per il vino, soprattutto in quei paesi – come l’Italia – così fortemente ancorati al passato e alle proprie tradizioni, spesso sacre, perfino inviolabili e

immutabili, forse anche per la paura di affrontare il futuro, il proprio futuro.

In questi tempi, così bizzarri, così lontanamente inimmaginabili solamente tre anni fa, il vino – dopo avere conseguito, almeno in Italia, un risultato clamoroso in termini economici e di mercato – si appresta ad affrontare il futuro prossimo con qualche difficoltà e incertezza. Non solo quelle che si stanno determinando per le nuove condizioni economiche a livello globale, ma anche – e soprattutto – per la situazione che si sta creando nella produzione e reperibilità delle materie prime. A preoccupare maggiormente in questo momento i produttori, è la scarsa disponibilità di bottiglie, materiale fondamentale per la commercializzazione del vino. Senza la bottiglia di vetro, il vino resta nei recipienti di conservazione e maturazione, impossibilitato nel lasciare la cantina con destinazione i calici dei consumatori. Si tratta – evidentemente – di un ostacolo non esattamente semplice, viste le implicazioni che questo comporta nell’intero comparto vitivinicolo e, più in generale, in qualunque settore produttivo che necessita del vetro e della bottiglia come elementi indispensabili.

Le bottiglie disponibili sul mercato – intese come materiale di base, quindi vuote – o sono state acquistate nei mesi scorsi e in cospicui lotti da grandi cantine con disponibilità economiche e capacità di trattativa enormi, oppure, quelle disponibili, sono vendute a prezzi elevati. Nella seconda ipotesi, qualora il produttore riuscisse ad acquistarle – sia per opportunità, sia per disponibilità economica – questo si traduce direttamente in un aumento dei costi di produzione, quindi del prezzo di vendita finale. Il problema, inoltre, non è solamente il vetro per le bottiglie, ma anche le altre materie prime e servizi che – nel loro insieme – consentono al produttore di “finire” il proprio prodotto e venderlo. Tuttavia, in accordo a quanto è stato dichiarato dai produttori in diverse occasioni recenti, sarebbe proprio la difficoltà a reperire le bottiglie di vetro a rendere critica la commercializzazione del vino.

E se la soluzione più semplice fosse quella di sostituire il vetro con altro materiale, magari in questo momento più faci-

Sommario

E Se il Vino Dovesse Cambiare?	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Moscato di Sardegna Passito e Aleatico di Puglia Passito	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	8
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

le da reperire e che, condizione primaria, garantisca la buona conservazione del vino fino a quando non è versato nel calice? Già mi immagino, in verità, la reazione perplessa e forse anche sdegnata di molti nel pensare di versare il vino nei propri calici da qualcosa di diverso che non sia una bottiglia di vetro. Si tratta – immagino per molti – di un cambiamento anche di tipo culturale e non solo legato all'inamovibile sacralità della tradizione, perché così è sempre stato e non si deve cambiare. Eppure, prima che si “inventasse” il vetro, il vino si commercializzava e si spediva dovunque trasportandolo in recipienti prodotti con i materiali disponibili del tempo. Sì, certo, il vetro è un eccellente materiale in questo senso, decisamente migliore – per esempio – delle anfore di terracotta che si utilizzavano agli albori delle civiltà occidentali. Ma cosa fare, però, se le bottiglie di vetro non sono così facilmente reperibili? Si smette di produrre e commercializzare il vino?

Che poi, a dirla tutta, un cambiamento “culturale” di questo tipo l'abbiamo già visto e, in molti si ricorderanno, suscitò non poche polemiche, compreso lo sdegno di molti, gridando allo scandalo e ponendosi come irriducibili baluardi a difesa della tradizione e del “perché così si è sempre fatto, così deve essere per sempre”. Mi riferisco alla questione dei tappi, quando iniziarono a essere impiegati quelli prodotti con materiali sintetici, così come in vetro oppure a vite. All'inizio – e lo ricordo fin troppo bene – fu un putiferio esagerato, poi, con il passare del tempo, la *novità* è stata accettata e oggi pochissimi fanno caso al fatto che, aprendo una bottiglia, si ritrovino nelle mani un tappo sintetico oppure a vite. Non solo: questa *novità* ha consentito un notevole risparmio nei costi, destinando l'impiego dei migliori sugheri ai vini che veramente lo richiedono e per i quali – almeno per il momento – è insostituibile. Un cambiamento che, nonostante abbia sfidato la *sacra tradizione*, oggi è un fatto accettato. Del resto, cos'è la tradizione se non un evento di successo e che, come tale, si perpetua nel tempo? E quanti eventi del passato non sono diventati parte della tradizione proprio perché si sono rivelati fallimentari?

