

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica



Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVIII - Numero 197, Estate 2020

## Vino: Timidi Segnali di Ottimismo

Comincia a essere più chiaro quali siano stati gli effetti subiti dal mondo del vino e causati dalle misure di contenimento e prevenzione per la Covid-19. Nelle ultime settimane, infatti, iniziano a essere diffusi i dati che riguardano l'andamento del mercato del vino in Italia durante il primo semestre 2020, pertanto, evidentemente, anche il periodo contrassegnato dal cosiddetto *lockdown*. Si tratta, ovviamente, di dati non esattamente *confortanti*, qualcosa che era fin troppo prevedibile e scontato. I dati, soprattutto quelli più recenti e che riguardano il periodo immediatamente dopo la *ripartenza* – quindi al termine del *lockdown* – fanno comunque ben sperare nell'immediato futuro, sebbene con moderato ottimismo. Evidente che qualunque dato positivo, dopo un periodo estremamente critico e negativo, induce all'ottimismo, tuttavia ci sono segnali che lasciano sperare per un discreto recupero.

In ogni caso, si può solamente parlare di recupero e non di crescita, tuttavia la notizia che il *crollo verticale* delle vendite di vino, compresa l'esportazione, sia concluso, è di per sé una bellissima notizia. La riapertura di ristoranti, bar e altri locali dove si serve o vende vino sta certamente contribuendo a questa ripresa poiché queste attività rappresentano la quota principale del mercato vino. Anche se con moderato ottimismo, per le cantine resta comunque un problema serio lo smaltimento del vino attualmente in giacenza, in modo particolare quelli di pronto consumo dell'annata 2019. Inoltre, con le cantine ancora "occupate" dalle bottiglie non vendute, diventa un problema, e non solo di tipo logistico, anche l'imminente vendemmia 2020, cioè produrre nuovo vino senza avere venduto quello dell'annata precedente. A tale proposito, le previsioni di molti produttori suggeriscono che, in ogni caso, la vendemmia 2020 sarà meno abbondante di quella precedente e non solo per gli interventi di vendemmia verde.

Per quanto concerne lo smaltimento dei vini dell'annata 2019, è notizia di questi giorni l'emanazione di un decreto ministeriale che stanziava cinquanta milioni di euro per la distillazione del vino attualmente in commercio. Una misura – va det-

to, non apprezzata in modo unanime da tutti gli operatori del settore – tesa a rimuovere dal mercato quantità di vino ingenti e che potrebbero creare ostacolo per quello dell'imminente vendemmia 2020. La *distillazione di crisi* riguarderebbe solamente i "vini comuni di largo consumo" ed escluderebbe, pertanto, quelli a denominazione e indicazione geografica tipica. Il provvedimento è finanziato con fondi della Comunità Europea e ha lo scopo di ridurre le giacenze attuali oltre a produrre alcol etilico da destinare principalmente alla produzione industriale di disinfettanti. Il Decreto, inoltre, ha stanziato cento milioni di euro per la vendemmia verde e ridotto il massimale di produzione per i vini comuni da 50 tonnellate per ettaro a 30, una misura che – evidentemente – non trova il favore delle cantine che producono questo genere di vino.

Prima di parlare del moderato ottimismo dei produttori, vediamo, nello specifico, la situazione che si è determinata nel periodo del *lockdown* e che ha riguardato il mercato del vino. Secondo quanto emerge dai dati forniti dall'Osservatorio Vinality-Nomisma Wine Monitor, i primi due mesi del 2020 hanno prodotto dei risultati migliori rispetto all'analogo periodo precedente, trainato, in modo particolare, da fattori di mercato decisamente favorevoli. Il risultato, com'era facilmente prevedibile, è stato vanificato enormemente dal periodo di *lockdown* del secondo bimestre, con risultati pesantemente negativi. In accordo alle previsioni degli analisti, il bimestre maggio-giugno – che abbiamo appena lasciato alle spalle – potrebbe produrre risultati ancor più negativi, vanificando quindi l'ottimo inizio 2020. I dati rilevati ad aprile evidenziano il calo del mercato di vini italiani, tuttavia la risposta è stata più efficace rispetto ad altri paesi. Un risultato conseguito, probabilmente, grazie al mancato crollo del mercato americano e l'introduzione dei dazi nei confronti dei vini francesi.

Con risultati così negativi, difficili da prevedere e da contrastare, anche il minimo accenno di ripresa è chiaramente un segnale che produce giustificabile ottimismo. Del resto, auspicando il peggio sia oramai passato e non si verifichi la temibile "seconda ondata di autunno" ipotizzata da alcuni, i prossimi

### Sommario

Vino: Timidi Segnali di Ottimismo . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Orvieto Classico Superiore e Verdicchio di Matelica . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	12
Wine Guide Parade . . . . .	12

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

mesi saranno evidentemente all'insegna della ripresa dei mercati. In questo senso, i produttori mostrano segni di ottimismo a partire già dai mesi estivi, durante i quali si ipotizza anche una ripresa del turismo e che aiuterà certamente l'economia del nostro Paese, vino compreso. Nessuno, evidentemente, si sbilancia nel fare previsioni di alcun genere e tutti confidano in una ripresa dei mercati e quindi economica. Non sarà certamente sufficiente a recuperare le enormi perdite che si sono verificate nel periodo del *lockdown*, quanto meno – e questa, di per sé, è una buona notizia – contribuirà a contenerle e rendere disponibile l'indispensabile liquidità.

