


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVII - Numero 186, Estate 2019

L'Estate, un Calice e Buon Vino

Ci siamo. Eccoci arrivati al periodo più caldo dell'anno che, almeno in Italia, è stato preceduto da una primavera a tratti molto fredda, per poi raggiungere all'improvviso temperature piuttosto elevate. Questa estate – almeno dalle premesse – si preannuncia alquanto torrida, il caldo si fa già sentire, rendendo le giornate decisamente afose. Noi appassionati di vino, in ogni caso e indipendentemente dalle stagioni o dalle temperature, non ci facciamo scoraggiare e, certamente, non rinunciamo a un buon calice. Con il caldo, comunque, la voglia di stappare una bottiglia di rosso – soprattutto quelli robusti e imponenti – non è che sia così allettante. Va detto, in ogni caso, dovesse presentarsi la giusta occasione, di certo non si rinuncia ad apprezzare anche un buon vino rosso, nonostante l'estate e il caldo. Qualora si dovesse comunque scegliere di apprezzare una bottiglia di vino, di certo – in questa stagione – si preferiscono vini che si possono servire a temperature più fresche, capaci di promettere un po' di sollievo al caldo dell'estate.

Le possibilità di trovare il giusto ristoro dal vino contro il caldo dell'estate, in effetti, sono molte, ricordando comunque che anche la moderazione è la giusta chiave per apprezzare il vino, indipendentemente dalla stagione. Fin troppo ovvio suggerire vini bianchi e spumanti, siano essi prodotti con il metodo classico o Martinotti. Durante l'estate, comunque, nella mia lista di vini favoriti ci sono anche i vini rosati, poiché la loro qualità – per fortuna – è aumentata e migliorata evidentemente e nettamente negli ultimi dieci anni. La scelta a favore dei rosati è inoltre dettata da un'altra abitudine della mia tavola estiva, cioè la maggiore presenza di verdure e pesce. Queste due pietanze, infatti, ben si sposano con i vini rosati, non da ultimo, con la pizza, che – in ogni caso – è una preparazione che mi accompagna tutto l'anno, non solo in estate. Parlando poi di pizza, sarebbe opportuna una ben più approfondita riflessione, poiché si tratta di arte vera fin troppo spesso maltrattata e interpretata in modo grossolano, indecoroso e ignobile.

La pizza, inoltre, è per me argomento di estremo fascino poiché mi piace sia prepararla sia gustarla tutto l'anno. Am-

metto di essere esigente e difficilmente ho trovato pizzerie capaci di soddisfare pienamente la mia pignoleria, sia per la poca cura e qualità dell'impasto e delle farine, sia per i penosi condimenti, troppo spesso realizzati con materie prime di dubbia qualità oppure utilizzati o lavorati in modo discutibile. Sono inoltre consapevole di essere, per così dire, anticonformista quando decido di apprezzare la pizza. Per me, il migliore abbinamento con questa difficile quanto gustosissima perla della cucina italiana, è il vino, non da meno, lo spumante. Posso immaginare, forse, il dissenso di molti di voi che mi state leggendo, non essendo d'accordo con questa mia abitudine, preferendo – magari – il più *classico* e diffusissimo abbinamento con la birra oppure con altre bevande. Apprezzo la birra – non tutta, in verità, poiché anche in quel senso sono molto esigente – ma con la pizza preferisco indubbiamente abbinarla al vino.

Nei calici che accompagnano la mia estate, in ogni caso, non mancano i vini spumanti, preferibilmente metodo classico ma senza dimenticarmi di quelli prodotti con il metodo Charmat o Martinotti, purché di qualità. Non si tratta, comunque, di una scelta dettata dal fatto che questi vini si possono servire a temperature decisamente basse e tali da promettere sollievo al caldo estivo. In fin dei conti, ho sempre pensato che un metodo classico millesimato servito a meno di 10 °C significhi, almeno per me, distruggere la bellezza dei suoi profumi oltre a renderlo *anonimo* al gusto. Questo è particolarmente vero, sempre secondo me, per i vini spumanti metodo classico rosati – mia grande passione – e che solo pochi, se non pochissimi, riescono a soddisfare le mie pignolerie. Intendiamoci, il mio non è un pregiudizio verso il vino rosato in generale, al contrario, per quello che mi riguarda è un vino che apprezzo molto. Devo comunque aggiungere un vino rosato, spumante o meno, mi deve convincere già dal colore ed essere *garbatamente rosa femmineo*, pertanto non apprezzo molto quelli che tendono eccessivamente alle tonalità rosse. Un rosato deve essere un rosato, pertanto non un vino che si veste di rosso.