Sono consapevole il suggerimento di sostituire la bottiglia di vetro con un altro recipiente e costruito con un materiale diverso è una provocazione, certamente fastidiosa per molti. Vi rassicuro: sostituire la bottiglia di vetro con altro contenitore non è così semplice. Innanzitutto, sarebbe necessario cambiare tutti i disciplinari di produzione dei vini a denominazione poiché la bottiglia di vetro è espressamente indicata come requisito stabilito per legge. E i disciplinari di produzione dei

vini sono leggi dello Stato Italiano a tutti gli effetti. Vista la situazione attuale, per la quale è difficile – in questo momento – prevedere quando si assisterà a una ripresa, probabilmente è necessario pensare ad alternative funzionali. Sicuramente la bottiglia di vetro – esattamente come per il sughero naturale – risulta essere indispensabile, quindi insostituibile, per determinati stili vini, come per esempio quelli destinati al lungo affinamento. I vini da consumare dopo pochi mesi o anni dalla produzione, sicuramente possono essere commercializzati in contenitori diversi dal vetro, probabilmente anche più economici. Tutto cambia: è solo questione di tempo e di adattamento. Esattamente come per i tappi di “non sughero”, prima o poi anche le bottiglie di “non vetro” diventeranno consuete e accettate. Questione di tempo e, forse, non saranno nemmeno bottiglie. In fin dei conti, ciò che rende un vino buono e apprezzabile è quello che versiamo nel calice, esattamente in quel momento in cui ci dimentichiamo della bottiglia di vetro o qualsiasi altra cosa essa sia.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Moscato di Sardegna Passito e Aleatico di Puglia Passito

I vini prodotti con uve passite esprimono molto più della semplice dolcezza. Concentrati di sostanze e sapori, straordinari scrigni di aromi complessi e suadenti, rappresentano sempre un esercizio sensoriale di notevole valore.

Il mercato dei vini di ogni paese vitivinicolo del mondo è fortemente dominato dai cosiddetti vini da tavola “secchi” – bianchi, rossi e rosati – ai quali seguono i vini spumanti. In alcuni territori, questa condizione è esattamente opposta, con le bollicine a rappresentare la produzione prevalente, spesso l'unica. All'ultimo posto, salvo rarissime eccezioni, troviamo sempre i vini dolci da uve passite, siano essi “dolci naturali” (cioè senza aggiunta di acquavite) oppure fortificati (ai quali, invece, si aggiunge acquavite). La situazione attuale è palesemente opposta a quella del passato, quando la maggioranza dei vini apparteneva alla categoria che oggi definiamo *dolci da uve appassite*. Questo genere di vini, infatti, incontrava maggiormente il gusto dei tempi passati, non da ultimo, era il risultato di pratiche enologiche consuete del passato, oltre a una fermentazione non completamente svolta a causa delle condizioni ambientali e tecnologiche, compreso il gusto dei nostri antenati.

I vini dolci da uve passite del passato e quelli “moderni”, condividono ancora due qualità: sono molto costosi da produrre e si caratterizzano per profili organolettici complessi e ricchissimi. La produzione di un vino dolce da uve passite di elevata qualità è un processo decisamente costoso, se confrontato con altri stili di vini, sia perché richiede fattori qualitativi

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XX - Numero 217, Maggio 2022

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2022 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 ❖

elevatissimi, sia per la bassissima resa delle uve. Si deve ricordare, infatti, che la resa in mosto delle uve appassite – dipendentemente dal tipo di vino da produrre e dalla qualità – può essere anche appena del 30%. Il processo di appassimento comporta evidentemente una cospicua perdita di acqua all'interno dell'acino, con conseguente concentrazione delle altre sostanze, in particolare, degli zuccheri. A questo non fanno eccezione i due vini che prenderemo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese, i quali di differenziano, non solo per la provenienza geografica, ma anche per il colore delle uve. Il Moscato di Sardegna Passito, infatti, si produce con il Moscato Bianco, mentre l'Aleatico di Puglia Passito con l'omonima uva, notoriamente a bacca rossa.

Moscato di Sardegna Passito

Il Moscato Bianco è una delle varietà più antiche che si conoscano, da sempre apprezzata sia come uva da mensa sia per la produzione di vini. Varietà che da sempre affascina gli uomini, sia per la spiccata dolcezza sia per la finezza dei suoi profumi, un patrimonio – quest'ultimo – che si mantiene sempre nei suoi vini. Il Moscato Bianco è praticamente presente in ogni paese vitivinicolo del mondo, spesso impiegato per la produzione di vini da “vendemmia tardiva” e, soprattutto, vini dolci da uve appassite. Quest'ultimo stile sembra in effetti essere molto adatto al Moscato Bianco, una qualità testimoniata non solo dalla storia di quest'uva, ma soprattutto dalla finezza e l'equilibrio dei suoi vini. Il Moscato Bianco era ampiamente noto e apprezzato sin dai tempi degli antichi romani, spesso identificato con il nome di *uva apiana*, a causa della spiccata predilezione delle api per la dolcezza dei suoi acini. Il fascino dei vini prodotti con quest'uva, non solo nello stile dolce da uve appassite, è ancora vivo oggi, riscuotendo ovunque il favore dei consumatori.

