

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XX - Numero 218, Giugno 2022

## Vigna, Vino e Consumi nel 2021

Dopo un lungo – anzi, lunghissimo – periodo di restrizioni e stravolgimenti sociali imposti dalla pandemia da Covid-19, finalmente si stanno ricreando condizioni tali da consentire una certa ripresa, sia sociale sia nelle nostre abitudini. Il 2020 e il 2021 hanno notoriamente imposto restrizioni pesantissime sulle condizioni socio-sanitarie in tutto il mondo e che hanno inoltre pesantemente condizionato l'economia globale. In questo ultimo senso, si prospettano ancora tempi durissimi, con condizioni davvero preoccupanti e che, oramai, non sono più direttamente e solamente riconducibili alle cause della pandemia. Nei mesi scorsi più volte ho scritto dei risultati economici conseguiti dal vino italiano nel mondo, i quali – soprattutto nel 2021 – sono stati molto positivi, restituendo, almeno in parte, un po' di ottimismo nel futuro dei produttori. L'entusiasmo è stato tuttavia e in parte raffreddato dai risultati del 2022 che, a causa delle condizioni economiche e produttive dei primi mesi dell'anno – non da meno, quelle attuali – fanno prevedere un anno decisamente difficile.

Ovviamente il vino non è solo Italia e, sebbene nel nostro Paese i risultati del 2021 siano stati molto positivi, è opportuno considerare anche la situazione globale del vigneto mondiale, così da meglio comprendere il mercato del vino nella sua interezza. L'analisi della condizione vitivinicola a livello mondiale è stata recentemente condotta dall'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), nella quale si evince un sostanziale stallo sia nella produzione sia nel consumo di vino. Lo studio riguarda unicamente il 2021, anno durante il quale gli effetti della pandemia da Covid-19 sono stati piuttosto importanti – sebbene in ripresa rispetto al 2020 – con restrizioni significative nei comparti principalmente interessati dalla vendita del vino, come ristoranti e bar. Il commercio del vino si è quindi realizzato con le vendite effettuate nei canali di distribuzione diretta, come enoteche, supermercati e commercio elettronico. Una possibilità pressoché obbligata, viste le restrizioni in ordine sociale e che ha costretto le persone a restare a casa.

La ricerca dell'OIV, quindi, considera la situazione vitivinicola mondiale nel suo complesso, derivata dal risultato determinato da tutti i paesi produttori di vino del mondo. Il primo dato che emerge da questo studio, nel 2021 la superficie destinata alla coltivazione della vite – quindi, ai vigneti – è stata sostanzialmente stabile con 7,32 milioni di ettari, segnando un calo del -0,3% rispetto al 2020, un dato che è praticamente fermo dal 2017. L'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino ritiene che questa condizione di stasi è dovuta dal rallentamento della crescita dei vigneti cinesi. Per quanto riguarda la situazione del *vecchio mondo*, il "vigneto europeo" – che rappresenta il 46% del totale mondiale – risulta essere in crescita. Il dato include le superfici di terreni destinate alla produzione di uve da vino, mosti, uve da tavola e da appassimento, compresi i vigneti giovani non ancora produttivi. A tale proposito, si deve osservare che la tendenza in diminuzione della superficie di terreni destinati a coltivazione della vite è iniziata nel 2004, stabilizzandosi nel 2017.

In accordo all'OIV, a guidare la crescita del vigneto mondiale sono Italia, Francia, Cina e Iran, mentre importanti paesi vitivinicoli dell'emisfero australe, con l'eccezione di Australia e Nuova Zelanda, registrano tutti una diminuzione della superficie di terreni destinati alla viticoltura, in modo particolare Argentina e Sud Africa. Fra gli altri paesi a segnare una diminuzione di superficie troviamo Stati Uniti d'America, Turchia e Moldavia. La produzione di vino nel 2021 è stata pari a 260 milioni di ettolitri, con una diminuzione dell'1% rispetto al 2020. Se è vero che il "vigneto mondiale" risulta essere in lieve calo, compresa la produzione di vino, ciò che registra invece un aumento – sebbene modesto – sono i consumi di vino nel mondo. Nel 2021 si sono infatti consumati 236 milioni di litri, segnando un aumento dell'1% rispetto al 2020. A tale proposito, si deve osservare che nei passati tre anni si sono sempre registrati dei cali nei consumi, pertanto il 2021 segna una ripresa in questo senso, sebbene modesta.

A tale proposito, si deve osservare – in accordo allo studio dell'OIV – che il 48% del vino prodotto nel mondo è consuma-

### Sommario

Vigna, Vino e Consumi nel 2021 . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Alto Adige Pinot Nero e Conero . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	13
Wine Guide Parade . . . . .	13
Wine Guide Parade . . . . .	14

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://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

to nell'ambito dell'Unione Europea, nonostante si registri un calo progressivo dei consumi pro capite dall'inizio degli anni 2000. Fuori dai confini europei, si evidenzia un calo importante nei consumi in Cina, scendendo sotto un litro pro capite annuo. Gli Stati Uniti d'America restano – anche nel 2021 – i principali consumatori di vino del mondo, versando nei propri calici ben 33 milioni di ettolitri, seguiti dalla Francia, con 25, quindi Italia, con 24. Il paese dove si registra il maggiore consumo pro capite annuo di vino è il Portogallo – con 45 litri – seguito dall'Italia, con 40, quindi la Francia con 38. I consumi annui pro capite di vino più bassi si registrano tutti nei paesi extra europei e, nello specifico, agli ultimi tre posti troviamo il Giappone – con 2,5 litri annui – quindi il Brasile con poco meno di due litri, infine la Cina con appena 0,7 litri pro capite annuo.

Nel complesso, il 2021 è stato comunque un anno positivo per il commercio mondiale del vino. Nel corso dello scorso anno, il volume delle esportazioni si è attestato a 111,6 milioni di ettolitri, con un incremento del +4% rispetto al 2020, risultato che è il migliore di sempre. Questo incremento si è registrato anche in termini di valore, con un incremento del +16% rispetto al 2020 e un totale di 34,3 miliardi di euro. A trainare il buon risultato delle esportazioni troviamo il vino in bottiglia, in particolare +6% rispetto al 2020 per i vini fermi e +13% per i vini spumanti, registrando un incremento nel volume di esportazioni di +22% e +35% per valore. Il mercato del vino sfuso registra un aumento, rispetto al 2020, del +5% in termini di volume registrando comunque un -5% in termini di valore. Per quanto riguarda il mercato del cosiddetto *Bag-in-Box* si registra invece un significativo calo del -8% in termini di volume e -1% in valore.