I produttori confidano infatti sia nella riapertura dei locali di ristorazione e somministrazione del vino, sia nell'importante quota di esportazione, quest'ultima, per molte cantine, fondamentale voce di bilancio. Nello specifico, i produttori confidano, in modo particolare, in settembre, tipicamente il mese durante il quale iniziano gli approvvigionamenti per il periodo natalizio e di capodanno. Qualora le previsioni e le attese di mercato dovessero svolgersi come i produttori sperano, il secondo semestre 2020 dovrebbe segnare una significativa ripresa, sia in termini economici sia di consumi. Una condizione che, ovviamente, riguarderebbe non solo il mercato interno, ma anche e soprattutto quello internazionale e quindi le esportazioni. Altri produttori, inoltre, ipotizzano un calo dei prezzi medi dovuti all'enorme disponibilità di vino invenduto e che, con lo scopo di realizzare un profitto nel breve periodo, potrebbero essere venduti a prezzi più bassi.

Va detto che, in questo senso, a usufruire di questa leva di mercato sarebbero solamente i vini di fascia medio-bassa. Si tratta, in ogni caso, di segnali incoraggianti che certamente aiuteranno le cantine e i produttori a limitare le già severe perdite del 2020. Nessuno confida, infatti, nella chiusura di quest'anno con profitti importanti, tuttavia qualunque segnale tale da interrompere l'andamento negativo del mercato è certamente auspicabile oltre che fondamentale. Un po' di ottimismo non può che fare bene a tutto il comparto del mondo del vino e, non da ultimo, al Paese intero. Perché dopo un crollo così severo e inaspettato – sociale, economico, produttivo e sanitario – noi tutti abbiamo bisogno di segnali di incoraggiamento, anche timidi e modesti, ma che ci consentano di avere fiducia e buone speranze per il futuro immediato. Ci sono piccoli ma importanti segnali che fanno ben sperare e che possiamo certamente salutare con un ben augurante brindisi. Con del buon vino di qualità e che, ovviamente, in Italia non manca di certo.

*Antonello Biancalana*

**DiWINEtaste**

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 197, Estate 2020

*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 © 2020 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 ❖

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Orvieto Classico Superiore e Verdicchio di Matelica

Umbria e Marche si confrontano nei calici della degustazione per contrasto di questo mese con due vini bianchi, fra i più celebri e celebrati delle rispettive regioni

Lo scenario enologico dell'Italia centrale – con le dovute e ben note eccezioni – è storicamente e generalmente vocato alle uve e ai vini bianchi. Se si esclude, infatti, la Toscana, la storia enologica della maggioranza delle regioni dell'Italia centrale è caratterizzata da vini bianchi. In tempi moderni le cose sono cambiate notevolmente e le zone vitivinicole del centro Italia e tradizionalmente vocate alla produzione di vini bianchi, hanno *ampliato* – per così dire – la loro proposta enologica anche con i rossi. Cosa che generalmente non è accaduta, almeno non in modo sostanziale, per i territori storicamente vocati ai vini rossi, i quali hanno introdotto i bianchi tuttavia conservando fortemente l'originale identità di *terre di rossi*. A tale proposito, va detto che spesso si è trattata di un'esigenza di mercato, con lo scopo di soddisfare l'alternanza dei consumi che, ciclicamente, favorisce sia bianchi sia rossi.

Questo mese, nei calici della nostra degustazione per contrasto, versiamo i vini di due delle più celebri aree dedite alla produzione di bianchi e, in entrambi i casi, con una lunga storia enologica. Orvieto e Verdicchio di Matelica – i due vini che analizzeremo questo mese – affondano infatti le loro radici nella storia e, nel caso dell'Orvieto, addirittura ai tempi degli etruschi. Si tratta, in ogni caso, di vini diversissimi e che hanno in comune solamente il colore. I vini di Orvieto, in tutti gli stili previsti dal disciplinare di produzione, sono composti da diverse varietà – tradizionalmente cinque – mentre il Verdicchio di Matelica è prodotto unicamente con l'omonima e celeberrima uva delle Marche. Si tratta, evidentemente, di vini molto diversi fra loro, non solo per la composizione delle uve, ma anche per l'interpretazione enologica e le caratteristiche dei rispettivi territori. Vini certamente versatili, si prestano infatti a interpretazioni enologiche diverse, dai vini secchi e spumanti fino ai dolci da uve appassite, incluse quelle attaccate dalla muffa nobile.

### Orvieto Classico Superiore

I vini di Orvieto sono innegabilmente fra i più antichi della storia enologica d'Italia. Prodotti già all'epoca degli etruschi, i vini bianchi di questa suggestiva località dell'Umbria sono ancora oggi fra quelli più conosciuti al mondo. I vini di Orvieto hanno riscosso apprezzamento in tutte le epoche della storia e, da sempre, fra quelli più celebrati. Anche in epoca relativamente moderna, i vini di Orvieto hanno rappresentato – nell'immaginario comune e insieme a pochi altri – l'emblema di vino italiano per eccellenza. Eretta sull'enorme collina di tufo e argilla, Orvieto, oltre alle bellezze del territorio e dei

suoi monumenti, si identifica con il vino bianco che, come detto, era prodotto già dagli etruschi, i quali scavarono le famose grotte nel tufo usate sia per la vinificazione sia per la conservazione. Le antiche grotte etrusche sono infatti ancora oggi usate da alcune cantine, perpetuando quindi millenni di ininterrotta storia in onore del vino.

