

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XI - Numero 119, Giugno 2013

Il Vino è Solo Anidride Solforosa

Prima di affrontare la palese provocazione del titolo di questo editoriale, è opportuno fare una doverosa premessa: l'anidride solforosa non è una sostanza salutare, condizione che si determina, come sempre, dalla quantità che si impiega, dall'uso e dall'abuso. L'anidride solforosa non è nemmeno il male assoluto del vino - come si sta cercando di sostenere da più parti - attribuendo a questa sostanza il potere discriminante che definisce un vino buono e genuino da uno sofisticato e adulterato. Altra doverosa precisazione: poiché la salute è un argomento di evidente interesse collettivo - tutti si augurano di vivere in buona salute - è fin troppo evidente che anche un vino salutare è nell'interesse di tutti, produttori "onesti" e consumatori, senza eccezione alcuna. Pertanto, se è vero che l'anidride solforosa può essere una sostanza nociva per l'organismo - soprattutto nei soggetti particolarmente sensibili a questo elemento - la riduzione del suo impiego è certamente auspicabile nell'ottica di un vino più salutare.

A guardare quello che sta accadendo nel mondo del vino negli ultimi anni, sembra essere in corso una vera e propria guerra contro l'anidride solforosa - a tratti perfino spietata - come non si è mai visto in passato, come non si è mai visto per nessuna altra bevanda o cibo. L'anidride solforosa è ampiamente utilizzata dall'industria alimentare e delle bevande, talvolta impiegata in quantità anche maggiori di quanto non si faccia nel vino, eppure non mi sembra che questo suscitò lo stesso clamore, la stessa feroce opposizione che si verifica per il vino. Inutile fare esempi di alimenti e bevande dove l'anidride solforosa è largamente impiegata: l'elenco sarebbe estremamente lungo e noioso. Inoltre, per scoprire quanto l'anidride solforosa sia ampiamente impiegata, è sufficiente fare quello che spesso non si fa quando si va al supermercato: leggere la lista degli ingredienti nelle etichette di quei prodotti che con molta disinvoltura, e troppa fiducia, si mettono nel proprio carrello.

Non è difficile scoprirlo: le indicazioni più frequenti includono "anidride solforosa", "contiene solfiti", oppure le celebri sigle contrassegnate dalla lettera "E", con numeri compresi fra

220 e 229, categoria che identifica i *solfuri*, comunemente utilizzati come conservanti, con l'eccezione del bisolfito di calcio (E227) che possiede anche proprietà addensanti. A titolo di completezza, il metabisolfito di potassio, cioè la sostanza principalmente usata in enologia per la produzione di anidride solforosa, si identifica con la sigla "E224". Eppure nessuno, o forse pochi, sollevano obiezioni su certi prodotti nei quali sono evidentemente presenti solfiti con lo scopo di conservarli. Li acquistiamo felici e spensierati, li portiamo a casa e li consumiamo con piacere e soddisfazione. Il vino no: nella povera bevanda di Bacco anche il minimo sospetto della presenza di solfiti può portare ad accese discussioni, fino ad accusare il produttore di sofisticazione, quasi fosse un atto criminale.

Peccato poi scoprire che l'anidride solforosa è naturalmente presente nel vino e anche se non viene aggiunta dall'uomo, ci pensano i lieviti a prodursela in proprio. Va detto che la produzione di anidride solforosa ad opera dei lieviti durante la fermentazione può raggiungere anche 40mg per litro - a seconda del tipo - tuttavia la quantità media è di circa 20-25mg per litro. Quantità decisamente inferiore rispetto a quella generalmente aggiunta in produzione che - va ricordato - è stabilita per legge e pari a 200mg per litro per i vini bianchi e 150mg per i rossi. Sempre per motivi di chiarezza, va detto che la dose massima fissata dalla legge è difficilmente raggiunta e - in buone condizioni viticole ed enologiche - i valori sono anche inferiori alla metà. Sia chiaro: non sto cercando minimamente di giustificare o supportare l'uso dell'anidride solforosa in cantina, semplicemente, mi permetto di raccontare dei fatti concreti.