Secondo lo studio dell'OIV, i principali paesi esportatori di vino sono Spagna, Italia e Francia che – da soli – costituiscono il 54% dell'esportazione mondiale, pari a 59,8 milioni di ettolitri e il 64% in termini di valore. Nella classifica delle esportazioni, al primo posto si colloca la Spagna con 23 milioni di ettolitri, +14% rispetto al 2020 e 2,9 miliardi di euro in valore, con un incremento del +10%. A seguire l'Italia con 22,2 milioni di ettolitri, +7% e 7,1 miliardi di euro in valore, +13% rispetto al 2020. Al terzo posto troviamo la Francia con 14,6 milioni di ettolitri – con un incremento del +8% – pari a 11,1 miliardi di euro in valore e +27% rispetto al 2020. Per quanto riguarda invece l'importazione, Germania, Stati Uniti d'America e Regno Unito costituiscono il 38% del volume to-

tale, pari a 42 milioni di ettolitri, per un valore di 13,1 miliardi di euro. Se valutiamo, infine, i risultati delle importazioni, si evince che il 47% del vino consumato in ogni paese è stato prodotto *all'estero*. In altre parole, una bottiglia su due versata nei calici è stata importata. Il vino, quindi, si conferma come importante prodotto dell'economia globale, protagonista della globalizzazione del mercato, una tendenza che si verifica oramai da diversi anni.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Alto Adige Pinot Nero e Conero

Due territori e due uve diversissime a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questo mese. Pinot Nero e Montepulciano, Alto Adige e Conero, dal punto di vista enologico, sono infatti due mondi distanti, praticamente opposti.

Nel corso degli ultimi anni, in questa rubrica, abbiamo proposto degustazioni di vini prodotti con uve decisamente diverse, non da ultimo, originari di territori geograficamente distanti, quindi diversi in qualunque aspetto. La degustazione per contrasto che stiamo per proporre appartiene certamente a questo genere di studio, poiché sia le uve sia i territori non hanno nulla in comune. Nonostante questo tipo di degustazione potrebbe apparire palesemente semplice, in realtà rappresenta un momento di studio molto importante per la formazione del degustatore. Infatti, è proprio grazie a queste differenze distanti che lo studio degli elementi di confronto – i due vini, nel nostro caso – diventano più facilmente e palesemente definibili e comprensibili. Non appena si sono apprese le qualità delle singole varietà, comprese le rispettive espressioni territoriali, il loro riconoscimento e studio in termini sensoriali diviene più “semplice”, nonostante il concetto di *semplicità sensoriale* sia – di per sé – decisamente complesso e vasto.

In questo senso, il patrimonio della memoria, unitamente alla pratica continua, diventano determinanti per la formazione del degustatore, indipendentemente dall'elemento oggetto dello studio, il vino nel nostro caso. I vini che verseremo questo mese nei calici, infatti, sono prodotti con Pinot Nero – re indiscusso di vini eleganti e finezza – e Montepulciano, altrettanto e non da meno “re”, dal carattere potente e di enorme personalità. A questo aggiungiamo poi due territori diversissimi: Alto Adige e Conero. Il primo si sviluppa nel territorio alpino e pre-alpino del nostro Paese – quindi altitudini piuttosto elevate e clima decisamente “freddo” – il secondo, si sviluppa nell'omonimo promontorio delle Marche e fortemente condizionato dall'influsso del mare Adriatico. Nei calici ci troveremo, quindi, due vini diversissimi ma decisamente interessanti nelle singole espressioni sensoriali e territoriali, tali da mettere in chiara e indiscutibile evidenza le rispettive differenze.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XX - Numero 218, Giugno 2022

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto: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](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

## Alto Adige Pinot Nero

Il Pinot Nero è un'uva straordinaria, capace di creare vini di eleganza assoluta e classe irraggiungibile. Ma è anche uva difficilissima da coltivare e, non da meno, da vinificare, poiché esigente in ogni aspetto, dalla vigna al calice. Il Pinot Nero, inoltre, è anche particolarmente esigente in termini ambientali e colturali, requisito primario e fondamentale per ottenere un grande vino con questa varietà, a prescindere dallo stile. In questo senso, si può dire che – nel mondo – esistono davvero pochissime *terre da Pinot Nero* e, fra queste, in Italia si può certamente includere l'Alto Adige. La Borgogna – evidentemente – resta la patria madre di questa varietà vinificata in rosso, nella quale si esprimono grandezze di eleganza e finezza difficilmente raggiungibili in altre parti del mondo. Nonostante questo, in Alto Adige si producono espressioni di Pinot Nero di elevatissima qualità ed eleganza, spesso capaci di raggiungere la classe di Borgogna e – in certi casi – perfino di superarla.

Il Pinot Nero arriva in Alto Adige agli inizi del 1800, qui introdotto dai reali dell'impero austroungarico. In queste terre, la celebre varietà di Borgogna ha trovato un ambiente ideale e favorevole, con particolare successo nelle aree di Mazon, nei pressi di Egna, Gleno e Pinzano nei pressi di Montagna, tutte a sud di Bolzano. Inoltre, di particolare interesse sono anche i vini da Pinot Nero prodotti in Val Venosta, nella parte occidentale della regione. Il Pinot Nero è varietà notoriamente difficile da coltivare e vinificare, non da ultimo, esigente in termini climatici e ambientali, e poco tollerante alle alte temperature. L'Alto Adige, quindi, risulta essere un ambiente favorevole al Pinot Nero, pur conservando completamente la difficoltà colturale e produttiva. La sua indiscussa finezza ed eleganza, ben supportata da piacevole acidità, chiede inoltre pratiche enologiche tali da preservare queste sue qualità. Per questa ragione, i vini prodotti con Pinot Nero richiedono un uso oculato e attento della botte – che è certamente utile – così da evitare l'eccessivo *arrotondamento* del vino, non da meno, la perdita della classe dei suoi profumi, restituendo un profilo ordinario e anonimo.