La presenza del Moscato Bianco in Sardegna vanta una lunga storia, ampiamente documentata, la sua diffusione nell'isola si sviluppa principalmente durante il periodo di amministrazione piemontese nel 1700. Il Moscato Bianco è oggi utilizzato in alcuni vini a denominazione della Sardegna, fra questi il Cagliari Moscato, Moscato di Sorso-Sennori e Moscato di Sardegna. Quest'ultima comprende l'intero territorio dell'isola e prevede le sottodenominazioni “Tempio Pausania” o “Tempio” e “Gallura”, previste per il solo stile spumante. Il Moscato di Sardegna – il vino che prendiamo in esame per la nostra degustazione – prevede la produzione degli stili bianco, passito, da uve stramature e spumante, tutti prodotti con almeno il 90% di Moscato Bianco e l'eventuale 10% di uve a bacca bianca ammesse alla coltivazione in Sardegna. La produzione del Moscato di Sardegna Passito è sovente condotta mediante l'impiego di contenitori inerti, in particolare la vasca d'acciaio, con lo scopo di preservare sia la finezza aromatica dell'uva sia l'acidità, quest'ultima qualità indispensabile al raggiungimento del perfetto equilibrio sensoriale. A tale proposito, si deve infatti osservare che il Moscato di Sardegna deve avere un titolo alcolico minimo naturale del 16%, caratteristica che, aggiungendosi alla spiccata dolcezza degli zuccheri, necessità di adeguata acidità proprio per raggiungere l'equilibrio.

Aleatico di Puglia Passito

L'Aleatico è una varietà a bacca rossa di notevole interesse, diffusa in molte regioni d'Italia e dalla lunga storia. Per quest'uva, infatti, si può parlare di storia ma non esattamente di origini, poiché – ancora oggi – queste risultano poco chiare e oggetto di diverse ipotesi. Pier De' Crescenzi, all'inizio del 1300, sosteneva che l'origine dell'Aleatico fosse la Toscana, riferendo che, a quei tempi, era già diffusa nella regione e conosciuta come *Livatica*. Di opinione totalmente diversa Cosimo Trinci, il quale – nel 1726 – sosteneva che l'Aleatico fosse stato introdotto in Puglia per opera dei greci. A supportare questa ipotesi, il celebre agronomo sosteneva che si trattasse infatti dell'uva *Liatiko*, coltivata a Creta. Nel tempo si sono formulate altre ipotesi, tuttavia, nessuna di queste ha avuto un fondamento credibile, compresa la presunta parentela con la varietà *Liatiko*, risultata essere totalmente diversa. L'Aleatico vanta comunque numerose testimonianze storiche di apprezzamento per i suoi vini, riportando la sua presenza in diverse regioni italiane, Puglia compresa.

Studi più recenti condotti da Manna Crespan e Nicoletta Milani hanno dimostrato che l'Aleatico ha un legame stretto di parentela con il Moscato Bianco, caratteristica che giustificherebbe la sua intensa aromaticità. Questo studio, inoltre, sembrerebbe supportare l'ipotesi del celebre botanista Giorgio Gallesio, il quale sosteneva l'uva *Liatica* o *Livatica* – nome con il quale si conosceva l'Aleatico ai suoi tempi – derivasse dai Moscati mediante propagazione per seme. Anche Giuseppe Di Rovasenda sosteneva che in certe zone d'Italia, l'Aleatico era conosciuto come *Moscato Nero* e *Moscato Nero*, associandone quindi l'origine con la celebre famiglia di uve aromatiche. La presenza dell'Aleatico in Puglia è radicata nell'intero territorio regionale e da quasi cinquanta anni è riconosciuto come vino a Denominazione d'Origine Controllata. Il disciplinare di produzione prevede gli stili dolce naturale, liquoroso dolce naturale e riserva, nei quali la presenza dell'Aleatico deve essere almeno dell'85%, mentre l'eventuale restante quota è completata da Negroamaro, Malvasia Nera e Primitivo.

