

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XII - Numero 130, Giugno 2014

Semplificare

Da tempo, nel mondo del vino, si sente sempre più spesso parlare di *semplificare* il modo con il quale si dovrebbe trattare l'argomento della bevanda di Bacco. A quanto pare, per molti il vino è argomento ostico, difficile e incomprensibile, quello che legge o ascolta lo lascia semplicemente confuso e distante. Il vino è bevanda popolare e che appartiene alla cultura di tutti, nonostante in tempi remoti fosse prevalentemente usato per motivi sacri e, spesso, consumato esclusivamente da officianti di riti religiosi. L'originale ruolo sacro del vino si è trasformato rapidamente fino a divenire il protagonista di banchetti e simposi, spesso anche distanti dal comune concetto di *sacralità*, considerato come bevanda capace di allietare la vita e il piacere degli uomini. Quindi considerato alla stregua di "cibo", il vino assume prepotentemente un importante ruolo sociale e popolare, un elemento di forte connotazione culturale e tradizionale.

Nel corso della sua storia, il vino è stato sempre oggetto di confronti, di discussioni pressoché infinite su quale fosse il migliore, le migliori uve, zone, produttori e stili. Guardando alla letteratura del passato, il vino è spesso protagonista di interi libri e le citazioni in documenti e opere d'arte è evidentemente frequente e numerosa. Segno dell'importanza che il vino ha assunto per gli uomini, da semplice compagno della tavola a simbolo di ricchezza e benessere, non da ultimo, di identificazione sociale. Le personali disponibilità economiche, un tempo come oggi, consentono infatti di *godere* di vini migliori: nelle tavole delle classi abbienti il buon vino è sempre stato presente. Quelli che non se lo potevano permettere - un tempo come oggi - si sono sempre accontentati di quello che le proprie possibilità consentivano, facendo spesso in modo di farselo piacere.

Sul vino si è costruito un vocabolario specifico al quale, chi più chi meno, si fa riferimento quando si deve raccontare. Non si tratta evidentemente di schemi obbligati e imposti, piuttosto di un metodo che consente la condivisione di concetti tecnici. Il risultato di queste convenzioni ha avuto innegabilmente il merito di promuovere la qualità enologica, comunicando - non solo ai tecnici, ma anche ai consumatori - i criteri della qualità di riferimento. Si deve comunque ricordare che la qualità

non è mai un fattore assoluto: si tratta di un modello di riferimento nel quale si riconosce un gruppo che condivide gli stessi principi culturali e morali. Questo vale anche nell'ambito dei consumatori e dei produttori poiché, è innegabile, il concetto di qualità enologica non sempre è condivisibile in gruppi diversi. Ci sono fattori, per così dire, *universalmente condivisibili* ai quali se ne aggiungono altri nell'ambito dei singoli gruppi.

Se la qualità del vino è aumentata nel corso degli ultimi anni, è innegabilmente anche merito di questo tipo di divulgazione enologica che ha spinto, per così dire, i produttori a fare vini migliori. Questo ha portato anche alla promozione della cultura enologica dei consumatori, i quali hanno avuto strumenti e informazioni tali da consentire la comprensione della qualità di un vino. A volte si è probabilmente esagerato, a volte si sono perfino esasperati certi concetti rendendoli astrusi e incomprensibili, ma è anche vero che questo ha evitato la banalizzazione del vino. Bevanda complessa, risultato di numerosi fattori, ognuno capace di definire in modo determinante il carattere di un vino, questi non possono essere trattati superficialmente. La superficialità è, in fin dei conti, uno dei fattori tipici dell'omologazione: tutto appare uguale, tutto deve essere desolatamente simile.