## Conero

Totalmente diversa la condizione ambientale e climatica del Conero, il celebre promontorio delle Marche che si affaccia nel mare Adriatico, a sud di Ancona. In queste terre le uve regine sono Montepulciano e Sangiovese, in modo particolare la prima di queste, favorita nel corso degli anni rispetto alla seconda. A tale proposito, si deve osservare che in questo territorio sono definite due denominazioni distinte: Rosso Conero e Conero; la prima è una Denominazione d'Origine Controllata, la seconda è anche Garantita. L'attuale composizione dei vini di questo territorio prevedono Montepulciano per un minimo dell'85% e l'eventuale restante parte di Sangiovese. La scelta è chiaramente adatta a questo territorio poiché, in queste terre, delle due varietà è chiaramente il Montepulciano a esprimere maggiore potenzialità enologica, tanto che i produttori tendono a utilizzarlo in purezza. L'unico vino previsto dal disciplinare del Conero DOCG è il rosso riserva e – in accordo al disciplinare di produzione – la definizione "riserva" deve com-

parire in etichetta sotto la dicitura "Denominazione d'Origine Controllata e Garantita".

Il Montepulciano è la varietà che caratterizza fortemente i vini del Conero. Uva di notevole personalità, in questa denominazione è capace di produrre vini possenti e dal ricco profilo organolettico. A tale proposito, è bene osservare che, nonostante le due denominazioni di questo territorio prevedano l'uso delle stesse uve e percentuali, i vini Conero DOCG devono essere maturati per almeno due anni prima della commercializzazione. Questa pratica è generalmente svolta in botti o barrique, restituendo un vino di maggiore struttura pur tuttavia sviluppando un'apprezzabile morbidezza, spesso indispensabile per *mitigare* il carattere del Montepulciano. Sebbene il Montepulciano sia molto diffuso nelle Marche e ampiamente utilizzato per la produzione di vini rossi della regione, anche a denominazione, il Conero si distingue per la maggiore potenza dei suoi vini, spesso accentuata dalle pratiche enologiche dei produttori e, non da meno, dall'attenta coltivazione in vigna tale da favorire le basse rese. A tale proposito, si deve osservare che il disciplinare impone una resa non superiore a 90 quintali per ettaro, tuttavia nei migliori vini del Conero, questo valore è decisamente inferiore.

## La Degustazione

Prima di iniziare la degustazione per contrasto di questo mese fra Alto Adige Pinot Nero e Conero, provvediamo a reperire le due bottiglie che verseremo nei calici. In entrambi i casi, la reperibilità non presenta difficoltà poiché sono vini ben presenti e rappresentati in qualunque enoteca. Poiché il Conero è nella maggioranza dei casi maturato in botte o barrique, nella scelta dell'Alto Adige Pinot Nero ci assicureremo che sia stato utilizzato lo stesso procedimento enologico. In particolare, per entrambi i vini daremo preferenza a quelli maturati in botte grande, una pratica – va detto – piuttosto consueta per l'Alto Adige Pinot Nero, ma non per il Conero, poiché è spesso maturato in barrique. La scelta della botte grande, e possibilmente per lo stesso tempo, consente di apprezzare meglio le qualità specifiche delle rispettive varietà, evitando eccessive influenze da parte del legno. Inoltre, per quanto concerne il Conero, ci assicureremo che sia prodotto con Montepulciano in purezza.



Il colore del Conero

za. L'annata dovrà essere la stessa per entrambi e, comunque, non oltre i tre anni dalla vendemmia. I vini sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Iniziamo la nostra degustazione per contrasto, prendendo in esame l'aspetto dei due vini, procedendo prima con l'analisi dell'Alto Adige Pinot Nero. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base, dove lo spessore della massa liquida è maggiore. Si nota un colore rosso rubino brillante e intenso, mentre la trasparenza – valutata ponendo un oggetto fra il calice e la superficie bianca – è moderata. Spostiamo ora la nostra attenzione verso l'apertura del calice, dove il vino si fa sottile, e osserviamo la sfumatura dell'Alto Adige Pinot Nero. Il colore che si rileva è anche in questo caso rosso rubino, confermando il colore di base. Passiamo ora all'osservazione dell'aspetto del Conero e, mantenendo il calice inclinato sopra la superficie bianca, osserviamo il colore. La differenza con l'Alto Adige Pinot Nero è immediatamente evidente: il colore del vino marchigiano è decisamente più cupo e intenso, sebbene anche in questo caso si rileva un colore rosso rubino, e la trasparenza è decisamente ridotta. La sfumatura del Conero – osservata all'estremità del calice, verso l'apertura – si caratterizza per un colore rosso rubino, a volte tendente al granato.

I profili olfattivi di Pinot Nero e Montepulciano sono estremamente diversi, non da meno, decisamente distanti. La rossa di Borgogna è largamente considerata fra le principali varietà capaci di produrre vini dal profilo olfattivo di spiccata eleganza e finezza, prevalentemente per i suoi profumi *freschi* di frutta a polpa rossa e fiori. Il Montepulciano, anch'esso capace esprimere eleganza nei suoi vini, si fa riconoscere per profumi più fortemente rappresentati da frutti a polpa scura e fiori, oltre a un carattere “vinoso” che è tipico di questa varietà, in particolare nei vini giovani. Nei vini prodotti con Pinot Nero si percepiscono prevalentemente profumi di ciliegia, lampone e fragola – per quanto riguarda il mondo dei frutti – oltre a rosa e ciclamino, per quanto concerne il mondo dei fiori. Più pieno e “robusto” invece il profilo del Montepulciano, caratterizzato prevalentemente da amarena, prugna, mirtillo e mora, oltre a violetta e, talvolta, ciclamino. I profili di questi due vini, considerando le tipiche pratiche enologiche impiegate per la produzione, si arricchiscono inoltre dei caratteri terziari conferiti dalla maturazione in legno, spesso più “marcato” nel Montepulciano piuttosto che nel Pinot Nero.

Riprendiamo la valutazione sensoriale dei due vini della nostra degustazione per contrasto, analizzandone i profili olfattivi e iniziando con l'Alto Adige Pinot Nero. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè i suoi profumi identificativi. L'Alto Adige Pinot Nero esprime subito i suoi caratteristici profumi di ciliegia, lampone e fragola oltre all'elegante aroma di rosa. Provvediamo ora a roteare il calice – operazione che favorisce una maggiore ossigenazione del vino, quindi lo sviluppo dei restanti aromi – e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo dell'Alto Adige Pinot Nero si completa con prugna, mirtillo e ciclamino, oltre ai profumi conferiti dalla maturazione in legno, in modo particolare la vaniglia. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Conero e, mantenendo il calice in posizione verticale, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione. Il vino marchigiano si fa apprezzare per i suoi profumi “pieni” di amarena, prugna e