La Degustazione

Prima di procedere con la degustazione per contrasto di questo mese, provvediamo a reperire le due bottiglie che verseremo nei calici. A tale proposito, si deve notare che si tratta di due vini con produzioni relativamente contenute, pertanto non molto diffusi, caratteristica che spesso contraddistingue tutti i vini dolci da uve passite. Nello scegliere Moscato di Sardegna Passito e Aleatico di Puglia Passito faremo attenzione alla loro composizione, assicurandoci che siano prodotti esclusivamente con le due varietà di riferimento. Si deve infatti ricordare che, in entrambi i casi e in accordo ai rispettivi disciplinari di produzione, sia il Moscato Bianco sia l'Aleatico possono essere presenti per una quota inferiore al 100%, in ogni caso per un minimo dell'85%. Per quanto concerne la produzione e la vinificazione, con lo scopo di consentire la massima espressione delle due varietà – caratterizzate da apprezzabile aromaticità – si sceglieranno due vini fermentati e maturati in contenitori inerti, come la vasca d'acciaio. Moscato di Sardegna Passito e Aleatico di Puglia Passito sono versati nei rispettivi calici da

degustazione: il vino sardo alla temperatura di 14 °C, quello pugliese a 16 °C.

Versiamo Moscato di Sardegna Passito e Aleatico di Puglia Passito nei rispettivi calici da degustazione e diamo inizio alla comparazione, iniziando dalla valutazione dell'aspetto del vino sardo. Incliniamo il calice del Moscato di Sardegna Passito sopra una superficie bianca e osserviamo la base. Il colore è giallo ambra brillante e intenso, mentre la trasparenza – valutata ponendo un oggetto fra il calice e la superficie bianca – è piuttosto elevata, consentendo una buona visione. Valutiamo ora la sfumatura e osserviamo il vino verso l'apertura del calice, nel punto dove si fa più sottile. Si nota un colore giallo ambra brillante, confermando quindi la tonalità di base. Passiamo ora alla valutazione dell'Aleatico di Puglia Passito e incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Il colore è chiaramente molto diverso dal vino precedente: si nota rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza moderata, talvolta perfino ridotta. La sfumatura dell'Aleatico di Puglia Passito – osservata all'estremità del calice, in prossimità della sua apertura – rivela rosso rubino intenso, talvolta tendente al rosso granato.

I vini prodotti con Moscato Bianco e Aleatico esprimono al naso piacevoli aromi che ricordano direttamente il succo dell'uva, praticamente l'unica caratteristica che queste due uve hanno in comune. Il Moscato di Sardegna Passito si fa riconoscere al naso, oltre all'intenso profumo di uva appassita, per gli aromi di albicocca secca, canditi, confettura di pesche e mela cotogna, dattero, fico secco, mandorla, scorza di agrume e piacevoli accenni di frutta esotica, in particolare il litchi. Non mancano, ovviamente, profumi riconducibili al mondo dei fiori, fra questi lavanda e rosa gialla. Il profilo olfattivo dell'Aleatico di Puglia Passito non è chiaramente meno entusiasmante e, come già detto, si presenta al naso con un intenso profumo di uva appassita. I vini prodotti con quest'uva si fanno riconoscere per l'ampio patrimonio di aromi riconducibili a frutta rossa e nera, in particolare, ciliegia, lampone, fragola, mirtillo, mora e prugna. Anche il mondo dei fiori è riccamente rappresentato nei vini prodotti con Aleatico passito, in particolare rosa, violetta e ciclamino. Inoltre è spesso possibile percepire profumi di cannella, pepe rosa e anice.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi di Moscato di Sardegna