Alla base del vino Orvieto “moderno” troviamo uve tipiche dell’Umbria e del centro Italia: Trebbiano Toscano – qui detto *Procanico* – e Grechetto che, in accordo al disciplinare, devono costituire almeno il 60% del vino. L’Orvieto è completato da uve bianche ammesse alla coltivazione nella regione Umbria. Le uve che tradizionalmente completano l’Orvieto sono Malvasia Bianca, Canaiolo Bianco e Verdello; oggi, invece, troviamo anche altre varietà, comprese quelle *internazionali* come Chardonnay. L’Orvieto dimostra una versatilità enologica decisamente interessante, grazie sia alle caratteristiche del suolo sia al particolare clima di questo territorio, qualità che favoriscono – fra i pochissimi in Italia – lo sviluppo della muffa nobile nelle uve senza farle marcire. I vini di questo territorio, inoltre, si prestano anche alla fermentazione e maturazione in legno, una pratica che, va detto, è scarsamente utilizzata dai produttori. Infine, i vini della denominazione *Orvieto Classico* si producono nel territorio storico – corrispondente a quello che si trova intorno alla celebre Rupe di Orvieto – mentre il *Superiore* è riservato a vini provenienti da raccolti con rese massime di 80 quintali per ettaro e titolo alcolico minimo dell’11%.

## Verdicchio di Matelica

Matelica è uno dei due territori delle Marche dedicati esclusivamente a una sola uva e un solo vino: il Verdicchio. Vino a denominazione d’origine controllata, il territorio di Matelica, tuttavia, si distingue da quello della ben più ampia denominazione dei Castelli di Jesi. Le differenze, ovviamente, non riguardano unicamente il territorio ma, soprattutto, il vino, poiché le due aree producono vini decisamente diversi. Il Verdicchio di Matelica è infatti considerato un *Verdicchio di montagna*, mentre quello dei Castelli di Jesi un *Verdicchio di mare*. Stessa uva, due vini estremamente diversi. Il Verdicchio di Matelica si distingue per la sua piacevole freschezza conferita dall’acidità e un grado alcolico in genere più contenuto rispetto a quello prodotto nei Castelli di Jesi. Si tratta, innegabilmente, dell’effetto del territorio, suolo e clima a ridosso dell’Appennino Umbro-Marchigiano.

Il Verdicchio di Matelica è riconosciuto come vino a Denominazione d’Origine Controllata ed è stato, insieme al Rosso Conero, il primo vino delle Marche a raggiungere questo riconoscimento nel 1967. A tale proposito, si deve osservare che, dal 2009, nel medesimo territorio si produce anche il Verdicchio di Matelica Riserva, riconosciuto come vino a Denominazione d’Origine Controllata e Garantita (DOCG). Alla base di questo interessante vino c’è, evidentemente, l’uva Verdicchio, varietà a bacca bianca fra le più interessanti del panorama vitivinicolo italiano. Per le sue caratteristiche, che gli consentono di produrre vini di struttura e dal buon potenziale di longevità, spesso si definisce “rosso vestito di bianco”, cosa alla quale non fa eccezione il Verdicchio di Matelica. Questo vino – da non confondere con la versione *Riserva*, appartenente, appun-

to, ad altra denominazione – è solitamente vinificato in contenitori inerti, pratica che favorisce, fra le tante, sia l’espressione dei profumi del Verdicchio sia la caratteristica freschezza conferita dall’acidità.

## La Degustazione

Scegliamo i due vini per la degustazione per contrasto di questo mese, scelta che – certamente – non presenta alcuna difficoltà poiché i due vini – Orvieto Classico Superiore e Verdicchio di Matelica – godono di un’ampia presenza nel mercato. Dovremo tuttavia fare attenzione alla composizione dei vini, all’annata e al contenitore utilizzato per la maturazione. Per quanto concerne l’Orvieto Classico Superiore, essendo questo vino prodotto con l’unione di più uve, oltre alle due varietà principali – Procanico, cioè Trebbiano Toscano, e Grechetto – ci assicuriamo che siano inoltre presenti Malvasia Bianca, Canaiolo Bianco e Verdello. Sceglieremo, pertanto, un Orvieto *Classico* in senso rigoroso, cioè prodotto con le uve che tradizionalmente e tipicamente lo compongono. La scelta del Verdicchio di Matelica è generalmente semplice poiché, nella maggioranza dei casi, troviamo quest’uva in purezza, tuttavia è bene ricordare che il relativo disciplinare di produzione prevede un minimo dell’85% di Verdicchio. Entrambi i vini appartengono all’ultima vendemmia disponibile e vinificati in vasche d’acciaio. Orvieto Classico Superiore e Verdicchio di Matelica sono serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la degustazione di questo mese valutando l’aspetto dell’Orvieto Classico Superiore. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo il vino alla base. Il vino umbro si presenta con un colore giallo verdolino brillante e una trasparenza molto elevata: l’oggetto posto fra il calice è la superficie bianca è perfettamente visibile. Valutiamo ora la sfumatura dell’Orvieto Classico Superiore osservando il vino verso l’apertura del calice, nel punto dove lo spessore della massa liquida si fa più sottile. Anche in questo caso il vino umbro conferma, nella sfumatura, il colore giallo verdolino. Passiamo ora alla valutazione dell’aspetto del Verdicchio di Matelica e incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Il



Il colore dell’Orvieto Classico Superiore

colore del vino marchigiano è più intenso del vino umbro e, in questo caso, si osserva un colore giallo paglierino brillante, con una trasparenza molto elevata. La sfumatura del Verdicchio di Matelica, osservata verso l'apertura del calice, rivela ancora giallo paglierino con un evidente accenno di verdolino.