mirtillo, oltre a violetta, seguito dal carattere *vagamente vinoso*, tipico del Montepulciano. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Conero si completa con mora e, talvolta, ribes. Anche in questo caso, i profumi terziari della maturazione in botte sono chiaramente percettibili, in particolare la vaniglia e il cioccolato.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi di Alto Adige Pinot Nero e Conero, iniziando con l'analisi del vino altoatesino. La prima qualità che prenderemo in esame è l'attacco, cioè la sensazione primaria e iniziale che il vino esprime in bocca al primo sorso. Il Pinot Nero e, in questo senso, quelli prodotti in Alto Adige non fanno ovviamente eccezione, si caratterizzano con un attacco nel quale la freschezza conferita dall'acidità è nettamente in evidenza, piacevolissima ed elegante. L'astringenza – nonostante la maturazione in legno non sia eccessiva o aggressiva – è in ogni caso percettibile. Queste due qualità sensoriali trovano immediato equilibrio sia con l'effetto dell'alcol sia con la morbidezza prodotta dalla maturazione in legno. In bocca si percepiscono i sapori di ciliegia, lampone e fragola, con buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Conero: la sensazione di maggiore struttura e astringenza sono chiaramente rilevabili rispetto al Pinot Nero. Anche la percezione della morbidezza e dell'effetto pseudo-calorico dell'alcol sono ben evidenti e di maggiore intensità rispetto all'Alto Adige Pinot Nero. In bocca si percepiscono i sapori di amarena, prugna e mirtillo.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese procedendo con la valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare, la persistenza gusto-olfattiva. Il primo vino che prendiamo in esame, come nelle fasi precedenti, è l'Alto Adige Pinot Nero. Il finale del vino altoatesino è persistente, lasciando in bocca la piacevole freschezza conferita dall'acidità, sensazione che risulta essere dominante – sebbene perfettamente equilibrata – rispetto alle altre qualità organolettiche. Si percepiscono, infatti, anche la piacevole astringenza e morbidezza dell'alcol, ben supportati dai sapori di ciliegia, lampone e fragola. Il finale del Conero – quindi del Montepulciano – è parimenti persistente e, rispetto al vino altoatesino, le sensazioni che si percepiscono principalmente in bocca sono quelle della struttura e dell'astringenza, quindi la morbidezza e l'effetto dell'alcol. In bocca si continuano a percepire – netti e puliti – i sapori di amarena, prugna e mirtillo. Effettuiamo un'ultima valutazione dei profili olfattivi e gustativi di Alto Adige Pinot Nero e Conero. Le differenze sono ben distanti ed evidenti, in ogni singolo aspetto sensoriale e organolettico.



# 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



**Rosso Piceno Villa Bucci 2015**  
Villa Bucci (Marche, Italia)

🍷 Montepulciano (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 30,00      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 mora, mirtillo, lampone, tabacco, cacao, cuoio, cannella, liquirizia, timo, allora, vaniglia e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

📅 1 anno in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



**Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva Villa Bucci 2017**  
Villa Bucci (Marche, Italia)

🍷 Verdicchio

Prezzo: € 48,00      Punteggio ◇◇◇◇◇

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

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra, camomilla, agrumi, pera, pesca, papaia, nocciola, rosmarino, miele, pietra focaia, mandorla e un accenno di vaniglia.

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

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

📅 18 mesi in botte, almeno 6 mesi in bottiglia.

🍴 *Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Paste ripiene con pesce, Formaggi, Zuppe di funghi*



**I Ferretti Desiderium 2019**  
Tenuta Luisa (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

🍷 Chardonnay, Friulano, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 25,00      Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, banana e cedro seguite da aromi di acacia, biancospino, sambuco, pera, pompelmo, susina, ortica, pietra focaia e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, banana e cedro.

 Chardonnay maturato per 8 mesi in botte, Friulano e Sauvignon Blanc in vasche d'acciaio.

 *Pasta con pesce e crostacei, Pesce stufato con funghi, Carne bianca saltata, Zuppe di funghi e verdure*



**Refosco dal Peduncolo Rosso I Ferretti 2016  
Tenuta Luisa (Friuli-Venezia Giulia, Italia)**

 Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 25,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

 24 mesi in botte, 2 anni in bottiglia.

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

TENUTA  
BELLAFONTE



Arnèto  
2018

**Arnèto 2018**

**Tenuta Bellafonte (Umbria, Italia)**

 Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 18,00

Punteggio 

 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di nespola, mela e agrumi seguite da aromi di biancospino, ginestra, mela cotogna, mango, pera, pesca, susina, albicocca, origano, burro, minerale e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di nespola, mela cotogna e mango.

 12 mesi in botte, almeno 5 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene con funghi, Stufati di carne bianca, Pesce stufato e arrosto, Zuppe di funghi*



**Montefalco Sagrantino Collenottolo 2014**  
**Tenuta Bellafonte (Umbria, Italia)**

Sagrantino

Prezzo: € 30,00

Punteggio ★

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

36 mesi in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



**Morellino di Scansano Riserva 2018**  
**Moris Farms (Toscana, Italia)**

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

Prezzo: € 19,80

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

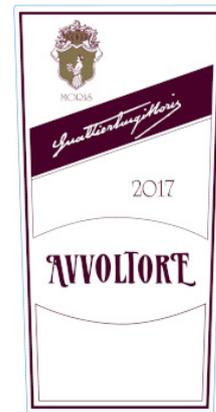
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di geranio, mirtillo, mora, ribes, cioccolato, tabacco, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



**Avvoltore 2017**  
**Moris Farms (Toscana, Italia)**

Sangiovese (75%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (5%)

Prezzo: € 33,50

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, peonia, rosa, mirtillo, lampone, cacao, tabacco, macis, cannella, cipria, vaniglia ed eucalipto.

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

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

12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



**Terra di Monteverro 2017**  
Monteverro (Toscana, Italia)

Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (35%), Merlot (20%), Petit Verdot (5%)

Prezzo: € 42,00

Punteggio ☆

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

20 mesi in barrique.

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



**Tinata 2017**  
Monteverro (Toscana, Italia)

Syrah (70%), Grenache Noir (30%)

Prezzo: € 96,00

Punteggio ☆

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

16 mesi in barrique e vasche di cemento.

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



**Negroamaro F 2019**  
San Marzano (Puglia, Italia)

Negroamaro

Prezzo: € 24,90

Punteggio ☆

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

12 mesi in barrique.

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



**Primitivo di Manduria Sessantanni 2017**  
**San Marzano (Puglia, Italia)**

 Primitivo

Prezzo: € 26,90

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 Almeno 12 mesi in barrique.