I rossi. Già, i rossi. Fino a qui sembrerebbe che in estate tendo a non preferire questo stile di vino. Se è vero che si tende maggiormente ad associare i vini rossi alle stagioni più fredde,

Sommario

L'Estate, un Calice e Buon Vino	1
GUSTO DiVINO	
Contrasti di Grüner Veltliner e Timorasso	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	10

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

in realtà in questa categoria troviamo una ricca scelta capace di essere goduta con piacere nelle giornate calde dell'estate. In modo particolare, quei vini non eccessivamente astringenti e che possono essere serviti a temperature più fresche, magari vinificati in acciaio. La scelta, in questo senso, è decisamente vasta e tale da soddisfare la mia voglia estiva di vino rosso, soprattutto a tavola, anche con la ricca cucina di pesce, da quello alla griglia e arrosto, alle gustose zuppe. Devo ammettere che, in estate, il vino rosso che consumo maggiormente è il Lambrusco nello stile secco. Non solo per il fatto che si può servire a una temperatura decisamente estiva e per il modesto volume alcolico, ma anche per la sua gioiosa espressione di bollicine che profumano di frutti rossi e neri. Se devo scegliere un vino rosso per l'estate, la mia scelta cade sovente a favore del Lambrusco secco, sempre ammesso di trovarlo di buona qualità, operazione non sempre semplicissima.

Un altro vino che apprezzo nelle calde giornate estive è il Moscato d'Asti, anche spumante, oppure il Brachetto d'Acqui, favorito dal basso volume alcolico e per il fatto di potere essere apprezzato a temperature basse pur conservando la ricchezza dei profumi. E i vini liquorosi? Non mancano nemmeno quelli nella mia estate, tendendo a favorire il Jerez Fino Secco e il Marsala Vergine. In entrambi i casi, li trovo adatti anche per pasti leggeri, sfiziosi e variegati, nello stile suggerito dalla ricchezza delle *tapas* spagnole. In ogni caso – a parte i due vini fortificati – in estate tendo a preferire i vini con un volume alcolico più modesto, tuttavia, dovesse presentarsi l'occasione, non rinuncio comunque a un calice di Sagrantino o di Barolo. Non sono chiaramente i vini ai quali penso più spesso in estate, ma di certo non li escludo. Visto poi che in estate l'assunzione di alcol non aiuta esattamente a combattere le torride temperature, la regola – che si segue sempre e comunque – poco ma buono, cioè di qualità, si rispetta più facilmente. Buona estate a tutti i nostri lettori, all'insegna di un buon calice tale da rendere l'afa estiva più sopportabile e gioiosa. Infine – auspicando di ritrovare voi tutti qui a settembre – come sono sempre solito concludere gli episodi del nostro podcast, il mio augurio di “buon vino, in moderazione, ma che sia sempre di qualità”. Buona estate a tutti!

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVII - Numero 186, Estate 2019

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2019 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

GUSTO DIVINO

Contrasti di Grüner Veltliner e Timorasso

La varietà a bacca bianca più diffusa in Austria a confronto con la pregiata e rara uva regina dei vigneti dei Colli Tortonesi

Più volte, in queste pagine, abbiamo messo in risalto l'enorme ricchezza di varietà di uve da vino presente in Italia, un patrimonio che – senza timore di smentita – non ha eguali in nessun altro paese del mondo. Non sono le uniche uve che si usano per produrre vini, ovviamente, e anche in Italia la rappresentanza di varietà originarie di altri paesi è piuttosto numerosa. Molte sono, infatti, le uve utilizzate per la produzione di vino e che hanno origine fuori dall'Italia – in prevalenza, paesi europei – e che innegabilmente sono protagoniste assolute dello scenario enologico mondiale. Quando si pensa alle uve cosiddette “internazionali” – o alloctone – la Francia è certamente il paese che vanta il maggiore numero di varietà ed è evidentemente il primo paese che la maggioranza cita in questo senso. Pochi, probabilmente, pensano all'Austria, tuttavia una delle due uve della degustazione per contrasto di questo mese – il Grüner Veltliner – trae origine proprio da questo paese.

Questa interessante varietà a bacca bianca non gode della notorietà di altre e più celebrate uve alloctone, tuttavia ha avuto successo in alcuni paesi, in particolare in Europa, dando prova di notevole interesse enologico. Dall'enorme patrimonio viticolo dell'Italia, questo mese abbiamo scelto una varietà non molto diffusa fuori del suo territorio di origine, tuttavia di comprovata qualità enologica. Il Timorasso – questa la varietà che metteremo a confronto con il Grüner Veltliner – trova la sua massima espressione nel territorio delle Colline Tortonesi, in provincia di Alessandria. Varietà riscoperta recentemente grazie all'intraprendenza e alla volontà di alcuni produttori, è infatti evidente che il Timorasso, fuori dal suo territorio di origine produce risultati ben diversi sebbene di buona qualità. Due varietà – Grüner Veltliner e Timorasso – molto diverse fra loro, pertanto perfette per una comparazione per contrasto, con differenze sostanziali che saranno evidenti in ogni fase della valutazione sensoriale.