Orvieto Classico Superiore e Verdicchio di Matelica sono caratterizzati da profili olfattivi molto diversi fra loro. Nel primo caso, si tratta del risultato di più varietà, ognuna di queste con qualità olfattive proprie, sebbene abbiano alcune caratteristiche comuni. Nel secondo, invece, troviamo generalmente Verdicchio in purezza, pertanto l'identificazione, per così dire, diviene più semplice. A tale proposito, si deve osservare che l'esercizio della valutazione sensoriale dei vini multi-varietali è decisamente importante, soprattutto per lo studio del *quadro d'insieme* di tutti i profumi e di come interagiscono fra loro. Orvieto Classico Superiore e Verdicchio di Matelica si caratterizzano per sensazioni che ricordano il mondo di fiori e frutti, in modo particolare quelli a polpa bianca. In entrambi i casi troviamo, inoltre, richiami di frutta a guscio, in modo particolare, nell'Orvieto Classico Superiore si percepisce spesso l'aroma della nocciola – conferito generalmente dal Grechetto – mentre nel Verdicchio di Matelica percepiamo la mandorla, aroma tipico di questa varietà e che, talvolta è presente anche nel vino umbro e, nello specifico, associato all'uva Procanico.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi di Orvieto Classico Superiore e Verdicchio di Matelica, iniziando – come per la fase precedente – dal vino umbro. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino. L'Orvieto Classico Superiore si presenta al naso con aromi intensi e piacevole di mela, susina e biancospino. Roteiamo ora il calice, così da favorire lo sviluppo degli altri aromi, e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo olfattivo di questo vino si completa con pera, pesca, nocciola e ginestra oltre a piacevoli accenni minerali e un tocco di rosmarino. Passiamo alla valutazione del profilo olfattivo del Verdicchio di Matelica ed eseguiamo la prima olfazione così da valutare la sua apertura. Dal calice emergono aromi intensi e puliti di mela, pera e biancospino, molto piacevoli. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il profilo olfattivo del Verdicchio di Matelica si completa con susina, ginestra, pesca, ananas e mandorla.

Procediamo adesso con la valutazione dei profili gustativi dei vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando dall'Orvieto Classico Superiore. Il primo aspetto che valutiamo è l'attacco – cioè le sensazioni iniziali percepite in bocca – e, per fare questo, prendiamo un sorso del vino umbro. L'Orvieto Classico Superiore si contraddistingue con un attacco fresco di buona acidità e struttura, nel quale l'effetto dell'alcol, ben percettibile, contribuisce all'equilibrio del vino. In bocca percepiamo, inoltre, i sapori di mela, pesca e susina, confermando quindi la corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Verdicchio di Matelica e prendiamo quindi un sorso del vino marchigiano. In bocca si propone con una sensazione di freschezza decisamente prominente oltre alla buona sensazione di struttura. L'effetto dell'alcol, meno pronunciato rispetto all'Orvieto Classico Superiore, è tuttavia sufficiente a conferire al vino un buon equilibrio. In bocca, inoltre, percepiamo i sapori di mela, pera e mandorla, anche in

questo caso confermando la buona corrispondenza con il naso. Da notare, infine, la piacevole sensazione minerale che si percepisce in entrambi i vini.

L'ultima fase della degustazione prende in esame l'intensità e la qualità delle sensazioni che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare, la persistenza gusto-olfattiva, cioè la quantità di tempo durante il quale le caratteristiche sensoriali dei vini continuano a essere percepite chiaramente in bocca. Il finale dell'Orvieto Classico Superiore è caratterizzato da una buona persistenza gusto-olfattiva nella quale si percepiscono, nettamente, i sapori di mela, pera, susina e nocciola, spesso un accenno di mandorla. Si continua inoltre a percepire la freschezza dell'acidità del vino, mantenuta in equilibrio dall'effetto dell'alcol, oltre a una piacevole sensazione di mineralità. Il finale del Verdicchio di Matelica è persistente, lasciando in bocca la piacevole freschezza dell'acidità, più evidente rispetto all'Orvieto Classico Superiore, oltre ai piacevoli sapori di mela, susina, mandorla e un accenno di mineralità. Prima di concludere, valutiamo ancora una volta i due vini, all'olfatto e al gusto: le differenze fra Orvieto Classico Superiore e Verdicchio di Matelica risultano ancor più evidenti.

## 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



### Reggiano Lambrusco Frizzante Marchese Manodori 2019

Venturini Baldini (Emilia-Romagna, Italia)

- 🌟 Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa


Prezzo: € 8.50


Punteggio ◇◇◇◇◇ ★ 🌟


👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, abbastanza trasparente.


👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, mirtillo e violetta seguite da aromi di mo-

ra, lampone, fragola, ciclamino, prugna, melagrana, garofano, cannella e pepe bianco.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, mirtillo e lampone.


 Prodotto con il metodo Charmat.


 *Affettati, Paste ripiene con carne, Stufati di carne, Carne lessata e bollita*


**VENTURINI BALDINI**





**Colli di Scandiano e Canossa Malbo Gentile T.E.R.S. 2017**  
Venturini Baldini (Emilia-Romagna, Italia)

 Malbo Gentile

Prezzo: € 24.00 Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mirtillo e mora.

 24 mesi in botte.