Da qualche tempo continuo a sentire produttori e divulgatori, anche quelli di *certe categorie di settore*, dire che la comunicazione del vino dovrebbe essere più semplice. Non mi trovo esattamente d'accordo, pur riconoscendo che l'eccesso di tecnica è qualcosa che interessa prevalentemente chi opera nel mondo del vino e molto meno chi lo consuma. In fin dei conti, è facilmente comprensibile che i consumatori potrebbero essere intimoriti dall'eccessivo tecnicismo tipico degli enologi e dei degustatori. Il vino, dopo tutto, è bevanda popolare e chi lo consuma non ha interesse a produrlo: si limita prevalentemente ad apprezzarlo. I produttori, oltre a produrre vino, hanno la necessità di venderlo, anche quando non è esattamente buono o comunque rispondente a criteri di qualità universalmente condivisi. Da questo punto di vista, è certamente più facile vendere prodotti mediocri a consumatori con una cultura "semplice e semplificata". Per questo motivo, ritengo che proprio in questi tempi - che di certo non si possono definire

Sommario

Semplificare	1
GUSTO DIVINO	
Migliorare le Capacità di Degustazione	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	9

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

floridi dal punto di vista economico - la necessità di ottenere un profitto "a tutti i costi" sia più forte che in passato.

Consumatori più esigenti chiedono - in accordo alle proprie possibilità - prodotti di qualità maggiore. Consumatori ignoranti, plagiati da una cultura semplice e senza pretese, si possono facilmente indirizzare verso l'omologazione. Non esistono difficoltà, a quel punto, nel sostenere l'alta qualità di un prodotto mediocre, se non pessimo, a chi ha una visione semplice. Se si considera freddamente la logica speculativa di chi produce e intende fare profitto, l'importante è vendere il vino, l'importante è che il consumatore stappi bottiglie e le beva. Tutto il resto è marginale e può costituire un ostacolo. Per anni abbiamo insistito sulle differenze e sull'importanza dei singoli fattori - fra questi territorio, uve, produttori - e la semplificazione di questi concetti non fa altro che renderli banali, perfino secondari e inutili. La conoscenza fa differenza, in tutto e per tutto, vino compreso. Evviva quindi il vino raccontato in modo semplice, magari con le solite frivole e banali favolette di mondi fatati e incantati: in fin dei conti, tutto quello che dovremmo sapere è se un vino è *bianco o rosso*. Semplice, chiaro, lo capiscono tutti, soprattutto quando di vino non si parla affatto. Tutto il resto è inutile, complicato e noioso.

Antonello Biancalana



GUSTO DiVINO

Migliorare le Capacità di Degustazione

Riuscire nell'esercizio della degustazione sensoriale del vino è il risultato della costante volontà di migliorare le proprie capacità.

La degustazione sensoriale del vino è un esercizio capace di regalare emozioni e soddisfazioni, qualcosa che si rinnova certamente a ogni bottiglia e a ogni calice. Si tratta, inoltre, di una pratica che richiede dedizione, concentrazione e attenzione poiché, spesso, il degustatore può trovarsi di fronte a vini *difficili* e non immediatamente comprensibili. Ogni vino, senza

eccezione, offre opportunità per migliorare le proprie capacità di degustazione. Questo è vero anche per i vini che si sono degustati in passato poiché, per quanto esagerato può sembrare, ogni bottiglia dello stesso vino è diversa da tutte le altre. Per questo motivo, la degustazione sensoriale di un vino con finalità critiche e analitiche non può mai essere svolta con superficialità. In particolare, quando si degusta un vino - anche nelle occasioni informali - è bene considerare quel momento come un'opportunità di studio.

A tale proposito, è bene ricordare che la degustazione sensoriale svolta in modo informale e in luoghi che potrebbero influire sulla percezione di un vino, vanno considerate in funzione delle condizioni. L'esistenza di condizioni non propriamente favorevoli consente comunque la comprensione di come certi elementi siano capaci di alterare e influire la percezione di un vino. Pertanto, anche la degustazione svolta in condizioni non del tutto favorevoli offre al degustatore un'opportunità di studio e di miglioramento relativamente all'influsso di certi fattori. In questi casi, purtroppo, gli elementi di studio offerti dal vino si riducono in funzione dei fattori di condizionamento e sarà la capacità del degustatore a consentire di trarre il massimo profitto dalla circostanza. In queste specifiche condizioni, si potranno comunque ottenere alcuni elementi sommari e utili per la valutazione del vino, filtrati opportunamente dai fattori di disturbo.