Grüner Veltliner

Il Grüner Veltliner è innegabilmente la principale gloria enologica dell'Austria tanto da essere la varietà più coltivata nel paese. Uva per certi aspetti controversa, con questa varietà si producono infatti sia vini ordinari sia bottiglie straordinarie, il Grüner Veltliner ha avuto un discreto successo e diffusione anche fuori dai confini dell'Austria. Questa varietà è infatti presente in diversi paesi dell'Europa – fra questi Italia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Ungheria e Germania – registrando inoltre un discreto successo anche in paesi più lontani come Australia e Stati Uniti d'America. Il Grüner Veltliner è un'uva dalle origini decisamente antiche e che si perdono nei tempi remoti della civiltà. Un mistero che sembra non essere ancora risolto, compresa la determinazione del suo luogo d'origine

e che, in ogni caso, si attribuisce all'Austria. A complicare l'enigma dell'origine di questa varietà si aggiunge anche il nome – Grüner Veltliner – poiché il suo significato letterale è "Valtellinese Verde".

Questo nome, infatti, potrebbe fare pensare a un'origine italiana e nello specifico alla Valtellina, a ridosso delle Alpi, in provincia di Sondrio. Ricerche condotte sul profilo genetico del Grüner Veltliner hanno comunque escluso qualunque legame con l'Italia e le uve italiane, stabilendo che – infatti – questa varietà austriaca ha avuto origine da un incrocio spontaneo. Queste ricerche hanno consentito di stabilire che il Grüner Veltliner è infatti un incrocio fra Savagnin e St. Georgener-Rebe, varietà austriaca pressoché estinta e originaria di Sankt Georgen am Leithagebirgem nella regione di Burgenland. Il successo moderno del Grüner Veltliner si deve innegabilmente a Lenz Moser, celebre e celebrato produttore austriaco, che, grazie a un particolare sistema di allevamento – *hochkultur*, letteralmente "coltivazione alta" – è riuscito a valorizzare questa varietà così da produrre vini di enorme e riconosciuto pregio. I migliori vini da Grüner Veltliner si fanno notare per la buona struttura e un carattere olfattivo speziato nel quale spicca chiaramente il pepe bianco. Si tratta comunque di una varietà difficile da coltivare e vinificare, poiché – in mancanza di veri criteri produttivi di qualità – restituisce vini piuttosto ordinari, anonimi e poco espressivi.

Timorasso

Il Timorasso deve la sua recente fama e successo sia all'intraprendenza e caparbietà di alcuni produttori sia ai Colli Tortonesi, il suo territorio di origine. Varietà dalle antiche origini, prima della comparsa della fillossera e la conseguente devastazione, il Timorasso era molto diffuso nel territorio del basso Piemonte oltre nei vicini territori della Lombardia e Liguria. Prima dell'arrivo della fillossera, il Timorasso era infatti una delle varietà più coltivate e diffuse in questi territori, un primato che ha poi ceduto, in conseguenza di questi nefasti fatti, al Cortese. Le citazioni storiche relative al Timorasso sono diverse e, curiosamente, in passato si elogiava principalmente il suo uso come "uva da mensa", cioè uva destinata al consumo come frutto. Dopo un lungo periodo di disinteresse, dovuto anche alla minore presenza nei vigneti di questi territori, negli anni 1980 si registra un nuovo e imponente interesse per il Timorasso. Si deve infatti grazie all'intraprendenza e alla caparbietà di alcuni produttori in provincia di Alessandria, i quali si sono dedicati alla coltivazione e alla vinificazione di qualità del Timorasso tanto da fargli conseguire risultati di innegabile valore enologico.

Il Timorasso sembra avere trovato il suo territorio di elezione proprio nelle Colline Tortonesi, oggi riconosciute a Denominazione d'Origine Controllata. Si tratta infatti di una varietà piuttosto esigente che scarsamente si adatta alle condizioni climatiche e ambientali diverse da quelle del suo territorio di origine, una caratteristica che lo rende – oggi – uva rara e ricercata con conseguente produzione limitata di vini. Nelle Colline Tortonesi, il Timorasso dà il meglio di sé nelle produzioni delle tre valli di questo territorio: Val Grue, Val Curone e Valle Ossona. Oltre alla provincia di Alessandria, il Timorasso è inoltre presente, e ammesso per la produzione dei vini, nelle

province di Asti e Cuneo. Questa rara uva bianca, nel corso degli anni, ha dato prova di ottimi vini e una discreta versatilità enologica, arrivando inoltre a essere utilizzata per la produzione di spumanti. Il Timorasso ha inoltre dato prova di produrre vini con ottime prospettive di longevità e affinamento in bottiglia, non da ultimo, anche buona adattabilità alla vinificazione in legno.