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





**Barbera d'Asti Superiore Nuda 2016**  
Montalbera (Piemonte, Italia)

 Barbera


Prezzo: € 21.00 Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di viola appassita, tabacco, cioccolato, cuoio, cannella, macis e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

 15 mesi in barrique.


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





**Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2018**  
Montalbera (Piemonte, Italia)


 Ruchè


Prezzo: € 13.90 Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

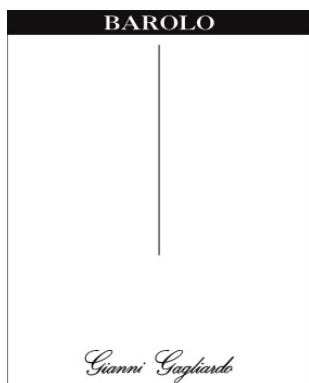
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, fragola e rosa seguite da aromi di lampone, violetta, ciclamino, prugna, melagrana, mirtillo e pepe nero.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, fragola e lampone.

 Maturazione in vasche d'acciaio.


 *Antipasti di carne, Affettati, Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Carne bianca arrosto*





**, 2015**  
**Gianni Gagliardo (Piemonte, Italia)**


 Nebbiolo


Prezzo: € 35.00 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 appassita, cioccolato, tabacco, cuoio, liquirizia, macis, cannella, 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.

 33 mesi in botte.


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





**Nizza Favà 2016**  
**Tenuta Garetto (Piemonte, Italia)**


 Barbera


Prezzo: € 19.50 Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 22 mesi in botte.

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




**VALLINO**


*Costa Toscana Rosso*  
*Ig.t.*


LaRegola


**Vallino 2016**  
**La Regola (Toscana, Italia)**


 Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Prezzo: € 27.00 Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

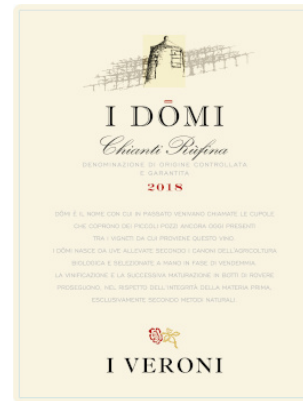
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, ribes e lampone seguite da aromi di violetta, amarena, mirtillo, geranio, mora, cioccolato, tabacco, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena.

 Almeno 12 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

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





**Chianti Rufina I Domi 2018**  
I Veroni (Toscana, Italia)


 Sangiovese (90%), Canaiolo (5%), Colorino (5%)


Prezzo: € 11.00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mirtillo, geranio, carruba, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 12 mesi in botte, 10 mesi in bottiglia.

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



LA REGOLA

Costa Toscana Rosso  
I.g.t.


LaRegola


**La Regola 2016**  
La Regola (Toscana, Italia)


 Cabernet Franc


Prezzo: € 74.00

Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

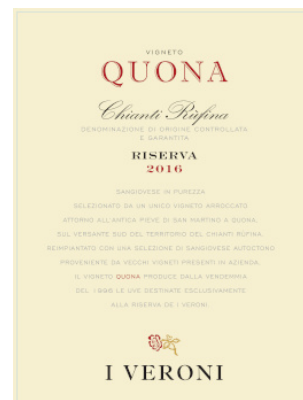
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone, peperone verde, cioccolato, tabacco, cuoio, liquirizia, macis, vaniglia ed eucalipto.

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

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

 Almeno 18 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

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





**Chianti Rufina Riserva Quona 2016**  
I Veroni (Toscana, Italia)


 Sangiovese


Prezzo: € 21.00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante 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 mirtillo, mora, cacao, tabacco, cannella, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

 18 mesi in botte e barrique, 12 mesi in bottiglia.


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





### Soave Classico Vigneti di Foscarino 2017 Inama (Veneto, Italia)

 Garganega


Prezzo: € 19.50 Punteggio 


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

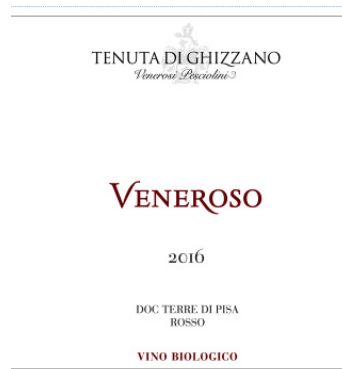
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di pera, biancospino, camomilla, ginestra, pesca, pompelmo, mango e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di susina, mela e mandorla.

 Fermentazione e maturazione in barrique per 6 mesi, 6 mesi in vasche d'acciaio.


 *Pasta e risotto con pesce, Pesce stufato con funghi, Carne bianca saltata, Pesce arrosto*





### Veneroso 2016 Tenuta di Ghizzano (Toscana, Italia)


 Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 23.00 Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

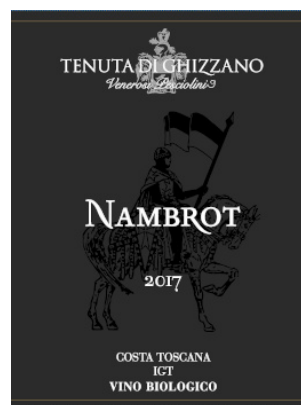
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, mora, tabacco, cioccolato, cipria, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

 16 mesi in botte.


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




### Nambrot 2017 Tenuta di Ghizzano (Toscana, Italia)


 Merlot (60%), Cabernet Franc (20%), Petit Verdot (20%)


Prezzo: € 40.00 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, mirtillo, mora, cioccolato, tabacco, pepe nero, cannella, liquirizia, macis, vaniglia ed eucalipto.