Il colore dell'Aleatico di Puglia Passito

Passito e Aleatico di Puglia Passito, iniziando – come per l'esame precedente – dal vino sardo. Procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura di questo vino, cioè i profumi identificativi che emergono dal calice, mantenuto in posizione verticale e senza rotarlo. Al naso percepiamo aromi intensi, puliti e gradevoli di uva passa, albicocca secca e confettura di mela cotogna, oltre a rosa appassita e lavanda. Roteiamo adesso il calice – operazione che favorisce lo sviluppo dei restanti aromi – ed effettuiamo la seconda olfazione. Il profilo olfattivo del Moscato di Sardegna Passito si completa con canditi, fico secco, scorza d'agrumi, confettura di pesche, dattero, miele, mandorla, caramello, salvia e timo. Passiamo alla valutazione dell'apertura dell'Aleatico di Puglia Passito e – mantenendo il calice in posizione verticale – effettuiamo la prima olfazione. Dal calice si percepiscono profumi intensi, puliti e raffinati di uva passa, ciliegia, lampone e fragola, oltre ai riconoscimenti floreali di rosa e violetta. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il profilo olfattivo del vino pugliese si completa con mirtillo, mora, prugna, cannella, anice e un piacevole accenno di pepe rosa.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due vini della nostra degustazione per contrasto, prendendo in esame il Moscato di Sardegna Passito. La prima caratteristica gustativa che valuteremo è l'attacco, cioè le sensazioni primarie percepite in bocca al primo sorso. La prima qualità che si percepisce nel vino sardo è la spiccata dolcezza, oltre alla piacevole morbidezza, subito seguita dalla sensazione pseudo-calorica dell'alcol. L'equilibrio del vino è prontamente stabilito dall'effetto dell'acidità, fondamentale per ridurre l'impatto eccessivo della dolcezza in bocca. Si percepiscono inoltre i sapori di uva passa, albicocca secca, confettura di pesche, dattero e miele, confermando l'ottima corrispondenza con il naso. Prendiamo ora un sorso dell'Aleatico di Puglia Passito e valutiamo il suo attacco. Anche in questo caso la sensazione iniziale percepita in bocca è la dolcezza, seguita dall'apprezzabile morbidezza e l'effetto dell'alcol. Queste qualità trovano perfetto equilibrio sia nell'acidità sia nell'astringenza del vino, quest'ultima decisamente moderata, tuttavia piacevole e ben integrata con il profilo gustativo del vino. In bocca, inoltre, percepiamo i sapori di uva, lampone, ciliegia, fragola e mora.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese valutando le sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca, fra queste, la persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Moscato di Sardegna Passito è molto persistente, lasciando in bocca sensazioni di piacevole dolcezza che trova ancora equilibrio nell'effetto della freschezza conferita dall'acidità. Si percepiscono inoltre i sapori di uva passa, albicocca secca, fico secco e miele. Anche la sensazione della struttura è ancora ben percepibile. Il finale dell'Aleatico di Puglia Passito è altrettanto persistente e in bocca si continuano a percepire le sensazioni di dolcezza e morbidezza, oltre all'acidità e alla garbata astringenza conferita dai tannini. Il vino, inoltre, lascia in bocca piacevoli e intensi sapori di uva, ciliegia, lampone, fragola e mora. Si valutino con attenzione le sensazioni di struttura dei due vini: sebbene il Moscato di Sardegna Passito esprima buon corpo, quello dell'Aleatico di Puglia Passito è decisamente più pieno, grazie anche all'effetto dei tannini.

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



Etna Bianco Enrico IV Contrada Santo Spirito 2018 Valenti (Sicilia, Italia)

🍷 Carricante

Prezzo: € 19,00 Punteggio ◇◇◇◇ ★

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

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e pompelmo seguite da aromi di biancospino, ginestra, pera, mango, ananas, pesca, menta, vaniglia e minerale.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

📅 6 mesi in barrique, 3 mesi in bottiglia.

🍴 *Pasta con pesce, Zuppe di funghi, Pesce stufato con funghi, Carne bianca stufata, Latticini*



Etna Rosso Puritani 2014 Valenti (Sicilia, Italia)

🍷 Nerello Mascalese

Prezzo: € 19,00 Punteggio ◇◇◇◇ ★

👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente.

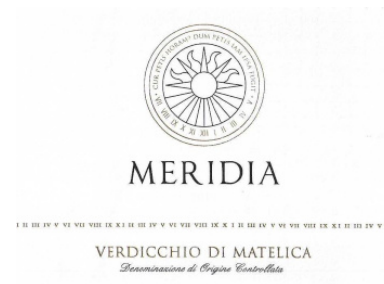
👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e prugna seguite da aromi di viola appassita, rosa appassita, fragola, cannella, cacao, tabacco, cuoio, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna.

📅 20 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

🍴 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*



Verdicchio di Matelica Meridia 2018 Belisario (Marche, Italia)


🍷 Verdicchio


Prezzo: € 17,00 Punteggio ◇◇◇◇


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

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pesca.

 24 mesi in vasche di cemento.


 *Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Pesce alla griglia*





Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano 2018
Belisario (Marche, Italia)


 Verdicchio


Prezzo: € 19,00


Punteggio 


 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra, camomilla, pera, pesca, ananas, nespola, pompelmo, miele, rosmarino, vaniglia e minerale.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla.

 12 mesi in vasche d'acciaio, una piccola parte 12 mesi in barrique.

 *Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*





Titolo Pink Edition 2020
Elena Fucci (Basilicata, Italia)


 Aglianico


Prezzo: € 25,00


Punteggio 


 Rosa ciliegia intenso e sfumature rosa ciliegia, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, fragola e lampone seguite da aromi di rosa, ciclamino, mirtillo, mandarino, mela, pesca e susina.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

 3 mesi in vasche d'acciaio, 2 mesi in bottiglia.