 *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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### La Germania si Conferma Primo Mercato per i Vini d'Abruzzo

I vini abruzzesi sono pronti a tornare a Prowein, dopo due anni di stop, forti della crescita del 24,63% in valore dell'export in Germania messo a segno nel 2021, per un importo pari a 43,7

milioni di euro e superiore di 6,5 milioni di euro anche al risultato ottenuto nel 2019. Il Paese che ospita Prowein si conferma così il primo mercato dell'Abruzzo enologico. Ottime prestazioni anche nei Paesi vicini alla Germania con Francia e Paesi Bassi dove l'export dei vini abruzzesi cresce di oltre il 25% e l'Austria che – pur essendo un mercato più piccolo – segna un +43%.

«La fiera è da sempre una vetrina fondamentale per i nostri vini, fortemente apprezzati dal mercato tedesco dove, con il Montepulciano d'Abruzzo in testa, abbiamo una crescita costante delle vendite, ormai da anni», spiega il presidente del Consorzio Valentino Di Campli. «Il messaggio che trasmettiamo è che i nostri vini sono unici perché le nostre uve crescono nella regione più verde d'Europa, tra mare e montagna, curate dai nostri produttori esaltando le peculiarità di ogni singolo areale».

I mercati internazionali hanno premiato l'Abruzzo nel 2021 con un aumento della domanda del 10% nei principali Paesi target, per un fatturato complessivo superiore ai 205 milioni di euro e un trend in ulteriore crescita dei consumi anche in Italia. Il positivo andamento è confermato dall'incremento della produzione vitivinicola regionale, che nel primo trimestre del 2022 ha superato i valori pre-pandemia. Il Montepulciano d'Abruzzo, che rappresenta circa l'80% del prodotto denominato regionale, cresce rispetto allo stesso periodo dello scorso anno del 14,9%. Un risultato davvero incoraggiante avvalorato dal +18% del Cerasuolo d'Abruzzo e dal +24,8% del Trebbiano d'Abruzzo. Non è da meno l'Abruzzo Doc, in particolare per le tipologie Pecorino e Passerina, che mette a segno un ottimo +38,2%.

### Il Morellino di Scansano Investe sulla Bellezza del Suo Territorio

È stata un'edizione di successo per Rosso Morellino, l'evento organizzato dal Consorzio di Tutela lo scorso 9 maggio per celebrare Il Morellino di Scansano DOCG e per fare il punto su progetti e strategie future della denominazione.

Merito del lavoro di squadra tra Consorzio e i suoi produttori, sempre più entusiasti e consapevoli di avere una carta in più da giocare nella promozione di questo grande Sangiovese Toscano: la ricchezza di un territorio incontaminato, che va dalla costa tirrenica sino al monte Amiata, ricco di storia, arte e di tanti punti di interesse.

Idealmente è stato proprio questo lembo di Maremma a essere protagonista della quarta edizione dell'evento, che si è svolta a Scansano, tra il Teatro Castagnoli e le ex scuole elementari, con la partecipazione di oltre quaranta produttori.

A Rosso Morellino hanno partecipato numerosi operatori, appassionati e delegati stampa, che nell'arco di tutta la giornata hanno preso parte ai tre momenti inseriti in palinsesto: il talk "Morellino di Scansano: nuovi scenari per scoprire l'unicità del territorio", le due masterclass condotte da Filippo Bartolotta ("Dal vulcano al Mare: wine tour nelle terre del Morellino attraverso il racconto di sei produttrici" e "Dal vulcano al Mare: wine tour nelle terre del Morellino dagli Etruschi ai nostri giorni") e il grande banco d'assaggio con oltre 80 etichette.

Il Morellino di Scansano negli ultimi anni non ha subito un calo dei consumi sfruttando l'ottimo posizionamento nei canali di distribuzione tradizionale e la spinta in quelli innovativi

della vendita diretta, ha dimostrato una notevole dinamicità registrando una domanda superiore all'offerta.

Il Morellino di Scansano infatti, è sempre più al centro delle scelte dei consumatori in Italia e all'Estero, e i numeri degli ultimi anni parlano di un cambio di passo e di un interesse crescente per il territorio della denominazione. I dati mettono in evidenza che nel 2021 sono state prodotte 9,2 milioni di bottiglie con la fascetta DOCG, con un incremento del 7% rispetto al 2019, per un giro d'affari che vale 51 milioni di euro, di cui il 20% quota export.

Nel corso del Talk, moderato da Lorenzo Tersi (LT Wine & Food Advisory) sono stati tracciati i prossimi traguardi che la denominazione intende raggiungere, attraverso investimenti e iniziative sia a livello produttivo che di promozione, avendo sempre come denominatore comune la bellezza, l'unicità e la ricchezza della Maremma Toscana.

«Il Morellino di Scansano – ha spiegato nel corso del suo intervento Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Consorzio – ha le carte in regola per giocare nei prossimi anni un ruolo da protagonista nel panorama enologico italiano. Nonostante la crisi pandemica, abbiamo registrato una buona performance economica grazie a un posizionamento strategico nel canale della GDO che ci ha permesso di dare seguito ad un percorso di crescita graduale e costante. Oggi stiamo lavorando per rafforzare e consolidare il nostro posizionamento anche nel canale Ho.re.Ca. in Italia e all'estero, con vini caratterizzati sempre più dalle sfumature peculiari di questo straordinario territorio».

A Rosso Morellino, è stato presentato l'accordo di collaborazione con l'Università di Pisa. Lo studio che sarà condotto dai professori Claudio D'Onofrio, Fabio Mencarelli e dal ricercatore Giovanni Caruso del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali della facoltà di Agraria, si concentrerà sulle caratteristiche pedoclimatiche dell'area e sull'interazione tra il Sangiovese e i contesti produttivi della denominazione che danno vita al profilo aromatico unico del Morellino di Scansano. L'obiettivo è quello di tradurlo in pratiche di viticoltura di precisione, in grado di esaltare sempre di più questo patrimonio di tipicità nella produzione delle uve e farne percepire la loro specifiche sfumature territoriali nelle differenti interpretazioni del Sangiovese di Maremma.

«Siamo una denominazione forte e coesa – ha concluso il presidente – motivati nel produrre un Morellino di Scansano di grande qualità e personalità, espressione di questo territorio unico che abbiamo il dovere di preservare con una politica di Agricoltura sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico. Per questo abbiamo anche intrapreso il percorso di certificazione di sostenibilità dell'intera denominazione tramite il progetto Equalitas».