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

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

 18 mesi in barrique.

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





**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore  
Tralivio 2018  
Sartarelli (Marche, Italia)**


 Verdicchio

Prezzo: € 17.00


Punteggio    


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di pesce e funghi, Paste ripiene*





**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore  
Balciana 2017  
Sartarelli (Marche, Italia)**


 Verdicchio


Prezzo: € 38.00


Punteggio    


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela cotogna, albicocca e nespola seguite da aromi di agrumi, biancospino, susina, pesca, muffa nobile, ginestra, confettura di pere, mango, camomilla, tiglio, zafferano, miele e mandorla.

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

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

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Formaggi*

EVENTI

## Notiziario

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

### DOC Delle Venezie: Mercato Stabile e Misure di Gestione per la Vendemmia

Il Pinot grigio DOC Delle Venezie esce indenne dal lockdown con numeri di imbottigliamento a fine maggio stabili sul 2019 (+0,39%), ma guarda con attenzione alla prossima vendemmia. Sebbene, infatti, la stagione di raccolta si preannunci

minore rispetto allo scorso anno (si parla di circa -15%), la forte incertezza che continua a dominare i mercati del vino interno e internazionale in questa fase di graduale ripresa delle attività ha spinto il consorzio DOC delle Venezie a promuovere la costituzione di un tavolo di lavoro con i rappresentanti delle DOC trivenete per condividere misure di gestione coordinata del potenziale produttivo che mantengano in equilibrio l'offerta e garantiscano la tenuta del valore del Pinot Grigio del Nordest, primo vino bianco fermo dell'export italiano e grande ricchezza del nostro sistema vitivinicolo.

«L'ultimo Consiglio di Amministrazione del Consorzio ha ribadito la necessità di tenere aperto un tavolo permanente di confronto del Pinot Grigio del Triveneto che rappresenta più dell'80% del totale Italiano – ha dichiarato il Presidente del Consorzio delle Venezie Albino Armani – così da favorire una gestione programmatica e condivisa nell'areale vitato del Nordest con modalità che ci auguriamo, in un prossimo futuro, di poter estendere anche ai produttori delle altre regioni italiane. Abbiamo lavorato con i rappresentanti delle DOC trivenete arrivando a una visione collegiale e quindi alla proposta di misure concrete di gestione a livello territoriale sulle singole denominazioni in vista della vendemmia 2020 – la riduzione della resa certificabile a 150 quintali per ettaro e l'attivazione dello stoccaggio amministrativo – volte al mantenimento del valore del pinot grigio».

Questa alleanza rappresenta un passo importante per la tutela del valore della filiera del Pinot Grigio: un atteggiamento di collegialità territoriale che, si spera, possa diventare presto un esempio per l'applicazione di sistemi alternativi di tracciabilità sull'intero sistema Pinot Grigio Italia, che oggi raggiunge il 43% della varietà nel mondo.

In un momento delicato di ripresa per l'Italia del vino, in cui si parla di distillazione e vendemmia verde, la DOC Delle Venezie avanza con ottimismo attraverso una Fase 2 che, rispetto ai primi cinque mesi dell'anno, beneficia di un trend di mercato costante rispetto al 2019, grazie soprattutto alla distribuzione nel canale della GDO internazionale. Segnali di stabilità rispetto all'anno scorso confermati dall'andamento degli imbottigliamenti della DOC a fine maggio, che sono in crescita – 611.167 hl pari a un +0,39% – e che lasciano presupporre un'equivalente capacità di assorbimento nella prossima campagna di commercializzazione.

«Una stabilità frutto di un trend consolidato nei mesi scorsi che al momento non ha risentito della crisi economica. Il nostro CdA tiene costantemente monitorato il mercato, siamo pronti a intervenire per garantire l'equilibrio tra la domanda e l'offerta internazionale a tutela della filiera a contrastare eventuali tendenze speculative» – commenta il Presidente del Consorzio delle Venezie – «proprio in quest'ottica guardiamo alla prossima vendemmia con estrema attenzione e senso di responsabilità, al fine di mantenere gli equilibri di mercato».

### **Sito UNESCO Colline Prosecco Conegliano e Valdobbiadene: Nominato il Comitato Scientifico**

Il Consiglio Direttivo dell'Associazione per il Patrimonio delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, che ha come obiettivo la gestione del nuovo Sito Unesco del paesaggio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, si è riunito lo scorso 12 giugno, sotto la guida del presidente

Marina Montedoro, per nominare il Comitato Scientifico che affiancherà l'Associazione nello sviluppo e nella valorizzazione del Sito, divenuto Patrimonio dell'Umanità nel 2019.

Queste, le figure di spicco del mondo accademico e istituzionale che comporranno il Comitato: il professor Mauro Agnoletti della Scuola di Agraria dell'Università di Firenze (nominato in rappresentanza della Regione Veneto); Giuseppe Blasi, Capo Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale (nominato in rappresentanza del Ministero delle politiche agricole); i professori Amerigo Restucci e Ezio Micelli dell'Università IUAV di Venezia; il professor Vasco Boatto dell'Università di Padova e Ugo Soragni, Direttore Generale della Direzione Generale Musei Mibact (Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo) scelti dal Consiglio Direttivo dell'Associazione. Resta ancora sospeso il nominativo del rappresentante del Mibact che verrà reso noto nelle prossime settimane. Presidente del Comitato sarà il Prof. Restucci che ha coordinato il comitato scientifico promotore della candidatura Unesco del Sito delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, oltre a essere già nel consiglio direttivo dell'Icomos Unesco e rappresentante delle Regioni italiane nella Commissione di tutela e fruizione dei "Siti UNESCO".