 *Pasta con carne e funghi, Zuppe di funghi e legumi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto*





Aglianico del Vulture Titolo 2019
Elena Fucci (Basilicata, Italia)


 Aglianico


Prezzo: € 32,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

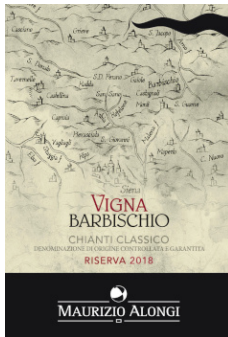
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, geranio, mirtillo, lampone, tabacco, cioccolato, carruba, rosmarino, grafite, vaniglia e mentolo.

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


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

 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.


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





Chianti Classico Riserva Vigna Barbischio 2018
Maurizio Alongi (Toscana, Italia)


 Sangiovese (94%), Malvasia Nera (4%), Canaiolo Nero (2%)


Prezzo: € 25,00 Punteggio  ☆


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 almeno 12 mesi in botte, almeno 18 mesi in bottiglia.


 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*





Carmignano Riserva Trefiano 2016
Tenuta di Capezzana (Toscana, Italia)


 Sangiovese (80%), Cabernet Sauvignon (10%), Canaiolo Nero (10%)


Prezzo: € 41,00 Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 18 mesi in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.

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





UGO
CONTINI
BONACOSSO
2016


Ugo Contini Bonacossi 2016
Tenuta di Capezzana (Toscana, Italia)


 Sangiovese


Prezzo: € 50,00 Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, mora, lampone, mirtillo, cacao, liquirizia, tabacco, cannella, cuoio, scatola di sigari, macis, vaniglia ed eucalipto.

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

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

 18 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.


 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi*





Vino Nobile di Montepulciano Salcho 2016 Salcheto (Toscana, Italia)


 Sangiovese


Prezzo: € 38,50


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

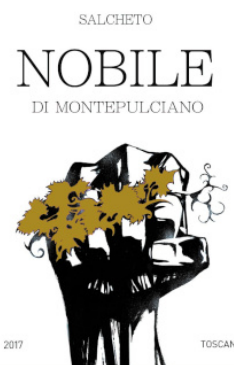
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, mora, lampone, mirtillo, cannella, tabacco, cacao, liquirizia, cuoio, macis, vaniglia e mentolo.

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

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

 24 mesi in botte, 36 mesi in bottiglia.

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





Vino Nobile di Montepulciano Vecchie Viti del Salcho 2017 Salcheto (Toscana, Italia)


 Sangiovese


Prezzo: € 65,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 2 anni in botte, 2 anni in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi*

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.

Colli Tortonesi: Crescono il Potenziale e la Popolarità del Derthona

Si è svolta nei giorni scorsi a Tortona la prima edizione integrale dell'evento dedicato al Derthona per celebrare il successo di

un vino che in poco più di venti anni ha registrato significativi incrementi in termini di valore e volumi. Se nel 1987 gli ettari di Timorasso erano giunti quasi alla soglia dell'estinzione, con meno di un ettaro dedicato a questo vitigno a bacca bianca, e ancora nel 2000 se ne contavano appena 3,5, oggi hanno raggiunto quota 276.

«C'era grande attesa ed emozione per questa edizione di Derthona Due.Zero – commenta Gian Paolo Repetto, presidente del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi – Per la prima volta si è svolta anche un'anteprima della nuova annata dei vini Timorasso, un banco di prova molto importante per i produttori. L'interesse nei confronti di questo vitigno è sempre molto alto e testimonia il grande lavoro che tutti i produttori stanno facendo per far emergere i tratti distintivi di un vino che mostra carattere e complessità, soprattutto con il passare del tempo, come i grandi vini bianchi del mondo. Dopo due anni di assenza, siamo finalmente tornati in presenza e oltre ad operatori del settore e wine lovers ci hanno raggiunto qui a Tortona anche tanti giornalisti con i quali abbiamo avuto il piacere di confrontarci».

Fabio Zenato è il Nuovo Presidente del Consorzio Tutela del Lugana DOC

«Il Lugana è una DOC in crescita ed in piena salute, nonostante gli anni non facili che abbiamo affrontato». Queste le prime parole del nuovo presidente del Consorzio del Lugana, Fabio Zenato, che è stato eletto martedì 5 aprile 2022 all'unanimità dal Consiglio di Amministrazione della DOC del Lago di Garda.

Parte con i migliori dei presupposti il nuovo corso della DOC da 27 milioni di bottiglie prodotte nel 2021 che raccoglie un'importante eredità, un percorso di crescita e di sviluppo portato avanti dalle precedenti amministrazioni.

«Il mio lavoro e del nuovo board per i prossimi anni sarà sulla scia dell'eredità prestigiosa che raccogliamo, che ha portato il Lugana a essere una denominazione sana e di grande vitalità. Ringrazio Ettore Nicoletto, che mi ha preceduto, perché ha saputo dare una voce importante al Lugana e traghettare la denominazione nei difficili anni della pandemia» ha dichiarato Fabio Zenato.