La capacità di approfittare di qualunque occasione nella quale si degusta un vino è, di fatto, un fattore importante che consente di migliorare le proprie abilità. Infatti, uno dei *segreti* per progredire nella pratica della degustazione sensoriale è quello di mantenersi in costante allenamento, in altre parole, è indispensabile dedicarsi spesso all'esercizio della degustazione. L'analogia con un atleta è decisamente appropriata: per continuare a conseguire risultati migliori ha bisogno di allenarsi continuamente con impegno e metodo. Del resto, non si può pretendere di apprendere la pratica della degustazione sensoriale semplicemente leggendo libri, articoli di riviste o recensioni critiche di vini. La pratica è fondamentale. Quello che si legge in libri e riviste risulta comunque utile per l'apprendimento teorico e per la comparazione con le proprie valutazioni.

L'apprendimento delle tecniche enologiche e viticole risultano fondamentali per il miglioramento delle proprie capacità di degustazione. Non si può, infatti, analizzare e valutare un vino se non si conosce come si produce, dalla vigna alla bottiglia. Lo studio della viticoltura e dell'enologia consente infatti di comprendere come le varie tecniche possono influire sulle qualità sensoriali del vino. Non si tratta, evidentemente, di raggiungere una conoscenza approfondita di queste materie, qualcosa che è essenziale, invece, per chi coltiva la vigna e per chi produce vino. Lo studio della viticoltura e dell'enologia non può essere comunque superficiale o elementare: il vantaggio di sapere come si raggiungono certi risultati in vigna e in cantina, come questi interagiscono fra loro in funzione del vino, fornisce al degustatore una migliore comprensione di quello che ha nel proprio calice.

La conoscenza di come si produce il vino offre inoltre un vantaggio innegabile per la comprensione di uno degli aspetti più insidiosi della valutazione sensoriale: i difetti. Il riconoscimento dei difetti in un vino è certamente uno degli aspetti più complessi e per i quali solitamente non si pone particolare

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 130, Giugno 2014

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2014 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

attenzione durante lo studio. Riconoscere i difetti e conoscere i fattori che li determinano, rappresentano per il degustatore un vantaggio e una capacità superiore. In mancanza di questo, la percezione di un odore per il quale non si è capaci di classificarlo e identificarlo, lascia il degustatore nella totale incertezza e questo potrebbe influire sul risultato finale. Inoltre, la mancanza della capacità di sapere riconoscere i difetti può portare il degustatore a classificare un palese difetto come pregio, identificandolo come caratteristica tipica e positiva di un vino.

Per questo motivo, un degustatore dovrebbe porre particolare attenzione nello studio e nel riconoscimento dei difetti di un vino. Come già detto in altre occasioni, un vino di qualità è - prima di tutto - un vino con il minore numero di difetti possibile. Quando si incontra un vino con un palese difetto - e nel caso non si stiano degustando una serie di vini - è opportuno concentrarsi nel suo studio piuttosto che rifiutare quel vino. Diverso il caso di degustazione seriale di più vini, poiché un vino con un palese difetto olfattivo o gustativo potrebbe alterare la percezione e la valutazione di quelli successivi. La circostanza diviene invece trascurabile per i vini con difetti nell'aspetto. Qualora le cause di un difetto riconosciuto come tale non fossero spiegabili dalle proprie conoscenze enologiche e viticole, è bene - avendo la possibilità - chiedere aiuto a un degustatore esperto o a un enologo, così da approfittare di una ulteriore opportunità di studio.

Riconoscere significa, prima di tutto, conoscere. Non si può, infatti, identificare qualcosa - in termini positivi o negativi - se non si conosce. Oltre all'utilissima predisposizione per la curiosità - ogni stimolo sensoriale è per il degustatore motivo di apprendimento - si ha inoltre bisogno di un'ottima memoria *sensoriale*. Questa capacità è specialmente utile per l'identificazione dei profumi, fra i principali aspetti della valutazione sensoriale di un vino. L'uso di descrittori olfattivi per analogia è pratica consolidata durante l'esercizio della degustazione. Si tratta, in effetti, di una semplificazione utile alla comunicazione di uno stimolo olfattivo in termini semplici e facilmente comprensibili da chiunque. Dire che in un vino si percepisce l'aroma di pepe nero è un'indicazione comprensibile per chiunque e di facile associazione. Dire invece che si percepisce il *rotundone* - il sesquiterpene responsabile dell'aroma

di pepe nero, presente in certi vini prodotti con l'uva Syrah - è probabilmente incomprensibile per la maggioranza.