L'uso dell'anidride solforosa in cantina è una pratica molto antica: non solo impiegata per la conservazione e la sanità del vino, ma anche per la sanificazione di contenitori vinari e degli ambienti dove si produceva vino. Prima dell'uso del metabisolfito di potassio, l'anidride solforosa era prodotta in cantina mediante la combustione di micce o dischi di zolfo, pratica che - visto il suo impiego oramai secolare - si potrebbe definire perfino *tradizionale*. Questa pratica - alla quale si attribuisce anche un significato *romantico* e *genuino* - è in realtà di difficile controllo poiché non è possibile conoscere a priori l'esatta quantità di anidride solforosa addizionata al vino.

Sommario

Il Vino è Solo Anidride Solforosa	1
GUSTO DIVINO	
L'Importanza dei Difetti	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	8

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

L'impiego del *moderno* e *cattivissimo* metabisolfito di potassio offre un maggiore controllo, poiché ogni grammo produce circa 0,55 grammi di anidride solforosa. Insomma, nonostante il metabisolfito di potassio sia considerato il male assoluto del vino, questo consente in realtà un uso consapevole e ragionato dell'anidride solforosa.

Siamo tutti d'accordo sul fatto che l'anidride solforosa non sia la più salutare delle sostanze e limitare il suo uso in enologia sarebbe auspicabile, considerato anche il potere di questo elemento nell'alterare il profilo organolettico del vino. Io ho il sospetto che dietro la battaglia contro la solforosa si nasconda l'ennesima "moda del vino", un argomento del quale tutti possono parlare, perfino con semplicità e anche senza il conforto di una preparazione enologica di base: del resto, visto che se ne parla molto, un motivo deve pur esserci. Se ne parla come se fosse il problema principale del vino - anzi, il peggiore di tutti - anche se, personalmente, ritengo che i veri problemi del mondo dell'enologia siano altrove e fa certamente comodo tenerli nascosti. I produttori, bontà loro, poiché cercano legittimamente di conseguire un profitto dal loro lavoro, assecondano questa moda e cominciano a produrre vini mettendo in risalto il fatto che non contengono solfiti aggiunti. C'è anche chi, furbescamente, sostiene che i propri vini non contengono solfiti, condizione piuttosto improbabile, visto che i lieviti producono comunque questa sostanza. Il mio punto di vista resta, anche in questo caso, sempre lo stesso: calice alla mano, il vino pretenendo di valutarlo con i miei sensi, al di fuori delle parole e delle *mode*. E qualora i palesi difetti di un vino fossero giustificati dicendo che è prodotto senza aggiungere solfiti, questo non è un merito: è un'aggravante.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XI - Numero 119, Giugno 2013

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2013 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

L'Importanza dei Difetti

I difetti di un vino sono spesso trascurati o, a volte, ignorati per il fatto di non saperli riconoscere, ma sono determinanti per la definizione della qualità

La qualità di un vino, qualunque vino, è determinabile in funzione della quantità e della natura dei suoi difetti. Maggiore la quantità di difetti, minore la qualità. Da un punto di vista puramente teorico, il vino giunge alla perfezione quando non presenta alcun difetto, di nessun tipo, di nessuna natura o genere. Questa condizione, certamente utopistica, non solo è difficilmente raggiungibile, ma risulterebbe anche noiosa dal punto di vista sensoriale e organolettico. Non è certamente la perfezione a rappresentare la bellezza: piuttosto l'armonia e l'equilibrio dei singoli elementi e come questi si pongono in relazione rispetto agli altri, valutati in un quadro complessivo. Per semplificare questo concetto, si prenda ad esempio un vino rosso maturato in botte. Una delle funzioni principali di questo contenitore in legno, com'è noto, è quello di provvedere all'ossidazione del vino, utile per la sua evoluzione.

Il fenomeno dell'ossidazione, com'è noto, è generalmente considerato nella maggioranza dei casi e dei vini come un difetto, tuttavia quando questo fenomeno è svolto lentamente e con un impatto ossidativo minimo e controllato, è capace di migliorare alcuni aspetti olfattivi e gustativi di un vino. In questo caso specifico, infatti, sono la quantità e la natura degli effetti dell'ossidazione a classificare il fenomeno come pregio oppure come difetto. Un altro esempio dell'influsso quantitativo di un fenomeno tale da determinare la qualità è quello della *Botrytis Cinerea*, la cosiddetta *muffa nobile*. In condizioni opportune tali da evitare lo sviluppo eccessivo di questa muffa, i vini passiti traggono un notevole beneficio organolettico, sia nel gusto sia nei profumi. Qualora questa muffa si sviluppasse in modo eccessivo, le uve marcirebbero, pregiudicando non solo la loro qualità ma anche il risultato enologico.