La Degustazione

È giunto il momento di scegliere i vini della degustazione per contrasto di questo mese. Il Grüner Veltliner, come abbiamo già detto, è presente in diversi paesi vitivinicoli del mondo – Italia compresa, Alto Adige in particolare – tuttavia le migliori bottiglie di questo vino si producono in Austria. La nostra scelta, per quanto riguarda questa varietà, è a favore dell'interessante produzione austriaca, in particolare quella della zona di Wachau, nel territorio orientale dell'Austria. Per quanto concerne il Timorasso, la scelta è chiaramente a favore dell'interessante produzione appartenente alla Denominazione d'Origine Controllata delle Colline Tortonesi, in provincia di Alessandria. In entrambi i casi, facciamo attenzione sia alla composizione del vino sia alla maturazione, assicurandoci che siano prodotti con le rispettive varietà in purezza e vinificati in contenitori inerti, preferibilmente in vasche d'acciaio. I vini appartengono alla vendemmia più recente, serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo Grüner Veltliner e Timorasso nei rispettivi calici e iniziamo la degustazione per contrasto di questo mese, prendendo in esame l'aspetto dei due vini. Il primo vino che valutiamo è il Grüner Veltliner. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – ad esempio un foglio di carta – e osserviamo la base del calice, dove la massa del vino è maggiore, osservando quindi il colore e la trasparenza. Si rileva un giallo verdolino brillante e una trasparenza elevata, tale da permettere la perfetta visione dell'oggetto eventualmente posto fra il calice e la superficie bianca. Osserviamo ora l'estremità del vino, verso l'apertura del calice, così da valutare la sfumatura: anche in questo caso notiamo un evidente colore giallo verdolino. Passiamo alla valutazione dell'aspetto del Colline Tortonesi Timorasso e osserviamo il vino alla base del calice.



Il colore del Grüner Veltliner

Il vino piemontese si presenta ai nostri occhi con un colore giallo paglierino intenso, spesso tendente al dorato. Osserviamo ora verso l'apertura del calice: la sfumatura del Timorasso conferma la tonalità giallo paglierino.

Grüner Veltliner e Timorasso producono vini con profili olfattivi decisamente diversi, in entrambi i casi molto interessanti. I vini prodotti con la varietà austriaca si fanno spesso riconoscere per un carattere che ricorda il piacevole profumo del pepe bianco, non mancando comunque anche sensazioni che ricordano la frutta e i fiori. Nei vini prodotti con Grüner Veltliner si percepiscono infatti aromi che ricordano gli agrumi, in particolare il pompelmo, oltre a pesca, mela, pera e susina. Per quanto riguarda i riconoscimenti riconducibili ai fiori, i vini prodotti con questa varietà austriaca si fanno riconoscere per i profumi di acacia. Inoltre, a volte si percepiscono aromi di erbe aromatiche. Ben diverso il profilo olfattivo del Timorasso, nel quale si percepiscono prevalentemente aromi di frutti a polpa bianca – mela e pera, in particolare – oltre a riconoscimenti floreali di acacia, biancospino e ginestra. Caratteristica spesso presente nei vini di Timorasso è una spiccata sensazione di mineralità e, con il tempo e l'affinamento, è possibile percepire aromi di miele e perfino idrocarburi.

Proseguiamo la nostra degustazione per contrasto e passiamo alla valutazione dei profili olfattivi dei vini protagonisti di questo mese, iniziando dal Grüner Veltliner. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura, cioè i primi profumi che emergono dal calice e che contraddistinguono il vino. Al naso si percepiscono aromi intensi e raffinati di pompelmo, pera e mela, oltre a un piacevole aroma nel quale si riconosce l'acacia. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione così da completare la valutazione del profilo olfattivo del Grüner Veltliner. Il profilo del vino austriaco si completa con piacevoli sensazioni di pesca e l'inconfondibile aroma di pepe bianco che si unisce, spesso, a riconoscimenti di aneto e ananas. Passiamo ora alla valutazione degli aromi del Colline Tortonesi Timorasso, mantenendo il calice verticale così da esaminare l'apertura di questo vino. Si percepiscono aromi intensi e puliti di mela, pera e susina, seguiti da sensazioni che ricordano il biancospino e l'acacia. Dopo avere roteato il calice, il profilo del Timorasso si completa con pesca, nespola, citronella e ginestra, oltre a riconoscimenti floreali che ricordano la rosa e la caratteristica mineralità che può ricordare la pietra focaia.

Le differenze fra Grüner Veltliner e Timorasso si rilevano chiaramente anche nella valutazione gustativa dei due vini. Prendiamo un sorso del vino austriaco e valutiamo il suo attacco, cioè le prime sensazioni gustative percepite in bocca. Il Grüner Veltliner si fa notare per la buona acidità e la struttura che si può definire media, la sensazione pseudo-calorica dell'alcol è modesta, poiché equilibrata dall'acidità. In bocca si percepiscono i sapori di pompelmo, mela, pera e pesca, confermando la buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Colline Tortonesi Timorasso e prendiamo un sorso di questo vino. Si percepisce, come nel vino precedente, la piacevole freschezza conferita dall'acidità e una buona struttura, la sensazione pseudo-calorica dell'alcol risulta equilibrata, non mancando, anche in questo caso, di buona eleganza e finezza. In bocca percepiamo sapori di mela, pera, nespola e susina, confermando la buona corrispondenza

con il naso.