Avere curiosità sensoriale, cioè porre attenzione agli stimoli della vista, olfatto, gusto e tatto, è una pratica che il degustatore dovrebbe attuare continuamente, soprattutto nel caso della percezione di stimoli nuovi e sconosciuti. Allo stesso modo, il riconoscimento di uno stimolo noto costituisce sia un utile esercizio di memoria sia l'opportunità di perfezionare e ampliare le informazioni associate a quello stimolo. Si consideri, ad esempio, il profumo di una mela. Se è vero che l'impronta di base consente l'associazione immediata con questo frutto, è anche vero che non tutte le mele hanno lo stesso profumo e, inoltre, può cambiare con la maturazione e la conservazione. Una mela verde ha un profumo molto diverso da una mela renetta, entrambe diverse dal profumo di una mela Fuji.

Un'altra buona abitudine che ogni degustatore dovrebbe avere, utile certamente a migliorare le proprie capacità, è quella di prendere nota delle degustazioni. A questo scopo si possono utilizzare anche le schede di valutazione utilizzate da associazioni di categoria oppure creare un modello personale basato su criteri e sistemi che si ritengono utili per la descrizione sensoriale di un vino. Qualora non si volessero utilizzare le schede di valutazione, si possono trascrivere le proprie impressioni di degustazione in un taccuino nella forma e nel modo che meglio si preferisce. Le note di degustazione aiutano il degustatore a "fissare" le proprie impressioni, permettendo inoltre la costituzione di una personale banca dati sull'attività svolta. Questa "banca dati" è molto utile per *ricordare* le qualità sensoriali dei vini anche in funzione del loro territorio, uve, annate e tecniche di produzione.

È consigliabile classificare e catalogare gli appunti di degustazione o le schede di valutazione con lo scopo di consentire una più rapida ed efficace consultazione e ricerca. A questo proposito risulta estremamente utile e pratico l'uso di un computer, così come un *tablet* o *smartphone*, soprattutto nelle operazioni di ricerca, consentendo di reperire rapidamente le informazioni e poterle confrontare. Qualora non fosse possibile realizzare un programma specifico per questo scopo, si può usare un qualsiasi programma di archiviazione generico, oppure un semplice "elaboratore di testi" suddividendo opportunamente le singole schede e i singoli appunti. In questo senso, l'uso del computer risulta essere molto vantaggioso per la ricerca e il confronto di vini con caratteristiche particolari, fornendo quindi un valido strumento di studio e di esercizio per la propria memoria.

Il metodo con il quale si procede nell'esercizio della degustazione sensoriale è determinante ai fini del miglioramento delle proprie capacità. Concentrazione e attenzione sono requisiti fondamentali per l'attendibilità del risultato della valutazione, condizioni che sono principalmente favorite dalla degustazione alla cieca. Sarà infatti questo il metodo preferenziale che si sceglierà per il proprio percorso formativo, poiché la mancanza di elementi e di fattori identificativi costringeranno il degustatore a una maggiore concentrazione e attenzione. La cosiddetta degustazione scoperta - inevitabile in certi casi - offre comunque opportunità di studio, tuttavia alcuni aspetti del vino diventano per il degustatore prevedibili e scontati, quindi superficiali. In ogni caso, è sempre opportuno trarre il massimo vantaggio formativo dalla condizione di degustazione, indipendentemente dalle finalità e modalità.



Prendere appunti delle degustazioni è molto utile per migliorare le proprie capacità

Infine, uno dei fattori fondamentali che consentono al degustatore di svolgere il proprio lavoro in modo efficiente è certamente rappresentato dall'esperienza. Una condizione che chiede inevitabilmente tempo e dedizione, soprattutto la consapevolezza che *non si finisce mai di imparare* poiché ogni vino è diverso da qualunque altro e, come tale, non va mai considerato con superficialità. In ogni vino si potranno certamente ritrovare caratteristiche note e ben assimilate in degustazioni precedenti, riconoscere varietà di uve e tecniche enologiche specifiche, pur tuttavia avendo sempre una personalità diversa da qualunque altro vino. Migliorare le proprie capacità di degustazione sensoriale chiede tempo, pazienza e dedizione, in particolare la consapevolezza che - per ottenere risultati concreti - è indispensabile perseverare nell'allenamento e nella pratica.

