

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIX - Numero 208, Estate 2021

Ottimi Segnali dal Mercato del Vino

Buone notizie dal mondo del vino. Finalmente. Oramai è da più di un anno – purtroppo – che le notizie riguardanti il vino, in particolare le vendite e le statistiche di mercato, raccontano di momenti critici e delle difficoltà che le cantine hanno vissuto a causa della pandemia. All'improvviso, le cantine hanno subito un blocco pressoché totale delle vendite, soprattutto a causa della sospensione delle attività di ristorazione, probabilmente la categoria che ha pagato il prezzo più alto e subito il danno maggiore in conseguenza della pandemia da Covid-19. Le giacenze sono ovviamente aumentate, creando non poche difficoltà anche di carattere gestionale e logistico, gravando ulteriormente sul bilancio economico. Il 2020 è stato, notoriamente, molto negativo in termini di vendite per le cantine italiane ed europee, soprattutto verso i mercati esteri, anche per effetto – non da ultimo – dell'introduzione dei dazi da parte degli Stati Uniti d'America e, non meno determinante, le conseguenze della Brexit.

Dopo oltre un anno di restrizioni e limiti per le attività sociali, e quindi anche quelle produttive, le condizioni – finalmente – sembrano consentire la progressiva ripresa di una certa normalità. Anche le attività produttive e commerciali stanno riprendendo progressivamente a riaprire, intravedendo quindi la possibilità concreta di ricominciare a lavorare a pieno regime. Fra queste, le attività di ristorazione e di somministrazione delle bevande che, va ricordato, sono state fra quelle che hanno subito maggiormente le conseguenze di questa chiusura forzata. La riapertura delle attività produttive del settore della ristorazione e della somministrazione delle bevande influisce direttamente su quella delle cantine che – finalmente – intravedono la possibilità di riprendere la vendita dei propri vini. Una riapertura che, ovviamente, riguarda non solo l'Italia ma gran parte dell'Europa e dei paesi in tutto il mondo.

I dati delle vendite del primo trimestre 2021 sembrano confermare questa ripresa e, nemmeno a dirlo, è una bellissima notizia che fa ben sperare anche per l'immediato futuro. Una recente indagine condotta da Ismea e Unione Italiana Vini, ba-

sata sui dati Istat relativi alle esportazioni del vino nel primo trimestre 2021, fornisce dati molto incoraggianti. Il dato, nel suo insieme, cioè nell'andamento complessivo del primo trimestre, evidenzia, in verità, un risultato negativo. Se si considerano invece i singoli mesi che compongono il trimestre – gennaio, febbraio e marzo – si evidenzia una crescente e netta ripresa nelle esportazioni di vino. Il primo trimestre 2021 segna infatti, nel suo complesso, un calo del -4% a valore e del -8,2% in termini di volume. Valutando i dati per ogni singolo mese, gennaio ha registrato un calo del -19%, febbraio del -11%, mentre a marzo si interrompe la serie negativa segnando zero per cento. Nel terzo mese di quest'anno, pertanto, la tendenza negativa si è finalmente arrestata.

In particolare, i dati registrati nel mese di marzo 2021 evidenziano un aumento di volume del +7% per i vini frizzanti e fermi imbottigliati, mentre – in termini di valore complessivo – l'incremento è addirittura del +12%. Quest'ultimo dato assume maggiore rilievo se confrontato con quelli dei due mesi precedenti: a gennaio si era registrato -21% mentre a febbraio -5%. Anche per gli spumanti si è registrato un risultato positivo, passando dal -16% di inizio anno al +3% di marzo. Per quanto riguarda i vini fermi e frizzanti imbottigliati, dall'inizio del 2021 – quando si registrava un calo del -23% – l'incremento è stato estremamente significativo con un +16%. Segnali di netta ripresa anche per quanto riguarda le esportazioni, in particolare verso gli Stati Uniti d'America. Il risultato più significativo è conseguito dal Prosecco che, nel primo trimestre 2021, vede aumentare il proprio volume di esportazioni verso gli Stati Uniti d'America addirittura del +11%.

Meno brillante il risultato dei vini fermi imbottigliati, sempre riferiti alle esportazioni verso gli Stati Uniti d'America, che vede, nel totale del primo trimestre, un calo del -7%. Se si considera, tuttavia, il valore specifico per il mese di marzo, considerando inoltre che a gennaio 2021 il valore esportato aveva segnato un calo di -44%, nel terzo mese di quest'anno il dato registra un importante incremento del +21%. Il comparto del vino – così emerge dai risultati di questa indagine –

Sommario

Ottimi Segnali dal Mercato del Vino	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Asolo Prosecco Spumante e Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	11

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

è ancora ben lontano dal riconquistare un il livello di attività nei profitti, ma è certamente una buonissima notizia il fatto che la tendenza negativa si sia interrotta. Non solo, poiché, soprattutto nel mese di marzo, si è verificata una straordinaria inversione di tendenza con forte spinta verso il rialzo, quindi una progressione che tende a livelli positivi e attivi. Anche i numeri che certificano questi dati, evidenziano che siamo ancora lontani da una ripresa concreta, ma inequivocabilmente testimoniano un deciso rialzo.