Vinitaly 2022 è stata la prima occasione ufficiale in cui è stata presentata al pubblico internazionale la nuova presidenza. Il Consorzio del Lugana è stata protagonista della kermesse veronese con lo stand presso il Pala Expo A9-A11, dove è stata proposta in degustazione una folta selezione di circa un centinaio di tipologie e brand di Lugana.

La DOC Lugana è una delle poche denominazioni italiane in controtendenza rispetto all'ondata pandemica. «Gli ultimi sono stati anni felici, anche numericamente parlando, per la nostra denominazione» ha spiegato Fabio Zenato. «Il Lugana è uno dei pochi vini italiani che ha registrato, nonostante la pandemia, una crescita di prodotto imbottigliato a due cifre (+12% di anno in anno). Inoltre, è importante segnalare che parallelamente, negli ultimi anni, anche il valore medio a scaffale è aumentato, sinonimo di una filiera produttiva in equilibrio».

Il Mercato USA tra Gioie e Dolori per il Vino Italiano

L'inflazione galoppa anche negli Stati Uniti (+7,9%, al livello più alto da 40 anni) e il vino italiano rischia di fermare la propria corsa nel primo mercato al mondo. È quanto previsto dagli operatori del mercato enologico statunitense intervistati nell'indagine Iwsw/Wine intelligence presentata oggi dall'Osservatorio Uiv-Vinitaly nel corso della giornata di apertura del Salone internazionale dei vini.

Secondo il trade statunitense, la congiuntura produrrà danni importanti alle importazioni di vino: il 38% prevede un decremento generalizzato dei volumi in entrata, mentre il 37% pensa a uno stop al processo di premiumizzazione, e quindi anche alla domanda di prodotto tricolore di qualità che ha fatto la fortuna del Belpaese (2,26 miliardi di dollari l'import Usa del 2021). Solo 1 intervistato su 4 non immagina alcun impatto dall'escalation dei prezzi. Altro campanello di allarme arriva dalla migrazione verso altre bevande da parte dei consumatori giovani, in particolare dai maggiorenni della Generazione Z e dai Millennials. Secondo l'Osservatorio Unione italiana vini e Vinitaly, l'88% dei rispondenti prevede infatti una possibile riduzione dei consumi tradizionali di vino delle fasce interessate. Tra i drink sostitutivi, in testa appaiati con il 60%, i Ready to drink (bevande pronte al consumo soprattutto a base di vodka o rum), i cocktail, i vini a basso contenuto di alcol e gli hard seltzer (drink frizzanti lievemente alcolici e aromatizzati), mentre la birra è ferma al 40% delle opzioni. Tra le motivazioni che spingono i giovani a consumare il vino, al primo posto il lifestyle, seguito dal benessere. Il vino come simbolo identitario, quindi, che a giudizio del mercato sarebbe apprezzato molto di più se accompagnato dal marchio di sostenibilità.

«L'attuale percezione da parte dei professionisti del settore è sicuramente condizionata da una congiuntura che non aiuta – ha detto il direttore generale di Veronafiore, Giovanni Mantovani – a prescindere da questo il vino italiano, i suoi produttori e i suoi strumenti di promozione e marketing hanno il dovere di prevedere le mosse di un mercato che si preannuncia sempre più fluido. E agire di conseguenza».

Come per l'evoluzione delle importazioni mondiali, anche per gli Usa la ripresa dalla crisi pandemica è stata sin qui più vigorosa e immediata rispetto all'uscita dalla crisi dei subprime: due anni buoni per ritornare ai valori pre-bolla, con innesco del fenomeno conosciuto come "premiumization". E l'Italia, lo dicono anche le elaborazioni dall'Osservatorio su base Nielsen presentati nel focus sul mercato d'Oltreoceano, ha giocato un ruolo da attrice protagonista. A fine 2021 le vendite nel canale off-premise (grocery store, liquor shop) sono lievitate a valore del 23% rispetto al 2019 per un totale di circa 2 miliardi di dollari. Nel dettaglio, le performance italiane nel biennio sono di crescita sia sul lato vini fermi (+18%, con +24% per i rossi), sia, e in maniera strabordante, sul lato spumante (32%), con il solo Prosecco attestato a valore a +44% e l'Asti a +16%. Tra i prodotti bandiera, oltre al Prosecco (22% del totale mercato sparkling, con 520 milioni di dollari), il Chianti-Chianti Classico (115 milioni di dollari) rappresenta mediamente il 16% delle vendite di vini rossi italiani, con punte del 30% a New York, mentre il valore generato dal Pinot grigio (554 milioni di dollari) lo rende quasi monopolista ovunque, con il totale sulle vendite italiane di vini bianchi al 77% e punte superiori all'80% in Florida e New York. La torta italiana

del mercato off premise è composta a valore per il 27% da Pinot grigio, il 25% da Prosecco, il 34% da rossi, in particolare toscani e piemontesi.