Passiamo quindi all'ultima fase della degustazione per contrasto di questo mese, cioè alla valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il primo vino del quale valutiamo il finale è, come nelle fasi precedenti, il Grüner Veltliner. La persistenza del vino austriaco – uno dei primari fattori che determinano la qualità – è decisamente lunga e si protrae per diversi secondi, durante i quali è possibile percepire i sapori di pompelmo, mela, pera e pesca, ben sostenuti da una buona e piacevole acidità. Il finale del Colline Tortonesi Timorasso non è evidentemente inferiore e, anche in questo caso, la persistenza è decisamente buona, chiaramente percettibile per diversi secondi. In bocca insistono i sapori di mela, pera, nespola e susina, a volte seguite da una sensazione che ricorda la mandorla. Valutiamo nuovamente i profili gustativi dei due vini, prima un sorso di Grüner Veltliner e poi di Timorasso: le differenze in bocca, soprattutto nei sapori percepiti, è evidente.

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



Brunello di Montalcino Vigneto Poggio Doria 2012 Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)





🍷 Sangiovese

Prezzo: € 90,00

Punteggio ◇◇◇◇◇


👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, rosa appassita, mirtillo, cioccolato, chiodo di garofano, pepe rosa, macis, tabacco, liquirizia, grafite, vaniglia e mentolo.


-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e lampone.
-  30 mesi in bottiglia, almeno 36 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*









Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2012
Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 90,00

Punteggio 

-  Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, mirtillo, rosa appassita, cioccolato, cannella, caffè, tabacco, macis, liquirizia, cuoio, vaniglia e mentolo.
-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e lampone.
-  18 mesi in barrique, 12 mesi in botte, 2 anni in bottiglia.
-  *Selvaggina, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati*

AGLIANICO DEL VULTURE

Denominazione di Origine Controllata
2016









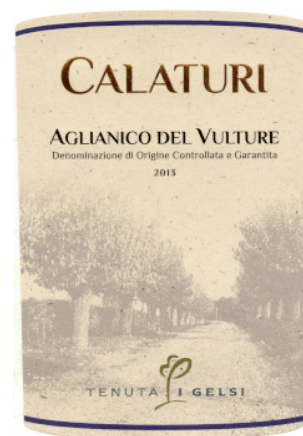
Aglianico del Vulture 2016
Tenuta I Gelsi (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 8,00

Punteggio 

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone, melagrana, carruba e tabacco.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.
-  Maturazione in vasche d'acciaio.
-  *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*





Aglianico del Vulture Superiore Calaturi 2013
Tenuta I Gelsi (Basilicata, Italia)


 Aglianico


Prezzo: € 16,50


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, cioccolato, tabacco, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.

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


 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 24 mesi in botte, 24 mesi in bottiglia.


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





Vermentino di Gallura Superiore Beru 2015
Siddura (Sardegna, Italia)


 Vermentino


Prezzo: € 30,50 Punteggio 


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di susina, mela e miele seguite da aromi di pompelmo, crosta di pane, burro, biancospino, timo, pietra focaia, brioche, mandorla e vaniglia.

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


 Finale persistente con ricordi di susina, pompelmo e miele.

 8 mesi in barrique.


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





Moscato di Sardegna Passito Nuali 2015
Siddura (Sardegna, Italia)

 Moscato Bianco


Prezzo: € 20,50 - 375ml Punteggio 


 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, albicocca secca e confettura di pesche seguite da aromi di confettura di mele cotogne, canditi, litchi, miele, scorza d'agrumi, fico secco, rosa appassita, dattero, timo e smalto.

 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e litchi.

 Maturazione in vasche d'acciaio.


 *Crostate di frutta secca e confettura, Pasticceria secca, Formaggi piccanti*





Barolo Castelletto 2014
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 40,00 Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, cannella, pepe rosa, tabacco, cioccolato, liquirizia, cuoio, vaniglia e mentolo.

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


 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 30 mesi in botte.

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





Barolo Bricat 2014
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 40,00

Punteggio  ☆☆☆☆


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 30 mesi in botte.

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

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Donatella Cinelli Colombini Confermata alla Presidenza della DOC Orcia

Donatella Cinelli Colombini inizia il suo terzo mandato alla presidenza della DOC Orcia, una denominazione nata nel 2000 nel Sud della Toscana, in 12 comuni fra i territori del Brunello di Montalcino e del Vino Nobile di Montepulciano, in una zona collinare di grande pregio per i vini rossi e di grande bellezza paesaggistica.