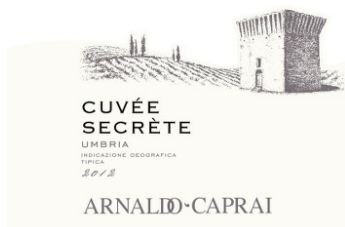


I Vini del Mese

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



Cuvée Secrète 2012
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

Uvaggio: n.d.

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Cuvée Secrète si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, banana e pera seguite da aromi di susina, pesca, agrumi, vaniglia, miele d'acacia, ginestra, nocciola e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e pera. Cuvée Secrète matura per 6 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta con carne, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di legumi



Montefalco Sagrantino 25 Anni 2009
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Montefalco Sagrantino 25 Anni si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, peonia, cannella, macis, pepe rosa, liquirizia e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna. Montefalco Sagrantino 25 Anni matura per 24 anni in barrique a cui seguono almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Amarone della Valpolicella 2009
Fattori (Veneto, Italia)

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

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◇◇◇◇★

Questo Amarone della Valpolicella si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta appassita, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco, 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 morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Questo Amarone della Valpolicella matura per 36 mesi in botte.

Abbinamento: Selvaggina, Brasati e stufati di carne, Carne arrosto, formaggi stagionati

FATTORI



MOTTO PIANE
SOAVE

2012

Soave Motto Piane 2012
Fattori (Veneto, Italia)

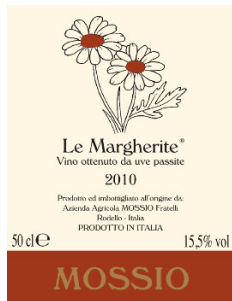
Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Soave Motto Piane si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di nespola, pesca, agrumi, biancospino, miele, susina, pera e accenni di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nespola. Soave Motto Piane è prodotto con uve parzialmente appassite e matura in parte in botte.

Abbinamento: Pasta e risotto con verdure e crostacei, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce arrosto



Le Margherite 2010
Mossio (Piemonte, Italia)

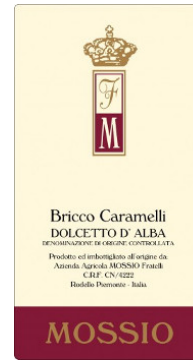
Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 22,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Le Margherite si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di ciliegie, prugna secca e viola appassita seguite da aromi di confettura di more, confettura di fragole, confettura di mirtillo, confettura di lamponi, vaniglia e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e giustamente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di confettura di ciliegie, prugna secca e confettura di mirtillo. Le Margherite è prodotto con uve appassite e matura per 24 mesi in barrique.

Abbinamento: Crostate di confettura, Formaggi stagionati



Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli 2012
Mossio (Piemonte, Italia)

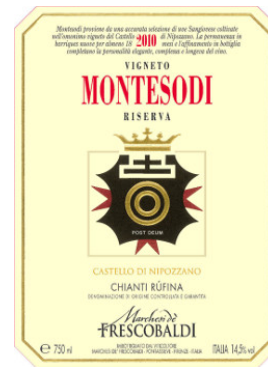
Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, mora e prugna seguite da aromi di lampone, fragola, violetta, mirtillo, mandorla, anice, ciclamino, geranio e menta. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza e morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e mora. Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Salumi, Pasta con carne e funghi, Carne bianca arrosto, Carne saltata