Il rispetto e la salvaguardia di un paesaggio incontaminato e di grande bellezza sono stati alla base delle azioni con cui si sta promuovendo il territorio del Morellino di Scansano come destinazione enoturistica di qualità. In questi anni il Consorzio ha fatto da regista coadiuvato dagli attori del luogo per costruire una proposta competitiva, a misura d'uomo sempre di più legata all'identità produttiva, alla storia e alla natura di quest'area della Toscana.

«Per noi il Morellino è un'eccellenza della Maremma – ha affermato il direttore Alessio Durazzi, a Rosso Morellino – che deve diventare una leva strategica per attrarre l'attenzione sul territorio come destinazione turistica. Abbiamo deciso di pro-

muoverne la sua ricchezza con un programma ben preciso, che sempre di più punta ad esaltare i suoi valori distintivi con precise scelte di campo in grado di dare valore aggiunto ad un'esperienza. L'obiettivo è quello di diventare una delle mete più interessanti e sviluppare economia e benessere in tutti i periodi dell'anno».

Il Morellino di Scansano è stata tra le prime denominazioni a favorire la fruibilità del territorio in maniera sostenibile, grazie al progetto Morellino Green, che l'ha resa tra le prime DOCG "EV friendly" in Italia. Presto questa possibilità sarà estesa anche ai possessori di eBike, con l'installazione di specifiche stazioni di ricarica che accresceranno così le possibilità di esplorare questo territorio incontaminato.

Un'altra iniziativa realizzata è il portale visitmorellino.com, che aiuta il visitatore a costruirsi un percorso personalizzato tra le tante eccellenze gastronomiche, naturali e paesaggistiche del territorio. Nei prossimi giorni sarà inoltre ufficialmente disponibile su tutti gli store digitali l'App VisitMorellino, con informazioni e foto dell'area della denominazione, gli indirizzi delle cantine e il calendario delle loro iniziative. E poi ancora i punti d'interesse, gli itinerari e la mappa interattiva che permetteranno ancor di più al turista di costruirsi un'esperienza su misura. Infine, nel suo intervento il direttore Alessio Durazzi ha annunciato che a breve sarà on line anche l'implementazione di VisitMorellino, con restyling grafico e un aggiornamento dei contenuti e della struttura.

### **Albino Armani Riconfermato alla Guida del Consorzio Tutela Vini delle Venezie**

Albino Armani resta alla Guida del Consorzio Tutela Vini DOC delle Venezie, rieletto all'unanimità oggi nel corso del Consiglio di Amministrazione, rinnovato lo scorso 6 maggio durante l'Assemblea dei Soci presso la sede di Cantine dei Colli Berici, a Lonigo (VI), che, oltre alla nomina del nuovo CdA, ha anche approvato le linee programmatiche dell'attività consortile per il biennio. Armani sarà affiancato dai Vicepresidenti Claudio Venturin (Veneto) e Flavio Bellomo (Friuli Venezia Giulia).

Albino Armani torna dunque a presiedere un tavolo composto da 21 Consiglieri in rappresentanza delle tre regioni del Nordest: per il Trentino Lorenzo Libera (Cantina di Avio e Cavit), Pietro Patton (Cantina di La Vis e Valle di Cembra), Luca Rigotti (Mezzacorona), Albino Armani (Albino Armani Viticoltori dal 1607), Goffredo Pasolli (vinicola Lechthaler) e Daniele Simoni (Schenk Italia), per il Veneto Claudio Venturin (Cantina Produttori Piave Sile), Dario Toffoli (Ormelle), Corrado Giacomini (Vi.V.O. Cantine), Andrea Paladin (Paladin Giovanni), Christian Scrinzi (Gruppo Italiano Vini), Alberto Marchisio (Cantine Vitevis), Wolfgang Raifer (Cantina di Soave), Luigi Bersano (MGM), Giorgio Pizzolo (Enoitalia), Massimo Marasso (Fratelli Martini) e per il Friuli Venezia Giulia Angela Bortoluzzi (Soc. Agr. Borgo Tintor), Michelangelo Tombacco (I Magredi), Antonio Zuliani (Cantina di Rauscedo), Flavio Bellomo (Viticoltori Friulani La Delizia) e Sandro Sartor (Ruffino).

Il Presidente neo rieletto raccoglie quindi per la seconda volta la responsabilità della più estesa denominazione sul territorio nazionale, seconda italiana per volumi, che rappresenta sicuramente una garanzia di stabilità di tutta la filiera produttiva

di Pinot grigio del Nordest, ma anche un progetto più ampio di valorizzazione di un prodotto-territorio unico del made in Italy.

«Ringrazio i Consiglieri per avermi dato ancora una volta l'opportunità di essere alla guida di questo Consorzio di Tutela, a dimostrazione del consenso e della fiducia guadagnati nel corso dei precedenti mandati. Difficile non osservare, infatti, il grande lavoro di rafforzamento del valore identitario ed economico del Pinot grigio delle Venezie che la squadra del Consorzio ha svolto negli ultimi anni. Il nuovo CdA, che con la sua ampia rappresentanza facilita l'espressione delle diverse realtà produttive del Territorio, intende continuare questo eccezionale percorso di crescita e sarà capace di aprire nuovi e importanti capitoli nella storia della nostra DOC. I prossimi anni ci riserveranno sfide sempre più impegnative e dovremo lavorare tutti assieme con l'unico obiettivo di consolidare una realtà economica unica a livello mondiale. Gli obiettivi sono molto chiari: continuare a condividere misure di gestione coordinata del potenziale produttivo del Pinot grigio del Nordest che mantengano in equilibrio l'offerta e ne garantiscano la tenuta del valore economico – e assicurare al contempo un giusto riconoscimento all'impegno profuso da tutta la filiera – sostenibilità e rafforzamento della promozione, impegnandoci in primo luogo a migliorare il posizionamento e il percepito della DOC, sia nel mercato domestico sia in quello internazionale».

«Il nuovo CdA, in continuità con il lavoro svolto da quello uscente, è chiamato a tutelare e rafforzare il valore della DOC delle Venezie» dichiarano all'unisono Bellomo e Venturin, nuova Vicepresidenza «cun posizionamento che, anno dopo anno, diventa sempre più alto nel mercato e che rappresenta il merito di un percorso intrapreso con coscienza da tutti i protagonisti della scena vinicola di Friuli, Trentino e Veneto, che hanno saputo fare squadra a beneficio di un patrimonio comune, il Pinot grigio del Nordest, sostenendo un Consorzio impegnato fortemente già da cinque anni nella tutela e certificazione del nostro vino».