Quello che per certi vini è universalmente considerato un difetto, come ad esempio l'ossidazione, per altri diventa non solo un pregio ma anche una caratteristica principale e identificativa, come nel caso del Marsala e del Jerez o Sherry. Se è vero che ci sono difetti che possono essere trascurabili in funzione dello stile di vino, la maggioranza di questi sono considerati all'unanimità come tali e in ogni caso pregiudicano la qualità di un vino. O almeno si dovrebbero considerare, in termini generali, come difetti. La capacità del riconoscimento dei difetti in un vino è uno dei fattori principali che distinguono i veri degustatori *tecnici* dai semplici *appassionati* che a volte si improvvisano esperti in questa disciplina. Se consideriamo poi il ruolo del gusto personale - espressione assolutamente soggettiva, frutto di condizionamenti psicologici, sociali e culturali - un difetto potrebbe anche essere considerato come un pregio, un elemento a beneficio della qualità.

Nella pratica della degustazione professionale si attribuiscono ai difetti un ruolo di primaria importanza, i quali, in funzione della loro presenza, sono elementi molto determinanti nella valutazione della qualità. Per questo motivo, nella degustazione professionale, la valutazione dei difetti di ogni singola fase dell'esame - visivo, olfattivo e gustativo - si esegue prima

dell'esame delle qualità positive. I difetti sono i primi elementi sui quali il degustatore pone la sua attenzione nella valutazione di un vino: solo dopo avere appurato l'eventuale presenza e la natura di questi, procede con l'analisi degli elementi positivi. Questo tipo di approccio è facilmente giustificabile - oltre che essere un principio condivisibile - dal fatto che un vino di qualità è, innanzitutto, un vino con il minore numero possibile di difetti. O, almeno, con una quantità e natura dei difetti che influisca il meno possibile nella qualità di un vino.

La tecnologia enologica ha certamente contribuito in modo significativo alla produzione di vini di maggiore qualità, consentendo praticamente a tutti i produttori sia la prevenzione sia la cura di certi difetti nei vini, un tempo piuttosto frequenti. Se è vero che oggi la maggioranza dei vini presenta una quantità di difetti inferiore rispetto, per esempio, a venti anni fa, è anche vero che spesso si verifica un eccesso di prevenzione, riscontrabile nelle quantità di prodotti correttivi e stabilizzanti, tali da rappresentare essi stessi un difetto. Si pensi, per esempio - ed è solo uno dei tanti che si potrebbero fare - a un uso eccessivo di anidride solforosa, elemento utile per la stabilizzazione del vino e la prevenzione di certi difetti, ma anche capace di alterare in modo evidente il profilo olfattivo di un vino con il suo caratteristico odore acre. Poiché un difetto è fattore negativo per l'integrità qualitativa di un vino, anche un eccesso è da considerare allo stesso modo.

Forse sarà dovuto a qualche eccesso preventivo o correttivo, forse la tecnica enologica e certe pratiche viticole hanno prodotto un impatto eccessivo sul profilo organolettico dei vini, che oggi sembra verificarsi un evidente cambiamento dei parametri qualitativi. Se un tempo la minima traccia di ossidazione in un vino - bianco o rosso, senza distinzione - così come l'accenno di contaminazioni da batteri acetici, portavano a considerare quel vino come "grossolano" e prodotto in modo discutibile, oggi, questi difetti, sembrano trovare il consenso di molti appassionati. La predilezione per qualità organolettiche riconducibili agli effetti dell'ossidazione o all'eccesso di acidità volatile può certamente trovare appassionati che riescono a trovarli gradevoli e positivi, tuttavia - dal punto di vista puramente tecnico - questi sono e restano difetti. Anche la presenza di altri difetti ben più gravi possono incontrare l'apprezzamento di certi consumatori, spesso associati a segni inequivocabili

di genuinità del vino.