Chianti Rufina Riserva Montesodi Castello di Nipozzano 2010
Marchesi de' Frescobaldi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Chianti Rufina Riserva Montesodi Castello di Nipozzano si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, mirtillo, cioccolato, vaniglia, tabacco, pepe rosa, 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 persistente

con ricordi di amarena, prugna e lampone. Chianti Rufina Riserva Montesodi Castello di Nipozzano matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2008
Marchesi de' Frescobaldi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Brunello di Montalcino Castelgiocondo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, mora, rosa, tabacco, cioccolato, lampone, 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. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Brunello di Montalcino Castelgiocondo matura in botte e barrique per almeno 2 anni a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Primitivo di Manduria Dolce Naturale La Dolce Vite
2009
L'Antico Palmento (Puglia, Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Primitivo di Manduria Dolce Naturale La Dolce Vite si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di more, confettura di amarene e viola appassita seguite da aromi di confettura di prugne, confettura di mirtillo, tamarindo, mallo di noce, carruba e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di confettura di more, confettura di amarene e confettura di prugne. Primitivo di Manduria Dolce Naturale La Dolce Vite matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Crostate di confettura, Torte al cioccolato, Formaggi stagionati e piccanti



Primitivo di Manduria Acini Spargoli 2011
L'Antico Palmento (Puglia, Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Primitivo di Manduria Acini Spargoli si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, mallo di noce, cioccolato, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Primitivo di Manduria Acini Spargoli fermenta in barrique, matura in vasche d'acciaio e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Selvaggina, 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.

Gli Italiani Sono dalla Parte del Sughero

Il tappo di sughero è considerato la migliore chiusura per proteggere la qualità del vino. Questo è quanto risulta da un'indagine di Astraricerche condotta su un campione di persone tra i 18 e i 65 anni, consumatori e acquirenti di vino, nell'ambito della II Campagna Internazionale di promozione del sughero, sostenuta quest'anno da un ambasciatore d'eccezione: lo chef Carlo Cracco. La campagna inoltre è promossa e finanziata da APCOR (Associazione Portoghese dei Produttori di Sughero), da Assoimballaggi/Federlegnoarredo e Rilegno, insieme alle aziende produttrici Amorim Cork Italia, Sugherificio Ganau, Sugherificio Molinas e Mureddu Sugheri.

La tendenza a privilegiare bottiglie tappate con il sughero era già emersa in un sondaggio condotto in occasione della I Campagna Internazionale a sostegno del sughero. In quest'ultima ricerca si conferma e si rafforza ulteriormente. E ancora, il tappo di sughero non solo protegge la qualità del vino, ma è anche in grado di conferirgli maggior valore rispetto ad altri tipi di tappatura: ne è convinto l'80% degli intervistati (percentuale che sale al 91% tra i 45-54enni e scende al 60% tra i 18-24enni). Inoltre, per quasi la totalità, stappare e annusare il tappo aumenta il piacere del consumo di vino. Della stessa opinione anche i più giovani, pur se in misura più contenuta (75%).

Uno dei risultati significativi dell'analisi è una popolazione divisa in due sul livello di familiarità degli italiani con questo materiale: circa la metà ne ha una conoscenza molto limitata, in particolare tra le donne e negli intervistati tra i 18 e i 44 anni, mentre il 19% ne conosce bene le caratteristiche, per la maggior parte uomini e persone tra i 45 e i 65 anni.

Che sia un materiale totalmente riciclabile lo sa il 68% degli intervistati, anche se sugli aspetti ambientali del sughero c'è ancora poca conoscenza. Meno della metà sa che il sughero si estrae dalla quercia senza abatterla (48%). Non superano il 30% del campione le persone che sono coscienti del ruolo fondamentale delle sugherete nella salvaguardia di specie animali e vegetali a rischio di estinzione. Per quanto riguarda la regione italiana in cui si produce la maggior quantità di sughero, se il 44% degli intervistati ha correttamente indicato la Sardegna, tra i giovani la percentuale scende al 20%.

Sandro Boscaini Nuovo Presidente di Federvini

È Sandro Boscaini, Presidente e Amministratore Delegato della Masi Agricola, l'imprenditore vitivinicolo proposto dal

Consiglio di Federvini - Federazione italiana Industriali Produttori Esportatori e Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini - alla guida della Federazione per il triennio 2014/2016.