«Mai come oggi il nostro Paese ha bisogno di essere valorizzato e conosciuto veramente, prima da noi italiani e poi da tutto il mondo» – commenta Marina Montedoro, presidente Associazione Colline Prosecco Unesco – «in questa fase di uscita dalla crisi che ha colpito il sistema paese, dovuta alla Covid-19, oggi è tempo di rialzarsi ancora più forti di prima e abbiamo tutte le carte in regola per farlo. Il Sito Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene rappresenta sicuramente un punto di valore da cui partire per raggiungere questo obiettivo. Ha grandi potenzialità: è un territorio ricco di storia e tradizione, che racconta l'uomo attraverso un paesaggio unico al mondo, dove la sensibilità verso il rispetto dell'ambiente lo ha portato ad affermarsi quale una delle aree geografiche con le più alte aspettative di vita al mondo, come nei giorni scorsi ha ricordato anche l'Accademia dei Georgofili. Uno dei nostri obiettivi – conclude il presidente Marina Montedoro – deve essere quello di promuovere un turismo sostenibile, responsabile, esperienziale, interessato ad ascoltare il territorio e i soggetti che, in vario modo, se ne sono presi cura fino a oggi. Con il Comitato Scientifico, che desidero ringraziare fin d'ora per aver accettato l'incarico, la squadra si arricchisce di nuove competenze necessarie ad affrontare questa nuova sfida».

Il Comitato Scientifico sarà l'organo consultivo dell'Associazione sulle materie e problematiche attinenti la gestione e la conservazione del bene UNESCO. Si occuperà di definire gli obiettivi del Piano di Gestione e di indicare le priorità degli interventi. Infine il Comitato Scientifico si esprimerà sul monitoraggio della gestione e delle attività di ricerca.

### **Vinality-Nomisma: Ad Aprile Export Extra-UE Difficile per l'Italia**

Soffre ma resiste, per ora, il vigneto Italia all'attacco della Covid-19 sul fronte dei mercati extra-UE. Al contrario del suo principale competitor, la Francia, in caduta libera. Il quadro del mercato del vino nel primo quadrimestre 2020, rilevato dall'Osservatorio Vinality-Nomisma Wine Monitor (a fonte dogane), è sempre più spezzato in 2 parti: il primo bimestre da

record, il secondo da dimenticare, con aprile in pieno lockdown globale e tra i peggiori di sempre. Nel complesso, andando a misurare le performance a valore del periodo nei top 10 Paesi importatori (che valgono il 50% dell'export del Belpaese), l'Italia segna a sorpresa +5,1% sullo stesso periodo dell'anno precedente, grazie all'ottima prestazione negli Stati Uniti (+10,8%, nei primi 2 mesi il dato era a +40%) e in Canada (+7,1%). Profondo rosso invece sul vino francese (-10,1%), in ritirata nelle sue piazze chiave sia in Oriente sia in Occidente. Il crinale, già sconnesso a marzo, si fa però quasi proibitivo ad aprile, dove per i fermi imbottigliati italiani si registrano pesanti cali in tutti i mercati considerati a eccezione di Canada, Russia e Corea del Sud. Si va dal -5,2% (a valori) del Giappone al -12,5% degli Usa (+6,8% gli sparkling), dal -26% della Svizzera al -48% della Cina, per un deficit complessivo sull'anno precedente del 7,2%, contro però il -22,2% francese. Nei prossimi mesi, secondo l'Osservatorio, la crisi peserà ancora su un bene voluttuario come il vino, alle prese con un minor potere di acquisto della domanda, oltre allo smaltimento dell'invenduto nella ristorazione e nei magazzini degli importatori. Senza considerare il trend della domanda Ue ad aprile, che si preannuncia con un segno negativo più marcato.

Per il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani: «È un momento decisivo per il futuro del vino italiano; la crisi globale impone di fare ora scelte importanti che influiranno anche sul lungo periodo. Perciò Vinitaly ha moltiplicato i propri punti di osservazione e in questi mesi che precedono il Wine2Wine Exhibition&Forum di novembre condurrà sempre di più le aziende e le istituzioni in un percorso di lettura condivisa e multicanale delle dinamiche di mercato del nostro vino nel mondo».

Ma la perdita italiana potrebbe continuare a rivelarsi più contenuta rispetto ad altri Paesi produttori: «I dati di aprile – ha detto il responsabile dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor, Denis Pantini – parlano di un mercato made in Italy che ovviamente cala ma sembra rispondere alla crisi in maniera più efficace dei propri competitor. Il mancato crollo nel mercato statunitense, complici i dazi aggiuntivi sulla Francia, la maggior presenza del prodotto tricolore nella Gdo d'oltreoceano, un miglior rapporto qualità-prezzo, assieme all'ottimo risultato in Canada, rendono meno amaro il calice italiano in tempo di Covid-19».

Secondo l'analisi, il potenziale rimbalzo potrebbe arrivare nel medio periodo dagli Stati Uniti – già in fase di ripresa dell'occupazione – e forse anche dalla Cina, che pur uscendo per prima dalla pandemia nell'ultimo mese ha dimezzato le proprie importazioni probabilmente a causa di una forte flessione economica accentuata dal conflitto commerciale con gli Stati Uniti. Nel frattempo, in piena crisi da Covid-19 l'Italia guadagna nelle quote di mercato in quasi tutti i Paesi importatori, con incrementi consistenti in Svizzera (dal 33,1% al 37,7%) e negli Usa (dal 31,4% al 34,2%). Dove da marzo ai primi di maggio si sono impennate del 31% le vendite nell'off-trade, in particolare nelle fasce medie di prezzo (11-20 dollari), segmento in cui l'Italia è molto presente e competitiva.