Il totale delle esportazioni relative al primo trimestre 2021, per quanto concerne il valore, si attesta a 1,444 miliardi di euro, corrispondente a un calo del -3,9% rispetto al medesimo periodo del 2020. A tale proposito, si deve tuttavia osservare che il termine del primo trimestre 2020 aveva segnato, a sua volta, un aumento rispetto allo stesso periodo del 2019. Il risultato del primo trimestre 2021 riporta quindi il valore delle esportazioni al livello di quello del medesimo periodo del 2019, quando il risultato si attestava a 1,435 miliardi di euro. La tendenza positiva iniziata a marzo 2021 è proseguita anche nel mese di aprile, confermando quindi la buona ripresa delle vendite e delle esportazioni del vino italiano. Una recente analisi condotta dall'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor su base doganale, rilevano infatti che ad aprile 2021 si è registrato un incremento del +26% nelle esportazioni del vino italiano verso gli Stati Uniti d'America e, addirittura, +98% verso la Cina.

Il risultato eclatante conseguito con il mercato cinese è in realtà favorito dalla recente decisione dell'introduzione di dazi nei confronti del vino australiano che ha visto, quindi, una drastica "uscita di scena" dell'Australia dalla Cina. Questo evento ha quindi favorito l'Italia che è diventata adesso il terzo fornitore di vino del mercato cinese. A tale proposito, si deve registrare che anche il vino francese ha conseguito un risultato analogo e con maggiore impatto nel mercato cinese, soprattutto lo Champagne. Per quanto riguarda l'Italia, la domanda cinese è particolarmente interessata ai vini rossi di "elevato pregio", condizione che ha quindi determinato un aumento del valore esportato. Le premesse del secondo trimestre 2021, pertanto, fanno ben sperare in una netta e continua ripresa del mercato del vino e non solo di quello italiano. Riprendono infatti i consumi – grazie anche alla riapertura, finalmente, dei ristoranti e dei locali di mescolta – e soprattutto le esportazioni che, da sempre, rappresentano un'importantissima quota dei profitti per le cantine italiane. Questa volta, a quanto pare, si riparte. E che

sia la volta buona. In alto i calici!

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Asolo Prosecco Spumante e Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante

Due celebri bollicine del Veneto a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questa estate. Due uve diversissime per due vini altrettanto diversi

Con l'arrivo dell'estate e l'inevitabile aumento delle temperature, gli appassionati di vino aprono ben volentieri bottiglie di vini bianchi e, non da meno, di spumanti, sia prodotti con il metodo classico sia con il metodo Charmat o Martinotti. Da questo punto di vista, il panorama enologico italiano – dalla Valle d'Aosta alla Sicilia – offre una vastissima scelta di bollicine, da quelle *estremamente semplici e leggere* fino a quelle *complesse e di buona struttura*. La discriminante non è solamente il metodo di produzione utilizzato per la rifermentazione di un vino – l'autoclave per il metodo Charmat, la bottiglia per quello classico – ma anche, e soprattutto, l'uva o le uve utilizzate per la produzione del vino base. A tale proposito, è bene ricordare che non tutte le uve sono adatte per la produzione di un vino spumante e che, in ogni caso, si tratta di una scelta che inizia dalla vigna e dall'oculata valutazione del ciclo di maturazione.

Si deve infatti considerare che il vino che diventerà poi spumante deve avere una spiccata acidità e un volume alcolico "modesto". Inoltre, qualora lo spumante fosse prodotto con uve a bacca rossa, si rende necessaria l'ulteriore valutazione dell'astringenza oltre alla modalità di vinificazione, cioè "in rosso" oppure "in bianco". Il Veneto offre un'interessante proposta di vini spumanti e, dei quali, certamente il più celebre e rappresentativo è senza ombra di dubbio il Conegliano-Valdobbiadene Prosecco, anche grazie all'imponente volume di bottiglie prodotte. La degustazione per contrasto dell'estate, tuttavia, non prenderà in esame questo celeberrimo spumante, ma altri due interessantissimi rappresentanti del panorama delle bollicine venete: Asolo Prosecco Spumante e Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante. Il primo è prodotto nell'omonima località in provincia di Treviso con l'uva Glera – un tempo meglio conosciuta come "Prosecco" – il secondo è prodotto in provincia di Padova con il Moscato Giallo. Entrambi i vini sono poi generalmente prodotti con la rifermentazione in autoclave.