La DOC delle Venezie garantisce oggi un importante equilibrio di Sistema delle DO del Triveneto a produzione di Pinot grigio e rappresenta per tutte le aziende e i produttori un valido sostegno in termini di valore, posizionamento internazionale e qualità, grazie alla garanzia di tracciabilità e certificazione. Valori che il Consorzio porterà nel mondo grazie alle moltissime attività promozionali programmate nel biennio approvate dall'Assemblea appena svolta e che vedranno il Pinot grigio delle Venezie impegnato in Italia, USA, Canada, Giappone, UK, Svizzera e Centro, Nord ed Est Europa.

### **Enoteca Regionale Emilia Romagna: il Nuovo Presidente è Davide Frascari**

Nei giorni scorsi si è riunito il rinnovato Consiglio d'Amministrazione che, all'unanimità, ha nominato Davide Frascari al vertice dell'ente.

«La nomina a Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna è un riconoscimento che voglio vivere con grande senso di responsabilità, lo stesso che sento come agricoltore custode della mia terra (e come cooperatore che ha responsabilità verso i propri soci). Vorrei aprire una stagione di racconto che parta dalla campagna e dal paesaggio e porti la nostra cultura

nel mondo, siamo una regione con territori straordinari e per tanti ancora da conoscere. Mi auguro che il nostro lavoro sia un'opportunità per una filiera (economica) che ha radici salde e migliaia di famiglie al lavoro nelle vigne. Vorrei dare voce a tutti loro, a privati e cooperative, in un gioco di squadra e di ruoli in cui ognuno con le proprie competenze e storie possa regalarci futuro».

47 anni, agronomo, Davide Frascari conduce un'azienda a indirizzo viticolo con oltre 60 ettari di vigna in provincia di Reggio Emilia. Presidente dal 2005 della cantina sociale di Arce-to, che nel 2014 si fonde con altre realtà del territorio per dare origine a Emiliawine, attuale cooperativa che conta 726 soci viticoltori in provincia di Reggio Emilia e della quale ad oggi è ancora presidente.

Gli altri membri del Cda che condurranno l'Enoteca Regionale per il prossimo quadriennio sono: Benassai Barbara di Union Camere Emilia-Romagna, Bertolani Andrea della Bertolani Alfredo di Scandiano (RE), Bigucci Davide di Podere Vecciano di Coriano (RN), Biondi Claudio del Consorzio Tutela Lambrusco Doc, Bordini Francesco di Villa Papiano di Modigliana (FC), Capelli Antonio del Consorzio Vini Colli Bolognesi, Deserti Luca della Coop. Giulio Bellini di Filo di Argenta (FE), Galassi Paolo di Due Tigli di Forlì (FC), Giardini Mauro di Villa Venti di Roncofreddo (FC), Paltrinieri Alberto della Cantina Paltrinieri di Sorbara (MO), Perini Stefano delle Cantine 4 Valli di Piacenza, Sirri Mauro dell'azienda Celli di Bertinoro (FC). Inoltre, Perini e Sirri sono stati nominati Vice Presidente.

Un ringraziamento, infine, va all'intero CdA uscente e al suo Presidente Zinzani per il lavoro svolto e per aver traghettato Enoteca Regionale nei difficili anni della pandemia.

### **Il Nobile di Montepulciano è la Prima Denominazione Italiana a Fregiarsi del Marchio Equalitas**

È ora ufficiale: il Vino Nobile di Montepulciano è la prima denominazione italiana ad aver ricevuto il marchio di certificazione di sostenibilità secondo lo standard Equalitas. La notizia è stata annunciata nella sede di Federdoc, tra i partner del percorso, in occasione della presentazione del traguardo che ha riguardato la denominazione toscana come la prima in Italia in questo senso.

«L'obiettivo che ci siamo posti fin dall'inizio del percorso – dichiara Andrea Rossi, presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano – lo abbiamo ritenuto da subito strategico poiché per raggiungerlo abbiamo favorito “un cambiamento culturale” nelle nostre imprese con l'obiettivo di modificare progressivamente il profilo produttivo e organizzativo con metodi e tecniche di produzione più rispettosi dell'ambiente e del paesaggio, ma soprattutto nella direzione di garantire un elevato standard di valori etici, sociali ed economici, che rafforzeranno la coesione tra le nostre imprese e tra queste e il territorio guardando quindi a una dimensione ambientale, economica ed etico-sociale dove il rispetto dei valori e dei diritti collettivi gioca un ruolo centrale in questo processo».

«Quello dato dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è un segnale importante per l'intero settore delle denominazioni del vino del nostro Paese – sottolinea Riccardo Ricci Curbastro, Presidente Equalitas – e giunge a conferma che il

percorso intrapreso da Federdoc ha nello standard Equalitas un punto di riferimento di assoluto valore. Il viaggio verso un'Italia del vino sempre più sostenibile prosegue spedito e, soprattutto, rappresenta ormai di fatto un valore etico ed economico fondamentale nel posizionamento delle nostre etichette sui mercati mondiali».

Sostenibilità: un percorso che parte da lontano a Montepulciano. La visione di sostenibilità a Montepulciano nasce in tempi non sospetti. Negli anni 1985-1990, grazie alla sensibilità del Consorzio ed al sostegno del Comune di Montepulciano, fu creata una rete di stazioni meteorologiche installate su tutto l'areale di produzione per la rilevazione dei dati meteo. In base alle condizioni riscontrate, a cadenza settimanale gli esperti agronomi emanavano il "messaggio verde". Di fatto uno strumento operativo a favore delle aziende che permetteva di razionalizzare gli interventi di difesa fitosanitaria con la conseguente limitazione dell'utilizzo di presidi chimici.

Nei primi anni 1990 il Consorzio fu tra i primi in Italia a indagare i terreni produttivi tramite un progetto di zonazione denominato "Vino Nobile di Montepulciano Zonazione e Valorizzazione del territorio" che interessò i vigneti di produzione nel triennio 1992-1994. Fu condotto dal gruppo di ricerca in viticoltura presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige con il fondamentale apporto dell'allora Istituto Sperimentale per lo studio e la difesa del Suolo di Firenze. La sezione clima fu trattata dall'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Arezzo. Il progetto ha prodotto una carta tematica per la gestione del territorio di produzione ancora oggi attuale e basilare per gli studi che si sono susseguiti. Intorno al 2006, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale, è nato un progetto per lo smaltimento di scarti biologici dalle vigne per la realizzazione di biomassa da combustione per il sostegno energetico a plessi scolastici e amministrativi.