Negli ultimi anni la giovane e ambiziosa DOC Orcia ha visto un notevole innalzamento qualitativo tanto da essere annoverata fra le piccole denominazioni italiane emergenti. Un lungo percorso nato nel 2013 con la prima Presidenza di Donatella Cinelli Colombini durante la quale venne ideato il progetto con il claim "Orcia, il vino più bello del mondo" che riassume al suo interno eventi, contatti e comunicazione portati avanti fino ad oggi e che si intende continuare ad implementare.

«Ancora una volta ringrazio per la fiducia e sono orgogliosa di ricoprire nuovamente questo incarico per l'Orcia Doc» afferma Donatella Cinelli Colombini. «Il Consiglio intende continuare l'intenso lavoro di eventi, degustazioni e visite svolto nel passato puntando a consolidare la propria visibilità e commercializzazione nell'area di produzione. Un territorio che registra ogni anno un milione e mezzo di presenze turistiche e circa un milione di escursionisti soprattutto stranieri, per cui ha il mercato di esportazione proprio "sotto casa"» conclude la Presidente.

Il Consiglio di Amministrazione si rinnova anche con le nuove generazioni di due storiche aziende presenti nei board precedenti: Capitoni Marco e Cantina Campotondo che vedono rispettivamente l'ingresso di Angelo Capitoni ed Elena Salvicci. Altro nuovo ingresso è quello di Giovanna Santi (Soc. Agr. Bagnaia) e Carlo Pilenga (Az. Agr. Trequanda) che affiancano quindi Antonio Rovito (Soc. Agr. Val d'Orcia Terre Senesi), Giuseppe Olivi (Soc. Agr. Le Buche), Roberto Rappuoli (Az. Podere Forte), Gabriella Giannetti (Az. San Savino) e i due vicepresidenti Giulitta Zamperini (Az. Agr. Poggio Grande) e Roberto Terzuoli (Soc. Agr. SassodiSole) già presenti nel board precedente. Infine Andrea Giorgi (Az. Sampieri del Fa) ricopre il ruolo di Segretario e il Dott. Marco Turillazzi quello di Sindaco Revisore. Altra novità è il numero di donne presenti all'interno del nuovo Consiglio di Amministrazione: ben cinque membri su undici!

Il nuovo Consiglio si è messo subito al lavoro con due nuovi progetti. Il primo è un piano di marketing innovativo all'interno di un progetto di filiera che collega le cantine con la rete

commerciale locale. Prevede di offrire a enoteche e ristoranti cantinette climatizzate in vetro e acciaio da usare per conservare le bottiglie Orcia e mostrare le aziende e le bellezze del territorio attraverso un display. Invece per le cantine che vendono in grande distribuzione saranno prodotti espositori in grado di rendere più visibile la denominazione. Il secondo, ancora ai primi sviluppi, riguarda direttamente i turisti con la realizzazione di master class studiate appositamente per loro. Un modo nuovo di mescolare cultura del vino e intrattenimento puntando sul nuovo ruolo assunto dall'enogastronomia nell'esperienza di viaggio e come attrattore turistico.

Il vino Orcia viene prodotto in una settantina di aziende di cui 40 iscritte al Consorzio e dal 2014 ricopre l'incarico di vigilanza e promozione Erga Omnes. La produzione totale della denominazione è di 320.000 bottiglie l'anno con il Sangiovese come principale vitigno dei rossi. Una produzione di nicchia che punta ad essere sempre più visibile.

Raffaele Ribrandi Rieletto Presidente del Consorzio Cirò e Melissa

Raffaele Librandi è stato riconfermato Presidente del Consorzio di tutela e valorizzazione del vino DOC Cirò e Melissa, la più importante e conosciuta area vitivinicola calabrese. Tre anni sono passati dal maggio 2016, data del suo primo insediamento, che ha segnato una cesura, un vero e proprio cambio di passo e l'apertura di una nuova fase che ha coinvolto gran parte delle aziende della zona.

«Ringrazio tutti coloro che hanno rinnovato la loro fiducia nei miei confronti – dice il Presidente Raffaele Librandi – Questi ultimi tre anni sono stati importanti, densi e sfidanti. Insieme alle tante aziende del territorio abbiamo cercato con entusiasmo, professionalità e passione di proporre un nuovo modo di fare sistema realizzando un vero e proprio svecchiamento dell'immagine e della comunicazione del nostro territorio. Da qualche mese è iniziato l'iter che ci auspichiamo farà diventare presto il Cirò una DOCG e il 2019 sembra essere l'anno giusto, quello che celebra, tra l'altro, i cinquant'anni della DOC. L'obiettivo che ci poniamo resta quello di dare più appeal ai nostri vini sui mercati, aumentarne l'immagine e il livello dei prezzi. Condizioni essenziali per risolvere il vero problema della viticoltura locale che è il prezzo dell'uva ancora poco remunerativo per i viticoltori. Continueremo quindi con convinzione il lavoro che il Consorzio sta portando avanti per valorizzare il ricco patrimonio che caratterizza il nostro territorio anche attraverso attività di incoming al fine di far conoscere da vicino e comunicare al meglio il valore ma anche le potenzialità della nostra area».