Un esempio significativo, in questo senso, è la percezione di sensazioni olfattive riconducibili all'effetto dei lieviti *brettanomyces*, capaci di caratterizzare i vini con odori piuttosto sgradevoli. Le tipiche sensazioni olfattive che si sviluppano in presenza di *brettanomyces* riconducono sovente a odori che ricordano il sudore di cavallo e il cane bagnato, sensazioni che non tutti riescono a rilevare a causa della personale soglia di percezione olfattiva. Quando presenti in quantità lievi, certi odori - come quelli prodotti dai *brettanomyces* - possono confondersi con il quadro olfattivo complessivo del vino fino a risultare del tutto ignorati. I difetti nel vino possono essere infatti piuttosto insidiosi, soprattutto nel caso il degustatore si concentri eccessivamente - o esclusivamente - alla ricerca delle qualità positive trascurando completamente la preliminare analisi dei difetti.

Ci sono invece odori che, senza appello, sono considerati difetti gravi da tutti, difetti che, inequivocabilmente, portano al rifiuto del vino. Uno di questi è il cosiddetto *odore di tappo*, provocato dal tristemente celebre 2,4,6-tricloroanisolo, in breve TCA, sostanza che si sviluppa in presenza dell'*Armillaria Mellea*, un fungo parassita della quercia da sughero. L'odore di tappo non è semplice da descrivere, ma diviene inconfondibile dopo averlo percepito per la prima volta. Vagamente simile agli odori prodotti dal cartone bagnato, muffa, cane bagnato e cantina umida, l'odore di tappo è spesso citato da *pseudo esperti*, che alla presenza di un qualunque odore "sospetto", lo identificano con questo odore. Talvolta confuso con le caratteristiche olfattive conferite al vino da un eccessivo uso della botte oppure con altri difetti riconducibili a muffe, l'odore di tappo è talvolta confuso con il difetto di *riduzione*, di natura totalmente diversa.

Il riconoscimento dei difetti è una pratica complessa, sicuramente più difficile del riconoscimento delle qualità positive di un vino. Abbiamo citato, per esempio, i difetti di *riduzione* e di *brettanomyces* - e la stessa considerazione è valida anche per l'odore di tappo - i quali odori sono facilmente riconoscibili sia adottando la giusta tecnica di analisi olfattiva e gustativa, sia dall'importante ruolo dell'esperienza. Non si può, infatti, riconoscere un difetto - parimenti, una qualità positiva - nel caso in cui non si conosca quello specifico odore. Del resto, si riconosce solo quello che si conosce. La stessa considerazione, come detto, è valida per le qualità positive di un vino: sarà impossibile riconoscere, per esempio, il piacevole profumo del lychee quando non si conosce né questo frutto né il suo caratteristico aroma. Lo stesso vale per qualunque altro odore, sia esso un difetto oppure una qualità positiva.

Le qualità organolettiche positive - in termini generali - sono comunque più semplici da riconoscere, grazie soprattutto all'analogia che si utilizza durante la valutazione organolettica di un vino, poiché l'associazione è fatta con elementi e sostanze più familiari rispetto a quelle associabili a difetti. Inoltre, la minore presenza e incidenza dei difetti nei vini moderni, hanno portato il degustatore - ma più spesso, l'appassionato - a trascurare questo aspetto, confidando sulla bontà di un vino, spesso assicurata dalla maggiore qualità che il progresso tecnologico ed enologico ha portato nelle cantine. Come già detto, i progressi fatti in ambito enologico, hanno permesso una maggiore diffusione e disponibilità di tecniche e prodotti utili al miglioramento dei vini. Questo ha portato a una notevole riduzione



Il colore giallo ambra nei vini bianchi segnala il difetto di ossidazione

della presenza di difetti e malattie, facendo inoltre considerare il vino, dal punto di vista organolettico, una bevanda prevalentemente costituita da qualità positive e trascurando l'eventuale presenza di difetti.

L'eccesso di certe pratiche enologiche, anche di tipo correttivo e conservativo - da considerarsi comunque difetti - ricevono maggiore attenzione rispetto ai difetti veri e propri. Dal punto di vista sensoriale, uno stimolo olfattivo e gustativo è facilmente identificabile quando questo è palesemente presente, con un'intensità tale da risultare dominante. Anche il difetto, quando raggiunge intensità tale da essere dominante, è facilmente riconoscibile, anche se non propriamente identificabile, ma comunque sufficiente a fare comprendere che il quadro organolettico del vino è disturbato da un elemento "estraneo". La difficoltà nel riconoscimento dei difetti, non è infatti solamente rappresentata dalla capacità di conoscerli e quindi riconoscerli: spesso la loro intensità è tale da non superare quella delle altre sensazioni organolettiche, tanto da passare inosservati proprio per la maggiore attenzione che si pone a tutto il resto.