Nel 2015 il progetto della Carbon Footprint del Vino Nobile di Montepulciano diventa un modello su scala nazionale. Il sistema che calcola "l'impronta di carbonio" del ciclo produttivo di una bottiglia di Vino Nobile, ovvero le emissioni di CO<sub>2</sub> derivanti dalla realizzazione del pregiato vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, è stato infatti riconosciuto da un gruppo di istituzioni ed aziende che operano ai massimi livelli nel campo della qualità e delle relative certificazioni e che abbineranno quindi il proprio nome a quello del progetto. L'idea di misurare la Carbon Footprint della DOCG di Montepulciano e di attivare una serie di pratiche per la diminuzione o la compensazione della emissioni di anidride carbonica è stata presentata in occasione dell'Anteprima del Vino Nobile 2014 dal Comune di Montepulciano (che ha finanziato il progetto), dal consorzio dei produttori e dall'Università Marconi di Roma, incaricata della realizzazione tecnico-scientifica. Il programma, che ha ricevuto il patrocinio della Regione Toscana, della Provincia di Siena e della Camera di Commercio provinciale, in circa un anno è passato dalla fase progettuale a quella sperimentale grazie a una piattaforma di raccolta dati testata con l'Università Marconi di Roma. I produttori hanno all'epoca prontamente compreso la portata rivoluzionaria del progetto, esprimendo convincimento ed entusiasmo; stesso atteggiamento ha manifestato il Gambero Rosso, voce leader a livello internazionale nell'informazione eno-gastronomica, che ha ugualmente garantito il proprio appoggio per il "lancio" della notizia e per la relativa campagna. Questo progetto è stato

premiato nel 2015 alla Smau di Milano come "Smart Communities".

La presenza in Montepulciano di una cantina che è diventata simbolo e modello di queste pratiche, Salcheto, e la vicepresidenza del marchio Equalitas, Michele Manelli, suo titolare, hanno dato un'ulteriore spinta alle attività che hanno oggi portato a questo riconoscimento.

Lo standard Equalitas, elaborato dall'omonima società italiana controllata da Federdoc, consente la certificazione di sostenibilità dell'Organizzazione, ovvero della singola impresa vitivinicola, dei prodotti vitivinicoli e delle Denominazioni di Origine. Lo standard è studiato espressamente per il settore vitivinicolo ed è certamente tra i più all'avanguardia a livello internazionale, l'unico a prevedere anche la certificazione delle denominazioni di origine. Equalitas è un protocollo molto impegnativo che implica il rispetto di un numero elevato di requisiti ambientali, come la misurazione dell'impronta carbonica e dell'impronta idrica, e socio economici, come la verifica del rispetto delle libertà sindacali e delle pari opportunità. Inoltre, Equalitas prevede anche il raggiungimento di obiettivi progressivi e la stesura di un bilancio di sostenibilità nel quale presentare e comunicare i risultati ottenuti.

Il patrimonio "Nobile" si attesta a miliardo di euro circa. È questa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione. Circa 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola, senza contare che circa il 70% dell'economia locale è indotto diretto del vino. Una cifra importante per un territorio nel quale su 16.500 ettari di superficie comunale, circa 2.000 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. Di questi 1.210 sono gli ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano DOCG, mentre 305 gli ettari iscritti a Rosso di Montepulciano DOC. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottiglieri in tutto dei quali 75 associati al Consorzio dei produttori). Circa mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Nel 2021 sono state immesse nel mercato 6,8 milioni di bottiglie di Vino Nobile (+21,4% rispetto al 2020) e 2,6 milioni di Rosso di Montepulciano (+6,4% rispetto al 2020).



NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Grappa Scura Fratelli Brunello (Veneto)

 Vinacce di uve a bacca rossa del Veneto

Prezzo: € 28,00 - 70cl

Punteggio 

 Limpida e cristallina, giallo paglierino pallido.

 Intensa, pulito, gradevole e raffinata con aromi di amarena, prugna, mora, miele, tabacco, viola appassita, nocciola, liquirizia e cioccolato, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e miele.

 Distillata in alambicco discontinuo a caldaiette a vapore. Maturazione in botte per 12 mesi.

## Wine Guide Parade

Febbraio 2022

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Valtellina Superiore Sassella Stella Retica 2017, Arpepe	12629
2	Amarone della Valpolicella Telos 2016, Tenuta Sant'Antonio	11591
3	Telos Il Bianco 2020, Tenuta Sant'Antonio	10694
4	Nebbiolo d'Alba 2018, Bosco Pierangelo	10664
5	Biferno Rosso Bosco delle Guardie 2016, Tenimenti Grieco	10451
6	Monteti 2016, Tenuta Monteti	9969
7	Bianchetto del Metauro Superiore Campodarchi Argento 2020, Terracuda	9761
8	Barbera d'Alba 2018, Bosco Pierangelo	9427
9	Valsellera Brut Rosé, Francone	8852
10	Barolo Boiolo 2017, Bosco Pierangelo	8797
11	Moscato d'Asti Poderi Gallina 2021, Francone	8485
12	Langhe Nascetta Leonina 2020, Francone	8400
13	Molise Tintilia 200 Metri 2019, Tenimenti Grieco	8352
14	Molise Falanghina Passo alle Tremiti 2020, Tenimenti Grieco	8237
15	Matana 2020, Tenimenti Grieco	7918

# Wine Guide Parade

Marzo 2022

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Mandarossa Cavadiserpe 2019, Cantine Settesoli	13314
2	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2019, Garofoli	12110
3	Passito di Pantelleria Mandrarossa Serapias 2019, Cantine Settesoli	10872
4	Gavi Selezione 2020, La Cedraia	10462
5	Vittoria Frappato Bell'Assai 2020, Donnafugata	10008
6	Barolo Riserva Gramolere 2013, Manzone Giovanni	9949
7	Sicilia Merlot e Cabernet Sauvignon Angheli 2018, Donnafugata	9876
8	Sicilia Rosso Mandrarossa Terre del Sommacco 2017, Cantine Settesoli	9809
9	Cerasuolo di Vittoria Floramundi 2019, Donnafugata	9514
10	Etna Rosso Sul Vulcano 2019, Donnafugata	9431
11	Sicilia Nero d'Avola Sherazade 2020, Donnafugata	9114
12	Barbera d'Alba Superiore La Marchesa 2017, Manzone Giovanni	8732
13	Passito di Pantelleria Ben Ryé 2019, Donnafugata	8696
14	Mandarossa Timperosse 2020, Cantine Settesoli	8653
15	Oltrepo Pavese Metodo Classico Dosaggio Zero Vergomberra 2017, Bruno Verdi	8435