### **Comuni del Moscato: Si Cercano Soluzioni per la Crisi**

Dopo aver comunicato, un paio di mesi fa, la preoccupazione

per il lavoro dei vignaioli in questa difficile situazione condizionata dal Coronavirus, l'Associazione dei sindaci del Moscato insiste nuovamente nel volere delle risposte da parte delle istituzioni, ribadendo la disponibilità a incontri per discutere insieme le necessarie argomentazioni ormai da tempo all'ordine del giorno.

Nel corso di una videoconferenza, avvenuta verso la metà del mese di maggio, in cui hanno preso parte diversi amministratori dei Comuni e i rappresentanti della parte agricola del consorzio di tutela, si è parlato di distillazione: 100.000 ettolitri di prodotto sarebbe la richiesta del Consorzio, che potrebbe donare un equilibrio alla produzione garantendo una resa accettabile ai nostri agricoltori per la prossima vendemmia. L'ipotesi avanzata dal consorzio, di una distillazione che dovrebbe essere applicata anche ai vini DOC, rimane comunque una soluzione non così piacevole e poi si trova di fronte il problema della disponibilità delle risorse necessarie.

I milioni di euro che il governo ha stanziato per risollevare il prezioso comparto che riguarda i vini italiani non sembrano sufficienti, e non paiono in linea con le misure prese da altri Paesi. La Regione Piemonte, per voce del vicepresidente Fabio Carosso e dell'assessore Marco Protopapa, sta chiedendo al governo centrale di approfondire la valutazione e di avere certezze sui finanziamenti necessari. Le stesse certezze – dice il presidente dell'associazione Alessio Monti – che richiedono i sindaci del Moscato per i loro agricoltori, attraverso una forte presa di posizione a favore del territorio da parte della Regione stessa.

In attesa di risposte sono soprattutto i piccoli produttori vitivinicoli: coloro che trasformano il prodotto dalla vigna alla bottiglia, necessitano infatti di misure ad hoc per il rilancio delle vendite, attualmente congelate dallo stallo dei consumi nella ristorazione. Considerando l'attuale situazione ed in attesa della fine di giugno quando, con l'arrivo dei nuovi dati, saranno forse più evidenti i danni subiti su ogni livello di mercato in questa campagna, rimane urgente trovare una soluzione che permetta, a chi lavora nelle vigne, di avere un reddito dignitoso.

Nell'occasione del confronto con il Consorzio, si è anche presentato un aggiornamento sul progetto Sorì, che sta proseguendo attraverso il lavoro di mappatura, mentre si lavora anche per avere presto un nuovo marchio: uno strumento che offrirà una classificazione, che identificherà i tre gradi di pendenza del territorio coltivato a vigneto, un contrassegno collettivo che intende premiare il lavoro manuale valorizzando tutta la viticoltura di collina sulle diverse pendenze.

Il presidente insieme a tutto il direttivo dell'Associazione dei Comuni del Moscato salutano infine l'arrivo del nuovo direttore del Consorzio di tutela: a Giacomo Pondini vanno i migliori auguri per un buon lavoro sul nostro territorio, la preziosa esperienza che lo distingue sarà certamente utile per gestire e valorizzare la preziosa realtà del comparto Moscato.

NON SOLO VINO

## Wine Guide Parade

Aprile 2020


### Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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





**Brandy de Jerez Lepanto Solera Gran Reserva  
Gonzalez Byass (Andalusia, Spagna)**


 Distillato di vino da uve Palomino


Prezzo: € 29,00 - 700ml


Punteggio 

 Mogano brillante, limpido e cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante con aromi di uva passa, fico secco, prugna secca, vaniglia, tabacco, scorza d'agrumi, canditi, mandorla, caramello e cacao con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Sapori intensi e lieve pungenza dell'alcol che tende comunque a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.

 Finale persistente con ricordi di uva passa, fico secco, prugna secca e caramello.

 Distillazione con metodo Charentais, maturato per 15 anni con metodo "Soleras y Criaderas", del quali gli ultimi 3 in botti utilizzate per la maturazione dei vini Jerez Tio Pepe, Noé e Pedro Ximénez.

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Collio Friulano 2017, Schiopetto	12047
2	Nuragus di Cagliari I Fiori 2018, Pala	10693
3	S'Arai 2016, Pala	10425
4	Chiaro di Stelle 2018, Pala	9931
5	Colli Orientali del Friuli Pignolo 2011, Collavini	9554
6	Entemari 2016, Pala	8860
7	Ribolla Gialla Brut Millesimato 2015, Collavini	8535
8	Stellato Nature 2017, Pala	8258
9	Silenzi Rosso 2018, Pala	7891
10	Campi Flegrei Per 'e Palumm 2018, Agnanum	7562
11	Cannonau di Sardegna I Fiori 2018, Pala	7437
12	A Ren' 'e Lav Bianco 2017, Agnanum	7393
13	Chianti Classico Famiglia Zingarelli 2018, Rocca delle Macie	7359
14	Assoluto 2015, Pala	7310
15	Essentija 2015, Pala	7260