Per questo motivo, è di fondamentale importanza concentrarsi sui difetti prima ancora di analizzare le qualità positive di un vino. Nelle prime olfazioni, il livello di assuefazione sensoriale è del tutto inesistente, pertanto il naso si trova in una condizione "incontaminata" e che consentirà più facilmente di percepire i difetti. Questa capacità diminuisce con il procedere delle olfazioni e, non da ultimo, con l'intensità olfattiva dei difetti che tenderà a svanire con il tempo, sia per la minore sensibilità del naso, sia per l'effetto dell'ossigeno che potrebbe disperdere i componenti volatili del difetto. A titolo di esempio, si può svolgere questo semplice esperimento: si prenda un vino contaminato dall'odore di tappo e si proceda con una preliminare olfazione. L'odore del difetto di tappo sarà piuttosto evidente e intenso, probabilmente dominante rispetto agli altri aromi. Si proceda con ripetute olfazioni: l'odore di tappo, benché presente, sembrerà diminuire la sua forza. Si provi adesso a roteare energicamente il calice, così da favorire una forte ossigenazione del vino, quindi, si proceda con un'ulteriore olfazione: l'odore di tappo risulterà più attenuato, comunque presente, rispetto a tutti gli altri aromi.



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



Erice Rosso Riserva Pietra Sacra 2006 Fazio (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Erice Rosso Riserva Pietra Sacra si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Erice Rosso Riserva Pietra Sacra matura per 24 mesi in barrique.

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



Erice Vendemmia Tardiva Zibibbo Ky 2009 Fazio (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Moscato d'Alessandria

Prezzo: € 16,50 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Erice Vendemmia Tardiva Zibibbo Ky si presenta con un colore giallo dorato cupo e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, fico secco e miele seguite da aromi di albicocca secca, confettura di pesche, confettura di mele,

scorza d'agrumi, litchi, canditi e dattero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e miele. Erice Vendemmia Tardiva Zibibbo Ky matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Crostate di frutta secca, Pasticceria secca



**Vernaccia di San Gimignano Vigna del Sole 2011
Pietraserena (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Vernaccia di San Gimignano

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆★

Vernaccia di San Gimignano Vigna del Sole si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di pesca, biancospino, ginestra e ananas. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Vernaccia di San Gimignano Vigna del Sole matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato, Carne bianca saltata



**Chianti Colli Senesi Caulio 2009
Pietraserena (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (90%), Malvasia Nera (5%), Syrah (5%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆★

Chianti Colli Senesi Caulio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Chianti Colli Senesi Caulio matura per 12 mesi in botte e barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Morellino di Scansano Riserva 2010
Moris Farms (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (90%), Merlot, Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Morellino di Scansano Riserva si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, ribes, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questo Morellino di Scansano Riserva matura per 12 mesi in barrique.

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



**Monteregio di Massa Marittima Rosso 2010
Moris Farms (Toscana, Italia)**

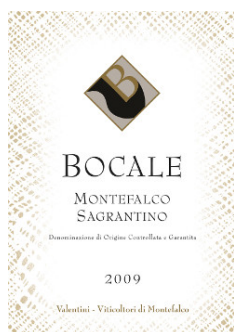
Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Monteregio di Massa Marittima Rosso si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, mora, vaniglia, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Monteregio di Massa Marittima Rosso matura per 12 mesi in barrique.

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



**Montefalco Sagrantino 2009
Bocale (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Montefalco Sagrantino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e violetta seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, cioccolato, pepe rosa, macis e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Questo Montefalco Sagrantino matura in botte e barrique per 18 mesi.

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



**Montefalco Sagrantino Passito 2009
Bocale (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 17,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Montefalco Sagrantino Passito si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e dolce, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale

è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo Montefalco Sagrantino Passito matura per 24 mesi in barrique.

Abbinamento: Dolci di frutta secca, Formaggi stagionati



**Rosso di Montalcino 2010
La Fornace (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Rosso di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questo Rosso di Montalcino matura per 13 mesi in botte.