Riunito presso le nuove Cantine Antinori a Bargino, il Consiglio ha trovato unanime convergenza su una delle figure più rappresentative del settore vinicolo in Italia. «L'ampio consenso che la Federazione ha riscontrato sul nome di Sandro Boscaini è un bel segnale di intesa interna e di allineamento su obiettivi comuni - ha dichiarato Lamberto Vallarino Gancia, Presidente uscente - Sono certo che Sandro saprà armonizzare con intelligenza e capacità strategica le diverse sfide che la nostra Federazione si troverà a fronteggiare nei prossimi mesi. La difesa e la valorizzazione del nostro patrimonio vinicolo sono infatti per lui due obiettivi che passano prima di tutto attraverso la difesa e la valorizzazione dell'intero settore delle bevande alcoliche in Italia».

Attento conoscitore dei mercati internazionali, Sandro Boscaini è considerato l'ambasciatore nel mondo dell'Amarone, di cui Agricola Masi è oggi leader mondiale nella produzione. Perseguendo l'ambizioso progetto di recuperare il lustro della tradizione agricola e vitivinicola della nobiltà triveneta, Masi gestisce tenute di pregio sia nell'originaria area vocata della Valpolicella Classica sia nella macroregione delle Venezie. Dal 1973 collabora in Valpolicella con i Conti Serego Alighieri, discendenti del poeta Dante, mentre più recentemente si è impegnato in Trentino con i Conti Bossi Fedrigotti. È stato anche l'ideatore negli anni 1970 del Premio Masi, oggi gestito dalla Fondazione Masi.

Questo il commento del marchese Piero Antinori che ha ospitato i colleghi del consiglio nelle sue nuove cantine in Chianti: «Sandro è un grande imprenditore, un uomo di cultura, particolarmente attento ai valori del made in Italy e della ricerca dell'eccellenza. La Federazione troverà in lui una guida illuminata».

Sandro Boscaini dichiara: «Questa designazione rappresenta il riconoscimento dei risultati raggiunti da Masi nel mercato internazionale. Prima presidenza di un imprenditore vitivinicolo veneto nella centenaria storia della Federazione accredita il primario ruolo che la regione ha assunto nel mercato mondiale del vino e delle bevande alcoliche, grazie alla professionalità dei propri operatori e a un dinamico operare in filiera».

L'Assemblea della Federazione, indetta a Roma il prossimo 19 giugno, sarà chiamata a votare la scelta operata dal Consiglio che ha ringraziato calorosamente Lamberto Vallarino Gancia per la energica e continua attività prestata nei due mandati alla Presidenza della Federvini.

Giordano Zinzani Riconfermato Presidente del Consorzio Vini di Romagna

Nell'ultima Assemblea Generale dei Soci del Consorzio Vini di Romagna - l'ente di valorizzazione che riunisce cantine e aziende viticole delle province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e del territorio Imolese - sono state elette le nuove cariche sociali per il triennio 2014-2016. Presidente è stato confermato l'enologo Giordano Zinzani. Nuovi, invece, i due Vice Presidente: Elena Poletti e Scipione Giuliani.

Per Zinzani, in carica dal 2008, si tratta del terzo mandato al timone del Consorzio: «Sono ovviamente molto onorato e sod-

disfatto che il nuovo Consiglio d'Amministrazione mi abbia confermato alla Presidenza. Quello che si è appena concluso è stato un triennio molto importante, che ci ha visto festeggiare il mezzo secolo d'attività (1962-2012), il trasferimento della sede al Polo di Tebano, ma soprattutto il 2013 rimarrà nella storia del Consorzio come l'anno dell'inizio di applicazione dell'*Erga Omnes*, l'autorizzazione ministeriale ottenuta nel 2012 attraverso un lungo e laborioso percorso, che ci consentirà di attuare una politica di promozione di alto profilo per i vini romagnoli in maniera unitaria».

Confermati dal nuovo CDA anche Mauro Sirri e Roberto Monti, rispettivamente alla guida della Commissione Valorizzazione e della Commissione Tecnica del Consorzio. I Consiglieri, tra novità e conferme, sono: Casali Valerio - Tenuta Casali, Castellari Fabio - Cantina di Faenza, Emiliani Andrea - Agritessa, Giuliani Scipione - Poderi Dal Nespole, Monti Roberto - Cantina Forlì-Predappio, Morini Alessandro - Poderi Morini, Nannetti Marco - Cantina dei Colli Romagnoli, Pasini Cesare - CAVIM, Poggiali Giovanni - La Berta, Poletti Elena - Casa Vinicola Poletti, Prugnoli Enrico - Cantina Sociale di Cesena, Sarti Roberto - CAVIRO, Sirri Mauro - Celli, Spada Sergio - CAB.