Vicepresidente del Consorzio è stato eletto Cataldo Calabretta, giovane viticoltore e titolare dell'omonima azienda nata nel 2008. Calabretta è tornato a Cirò dopo gli studi di enologia a Milano e diverse esperienze lavorative in giro per l'Italia.

Oggi, la DOC Cirò rappresenta Circa l'80% del vino DOC calabrese. Il potenziale produttivo del distretto, che conta 530 ettari (nei quattro Comuni di Cirò, Cirò Marina, Melissa e Crucoli), con 300 viticoltori e 60 cantine, è di oltre 3 milioni di bottiglie (3,1 quelle certificate nel 2018). La filiera della DOC Cirò e Melissa è composta prevalentemente da piccole e medie aziende e il prodotto che genera è assorbito per il 65% dei

volumi dall'Italia e all'estero la penetrazione commerciale è concentrata sui mercati più maturi.

Enovitis in Campo: il Rapporto Suolo Vitigno tra Scienza e Prova al Bicchiere

“Terre di frontiera: suolo - vitigno nella sfida della qualità e del cambiamento climatico”: questo il titolo del convegno organizzato da Il Corriere Vinicolo in collaborazione con il Consorzio Vino Nobile di Montepulciano che, il 20 giugno, ha raccolto intorno a un tavolo istituzioni, ricercatori del mondo scientifico e imprenditori per affrontare un tema che sta diventando centrale per il settore della viticoltura.

«Un convegno da cui deve partire una nuova stagione di dialogo tra imprese e mondo della ricerca – ha commentato Ernesto Abbona, Presidente di UIV – per comprendere al meglio le dinamiche che devono svilupparsi in futuro su un tema cruciale come questo».

Come riconsiderare l'importanza del suolo, come valorizzarlo, come comunicarlo: questi i tre filoni attorno ai quali si è articolato l'incontro introdotto da Giulio Somma, Direttore de Il Corriere Vinicolo. Il convegno, in particolare, ha portato all'attenzione di una sala gremita sia importanti contenuti di tipo tecnico-scientifico, fondamentali per la comprensione della situazione attuale dei vigneti e, in generale, della viticoltura, sia le esperienze vissute in prima linea da aziende innovative come Antinori, Bertani, Cavit e Frescobaldi. I rappresentanti di questi importanti aziende hanno riportato la loro esperienza circa le innovazioni adottate per far fronte alla sfida della qualità e del cambiamento climatico durante la tavola rotonda condotta da Gioacchino Bonsignore.

Ad aprire il convegno, l'intervento del dott. Attilio Scienza (Università degli studi di Milano), che ha affrontato il tema del deperimento dei vigneti, sottolineando come sia oggi fondamentale mantenere sempre più alta l'attenzione sullo studio del suolo e dell'apparato radicale della vite, poiché “il cervello della pianta sta nelle radici”. Altra questione centrale è stata affrontata dal dott. Lucio Brancadoro (Università degli Studi di Milano) che ha dimostrato quanto il ruolo del portainnesto possa influire sulle prestazioni del vitigno, sul suo sviluppo vegetativo e sulla qualità dell'uva e, di conseguenza, quanto sia importante scegliere accuratamente questa componente. Il dott. Diego Tommasi (Centro di Viticoltura ed Enologia) ha, poi, posto l'accento su quanto non sia più possibile fare affidamento sul clima, la cui variabilità intra-annuale non permette più di avere stagionalità definite, e di come, invece, puntare sullo studio del suolo rappresenti una soluzione più controllabile e di maggior impatto sulle piante. “Nutrire il suolo, prima di nutrire la pianta”, è il messaggio che ha voluto lanciare il dott. Edoardo A.C. Costantini (Centro di Viticoltura ed Enologia), che ha specificato come il suolo sia un sistema ecologico e dinamico complesso e come dal suo funzionamento dipenda la vita dei vitigni. A chiudere la parte scientifica del convegno il dott. Riccardo Velasco (Direttore del Centro di Viticoltura ed Enologia), il quale ha incentrato il suo intervento sulla questione dei vitigni resistenti, sottolineando che ad oggi, grazie al lavoro di ricerca delle Istituzioni in tutta Europa, sono disponibili informazioni e dati per il miglioramento genetico della vite.

Oltre 3.500 Operatori al Roadshow B2B Organizzato in Cina da Veronafiere e ICE

Oltre 3.500 operatori professionali hanno partecipato alla seconda edizione del roadshow B2B in Cina, organizzato da Veronafiere in collaborazione con il partner cinese Pacco Communication Group e con il supporto dell'Ambasciata italiana e della rete ICE in Cina, tramite l'iniziativa "I Love Italian Wines".