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



**Brunello di Montalcino Riserva 2007
La Fornace (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Brunello di Montalcino Riserva si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Brunello di Montalcino Riserva matura in barrique per 48 mesi.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati 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.



Barolo Villero 2008 Giacomo Fenocchio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 36,30

Punteggio: ☆☆☆☆

Barolo Villero si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, vaniglia, rosa, tabacco, macis, cacao, cannella, anice e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo Villero matura per 6 mesi in vasche d'acciaio e per 30 mesi in botte.

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



Barolo Bussia 2008 Giacomo Fenocchio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 36,30

Punteggio: ☆☆☆☆

Barolo Bussia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, rosa, mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo Bussia matura per 6 mesi in vasche d'acciaio e per 30 mesi in botte.

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

Donatella Cinelli Colombini Guiderà la DOC Orcia

Il territorio dell'Orcia è un'area collinare nel Sud della Toscana dove la vite e l'olivo sono coltivati da secoli. È una zona piena di città d'arte, di centri termali, con uno dei paesaggi agricoli più belli del mondo che l'Unesco ha riconosciuto patrimonio dell'Umanità. La DOC Orcia è nata il 14 febbraio 2000 e si estende su 13 comuni: Buonconvento, Castiglion d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Giovanni d'Asso, San Quirico d'Orcia, Trequanda e parte di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena.

«I vini sono davvero buoni e manifestano tutto l'impegno e la passione dei produttori che nella stragrande maggioranza fanno tutto direttamente: dalla vigna alla vendita delle bottiglie» ha detto Donatella Cinelli Colombini, sottolineando come, in un mondo globalizzato, nella DOC Orcia il vino sia ancora un prodotto familiare benché siano attivi ottimi consulenti agronomi ed enologi. La denominazione comprende le varietà Orcia rosso con almeno il 60% di Sangiovese e Orcia Sangiovese entrambe anche nella tipologia Riserva, Orcia bianco, rosato e Vin Santo.

Il territorio ha nel turismo il suo motore economico più importante e infatti, lo scorso anno, i 13 comuni della DOC Orcia hanno registrato 1.800.000 presenze turistiche. «Proprio la bellezza del territorio della DOC Orcia e i turisti che ogni anno vengono a visitarlo sono» secondo Donatella Cinelli Colombini «la principale destinazione commerciale della giovane denominazione, nata fra due colossi come il Brunello di Montalcino e il Vino Nobile di Montepulciano». A chi le domanda se il nuovo incarico nella DOC Orcia significa un allontanamento da Montalcino Donatella risponde sorridendo «assolutamente no, le mie radici sono nella terra del Brunello».

Del Consorzio fanno parte 37 aziende 29 delle quali imbottigliano con marchio proprio. Oltre a Donatella Cinelli Colombini, nel nuovo Consiglio di Amministrazione della DOC Orcia siedono 8 membri: Andrea Bruni (vicepresidente) agronomo consulente di Podere Forte di Castiglion d'Orcia, Roberto Terzuoli dell'Azienda Sasso di Sole Torrenieri - Montalcino, Paolo Salviucci della Cantina Campotondo di Castiglion d'Orcia, Marco Capitoni dell'omonima azienda di Pienza, Antonio Rovito dell'Azienda Val d'Orcia Terre Senesi di Castiglion d'Orcia, Gabriella Giannetti dell'azienda San Savino ancora di Castiglion d'Orcia, Emanuele Bizzi direttore dell'Azienda agricola Trequanda e Giuseppe Olivi dell'Azienda Le Buche di Sarteano.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Grappa di Sagrantino Bocale (Umbria, Italia)

(Distillatore: Distillerie Collesi)

Materia prima: Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, mora, violetta, nocciola e prugna, con pungenza dell'alcol percettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 40°.



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	↔	Avvoltore 2009, Moris Farms (Italia)
2	↗	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo (Italia)
3	↘	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari (Italia)
4	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
5	↘	Franciacorta Pas Dosé Récentment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
6	↗	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati (Italia)
7	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
8	↗	Camartina 2008, Querciabella (Italia)
9	↗	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
10	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli (Italia)
11	↘	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)
12	↗	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi (Italia)
13	↗	Offida Rosso Il Grifone 2006, Tenuta Cocci Grifoni (Italia)
14	↘	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
15	↔	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)

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