Cresce l'Interesse per la Grappa

L'emergenza pandemica scoppiata agli inizi del 2020 e la chiusura e i limiti nel canale HORECA che ne sono conseguiti hanno avuto un impatto negativo sui consumi di spirits in Italia (-20% in volume nel 2020 rispetto al 2019), dato il ruolo rilevante che tale canale gioca per il settore. Nel 2021, contestualmente alla ripresa dell'economia nazionale e al venir meno delle restrizioni, i consumi di spirits hanno messo a segno un +13% sul 2020 trainati sia dalle vendite in GDO che soprattutto dai consumi fuori casa, cresciuti di oltre il +20%. È questa la fotografia del settore scattata da Nomisma per Assodistil in occasione dell'evento che celebra a Vinitaly la nascita del consorzio nazionale di tutela della grappa.

Con il graduale ritorno alla normalità e la ripresa delle occasioni di socialità, sono tornati a crescere anche i consumi di grappa al ristorante e in altri locali: secondo i dati NielsenIQ, nel 2021 le vendite nel Cash&Carry (proxy del canale Horeca) hanno messo a segno un +19%, un trend che prosegue anche nei primi mesi del 2022 (+33% a gennaio-febbraio. In parallelo, seppur a ritmi meno ferrati del 2020, nel 2021 è proseguita l'espansione della grappa nel canale e-commerce (+15% rispetto al 2020), mentre sono risultate in leggero calo le vendite in GDO dopo il boom che aveva caratterizzato l'anno dello scoppio della pandemia. Negli ultimi 12 mesi il 61% degli italiani di età compresa tra i 18 e i 73 anni ha consumato in casa o fuori casa spirits, mentre il 29% a livello generazionale è scelta principalmente dai baby boomers (32%) e generation X (30%), seguiti da millennials (25%) e generation Z (19%).

«Al pari di quanto avvenuto per altre bevande, anche nel caso della grappa l'e-commerce inizia a ritagliarsi un proprio spazio di mercato: il 9% dei consumatori ha acquistato grappa online, con valori superiori tra le generazioni più giovani (generation Z e millennials), donne e consumatori con una capacità di spesa alta. A conferma di ciò il prezzo medio del prodotto acquistato online è il doppio di quello venduto nei negozi fisici.» dichiara Emanuele Di Faustino, Senior Project Manager di Nomisma che ha curato la ricerca per Assodistil «Sebbene sia ancora una nicchia, l'interesse per il digital è comunque alto: il 15% afferma che inizierà ad acquistare grappa online nei prossimi mesi e ben 3 consumatori su 10 utilizzano il web per cercare informazioni sulla grappa» conclude Di Faustino.


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Distillato di Birra 2.1 Sibona (Piemonte)

 Birra doppio malto artigianale non filtrata

Prezzo: € 30,00 - 50cl

Punteggio 

-  Limpida e cristallina, giallo paglierino pallido.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante con aromi di malto, caramello, luppolo, biancospino, gelsomino, pesca, mela, scorza d'agrume, susina e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol quasi impercettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di malto, pesca, mela e caramello.
-  Distillazione discontinua in alambicco a bagnomaria.

Wine Guide Parade

Gennaio 2022

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico Pas Dosè Turbante 2016, Gnavi Carlo	12270
2	Franciacorta Brut Nelson Cenci "L'Insolita Annata" 2011, La Boscaiola Vigneti Cenci	11730
3	Vermouth di Torino Superiore Bianco Don Guglielmo 1918, Gnavi Carlo	10986
4	Collio Pinot Grigio Jesera 2020, Venica & Venica	10752
5	Franciacorta Pas Dosé Cuvée Zero, La Boscaiola Vigneti Cenci	10370
6	Erbaluce di Caluso Cav. Giovanni 2019, Gnavi Carlo	10255
7	Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico Brut Turbante 2016, Gnavi Carlo	10227
8	Franciacorta Extra Brut Nelson Cenci 2012, La Boscaiola Vigneti Cenci	10022
9	Erbaluce di Caluso Cav. Giovanni 2017, Gnavi Carlo	9818
10	Collio Malvasia 2019, Schiopetto	9546
11	Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco Zuc di Volpe 2019, Volpe Pasini	9277
12	Cannonau di Sardegna Vinera 2019, Antonio Mele	9246
13	Ramina 2020, Gnavi Carlo	9168
14	Franciacorta Satèn Brut Cuvée La Via della Seta 2019, La Boscaiola Vigneti Cenci	9045
15	Erbaluce di Caluso Vigna Crava 2018, Gnavi Carlo	8940