L'evento, andato in scena tra il 17 e il 22 giugno, ha visto protagonisti come espositori 55 aziende e importatori vinicoli di 12 province cinesi per un totale di 500 etichette in esposizione. In sei giorni l'edizione 2019 del roadshow ha percorso tremila chilometri, raggiungendo quattro città, una in più dello scorso anno: dopo la prima tappa a Pechino, nel nord della Cina, l'iniziativa si è spostata a sud fino a Guangzhou, capitale del Guangdong, passando per le due capitali di provincia Zhengzhou e Xian. Il roadshow ha quindi permesso di raggiungere anche gli operatori professionali delle principali aree metropolitane a un'ora di treno veloce dalle sedi degli eventi: Tianjin, Dalian, Jinan, Shengyang per Pechino; Shijiazhuang, Jinan e Taiyuan per Zhengzhou; Lanzhou, Chengdu, Yichang e Wuhan per Xian; Changsha, Shenzhen, Guangxi, Foshan, Zhongshan e Dongguan per Guangzhou. Un mercato, quello della Cina, che ha raggiunto nel 2018 il valore record di 2,4 miliardi di euro con una crescita del 106% negli ultimi cinque anni, che lo colloca al quarto posto tra i top buyer mondiali, dopo Stati Uniti, Germania e Regno Unito.

Il roadshow appena concluso ha permesso di raggiungere un vasto pubblico grazie alla capillare attività di promozione offline e online della sede di Veronafiere a Shanghai. Strumento essenziale si è rivelata la mini app WeChat, realizzata da Veronafiere per consentire ai visitatori di scoprire tutte le aziende presenti e i loro vini, con 1.500 accessi registrati, 24mila visualizzazioni sul programma di foto e live streaming e con un incremento del 10%. Contatti è emerso che il 41% degli utenti della mini app rientra nella fascia d'età 30-39 anni, il 22% è tra i 25 e i 29 anni.

In un'ottica di marketing territoriale, inoltre, durante i vari appuntamenti è stata svolta opera di promozione da parte della Fondazione Arena di Verona e di Enit-Agenzia nazionale del turismo.

«Anche questa seconda edizione del roadshow B2B ha portato ottimi risultati per le aziende sul fronte del business, rappresentando sia una vetrina in termini di visibilità, grazie anche al successo dei canali social, sia una grande operazione di cultura del vino italiano in Cina», osserva Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere. «Il nostro obiettivo è diventare un punto di riferimento permanente per il Far East, mercato che vale complessivamente 6,4 miliardi di euro. È in questa prospettiva che Vinitaly, brand forte del vino italiano in Cina, sta costruendo Wine To Asia, nuovo salone internazionale del vino: la prima edizione si terrà nel 2020 a Shenzhen».

«È una formula vincente», commenta Amedeo Scarpa, direttore dell'ufficio ICE di Pechino e coordinatore della rete ICE in Cina, «perché permette di massimizzare i risultati e minimizzare i costi per le aziende che serviamo. La sinergia tra le azioni di formazione, promozione e comunicazione che MISE e ICE realizzano da qualche anno su questo mercato con il momento trade dei B2B meeting, insieme ad un partner di

esperienza come Vinitaly, stanno dando frutti concreti. Basta guardare ai dati export: il consumatore cinese di vino importato oggi non è più abbagliato dall'ex monopolista Francia, ma si lascia coinvolgere sempre più da reputazione, qualità, varietà, sicurezza e passione dei vini italiani. Continuiamo così».


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Grappa Weissburgunder Invecchiata Roner (Alto Adige)

 Vinaccia di Pinot Bianco

Prezzo: € 43,65 - 70cl

Punteggio  ☆

-  Giallo ambra brillante, limpido e trasparente.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di mela, miele, vaniglia, nocciola, fico secco, scorza d'arancia, canditi e pralina, con pungenza dell'alcol abbastanza percettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con ricordi di mela, miele e pralina.
-  Doppia distillazione in alambicco a bagno maria di vapore. 12 mesi in barrique di rovere e ciliegio.

Wine Guide Parade

Aprile 2019

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Salice Salentino Rosso Numero 0 2018, Menhir Salento	9793
2	Il Moro 2015, Valle dell'Acate	8006
3	Sannio Falanghina 2017, Mustilli	7810
4	Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2009, Ricci Curbastro	7699
5	Verdeca 2018, Menhir Salento	7579
6	Tramonto Rosso 2016, Tenute Iacovazzo	7515
7	Sale 2018, Menhir Salento	6577
8	Sannio Piediroso 2017, Mustilli	6231
9	Ityos 2017, Tenute Iacovazzo	6108
10	Franciacorta Demi Sec, Ricci Curbastro	6079
11	Franciacorta Brut, Ricci Curbastro	5506
12	Primatem 2016, Tenute Iacovazzo	5413
13	Pietra Susumaniello 2017, Menhir Salento	5054
14	Sannio Sant'Agata dei Goti Piediroso Artus 2016, Mustilli	4597
15	Cerasuolo di Vittoria Classico 2015, Valle dell'Acate	4559