Infine, i componenti del Collegio dei Sindaci revisori sono: Paolo Rossi, Igor Barnabè, Adolfo Camporesi (Sindaci Revisori Supplenti: Marcello Braglia, Leone Conti).

Giordano Zinzani, faentino, enologo. Dal 1979 lavora alla CAVIRO dove attualmente ricopre il ruolo di Direttore Enologia e Servizi, Sviluppo Soci. Ha partecipato come relatore a diversi convegni e seminari in Italia e all'estero. Dal 1990 al 2013 è stato Consigliere nazionale Assoenologi e dal 1999 fa parte della delegazione italiana all'Union Internationale des Oenologues. Vice presidente dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna e componente del Consiglio di amministrazione di Federdoc. Dal 2005 membro dell'Accademia Italiana delle Vite e del Vino.

Il 27 giugno Torna la Vespaiolona

In una delle notti più lunghe dell'anno, all'insegna del divertimento e del "tirar tardi": è la Vespaiolona "DOC Breganze", che quest'anno si terrà il 27 giugno. Ormai da sette anni, la Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze e il Consorzio Tutela Vini DOC Breganze promuovono questo appuntamento spumeggiante, brioso e vivace, dedicato all'autoctono emblema della pedemontana vicentina: il Breganze DOC "Vespaiolo".

Le porte di 11 cantine breganzesi saranno aperte fino a notte inoltrata, per trascorrere una serata in allegria, degustando le eccellenze enologiche del territorio, in abbinamento a tante specialità gastronomiche, in una cornice di musica e spettacoli. Un ricco programma di intrattenimenti accoglie il pubblico di appassionati e curiosi, che possono raggiungere comodamente le cantine interessate senza guidare, in due modi: a piedi o usufruendo del servizio di bus navetta messo a disposizione dall'organizzazione. Le navette partiranno a ciclo continuo dalla centralissima piazza Mazzini di Breganze. Le strade interessate dalla Vespaiolona, per l'occasione saranno chiuse al traffico.

La vendita dei Kit-Pass Vespaiolona 2014 avrà luogo a partire da lunedì 16 giugno 2014, fino a esaurimento scorte. I Kit-Pass

saranno disponibili esclusivamente presso la sede della Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze, in Piazza Mazzini 18, c/o Comunità Montana Dall'Astico al Brenta (di fianco alla Cantina Maculan). Le modalità di partecipazione sono le medesime dello scorso anno: costo di partecipazione € 15,00 (comprensivo di trasporto in autobus), bicchiere e cinque degustazioni di vino. L'accesso alle Cantine e l'utilizzo dei bus è consentito solamente ai partecipanti muniti di Kit-Pass Vespaiolona 2014. È possibile usufruire del servizio autobus ed entrare nelle cantine, senza tagliandi di degustazione, acquistando il Pass da € 5,00. Il Pass è obbligatorio per i ragazzi con età superiore ai 16 anni.



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".



Essenza di Mirto Nannoni (Toscana, Italia)

Materia prima: Alcol, Bacche di mirto, Distillato di foglie di mirto

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ❖❖❖❖

Essenza di Mirto si presenta con un colore ramato brillante, limpido e cristallino. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di bacca e foglia di mirto, miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. 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 mirto. Essenza di Mirto è prodotto per infusione di bacche di mirto in alcol da vino al quale si aggiunge distillato di foglie di mirto.



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	↔	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
2	↗	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
3	↗	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
4	↘	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
5	↗	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
8	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
7	↘	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
8	↗	Pelago 2009, Umani Ronchi
9	↘	Camartina 2008, Querciabella
10	↗	Maximo 2010, Umani Ronchi
11	↘	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo
12	↗	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
13	↗	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
14	↘	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati
15	☆	Adarmando 2011, Tabarrini

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