Asolo Prosecco Spumante

L'uva Glera – fino a pochi anni fa conosciuta ovunque come Prosecco – è certamente fra le varietà più diffuse in Veneto

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XIX - Numero 208, Estate 2021

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2021 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 ❖

e ampiamente utilizzata per la produzione dei vini spumanti della regione. Questa varietà è presente in molte aree a Denominazione d'Origine Controllata del Veneto e, nel caso della vasta zona di produzione del Prosecco DOC, anche nel Friuli Venezia Giulia. Di tutte le aree a denominazione che prevedono l'impiego dell'uva Glera per la produzione di vini spumanti, solo due hanno conseguito il massimo livello del sistema di qualità italiano, la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, DOCG: Conegliano-Valdobbiadene Prosecco e Asolo Prosecco. Entrambi i vini si producono generalmente tramite la rifermentazione in autoclave, utilizzando cioè il metodo Charmat o Martinotti. La varietà principale è la Glera che, in entrambi i casi, deve costituire almeno l'85% della composizione. Per quanto concerne l'Asolo Prosecco, il restante 15% può essere composto da Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera Lunga, da sole oppure insieme.

L'Asolo Prosecco, conosciuto anche come "Colli Asolani Prosecco", si produce nel territorio che si estende intorno all'omonima località in provincia di Treviso. L'Asolo Prosecco è prodotto nello stile *vino* (cioè, vino fermo da tavola), frizzante, spumante e spumante aromatico. Queste ultime categorie possono riportare in etichetta anche la dicitura "sui lieviti", qualora la spumantizzazione fosse effettuata direttamente in bottiglia e senza avere provveduto alla sboccatura. In termini generali, l'Asolo Prosecco Spumante – cioè lo stile che prendiamo in esame nella nostra degustazione per contrasto – prevede gli stili, determinati per residuo zuccherino, compresi fra *brut* e *demi sec*. Per quanto concerne invece la tipologia "sui lieviti", l'unico stile ammesso è *brut nature*. Infine, per la tipologia spumante sono ammesse alla produzione – per un massimo del 15% – anche le varietà Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio e Chardonnay, da sole oppure congiuntamente. A tale proposito, tuttavia, si deve osservare che molto spesso i produttori tendono a utilizzare l'uva Glera in purezza.

Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante

Nel panorama italiano degli spumanti da uve aromatiche, c'è una perla di assoluto pregio e si produce nei Colli Euganei, in provincia di Padova. Parliamo, ovviamente, del "Fior d'Arancio", il celebre spumante veneto dai profumi esuberanti di frutti e fiori prodotto con l'uva Moscato Giallo, localmente detto *Fior d'Arancio*. I vini prodotti con quest'uva nel territorio dei Colli Euganei, in effetti, si caricano di piacevolissimi profumi che ricordano la zagara, il fior d'arancio, appunto. La storia del Moscato Fior d'Arancio è affascinante e la sua presenza in questo territorio della provincia di Padova è lunga e ben radicata. Si racconta, inoltre, che – in tempi passati – il mosto di quest'uva fosse "spumantizzato" direttamente nella bottiglia, con quel metodo che oggi chiamiamo *ancestrale* oppure *metodo rurale*. Oggi è prevalentemente prodotto mediante il metodo Martinotti, utilizzando – oggi come allora – l'uva Moscato Giallo.

Il Colli Euganei Fior d'Arancio è riconosciuto come vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) e, oltre alla versione spumante dolce, è previsto anche lo stile "fermo" e passito. In tutti i casi, il disciplinare di produzione prevede l'impiego di Moscato Giallo per almeno il 95% della composizione, mentre la restante parte può essere rappresen-

tata da altre varietà aromatiche a bacca bianca ammesse alla coltivazione nella provincia di Padova. Il Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante è caratterizzato, oltre dalla spiccata dolcezza, da un volume alcolico svolto minimo del 6%. Il Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante è un vino dalla spiccata personalità sensoriale, in modo particolare per i suoi profumi che lo rendono praticamente unico nello scenario dei vini spumanti aromatici. Sebbene la produzione di vino nei Colli Euganei vanta una lunga storia di secoli – qui si producono anche vini da tavola bianchi e rossi – oggi è il "Fior d'Arancio" che, innegabilmente, rappresenta principalmente l'enologia di queste terre.

La Degustazione

È giunto il momento di iniziare la degustazione per contrasto dell'estate e, pertanto, procederemo con la scelta delle due bottiglie da versare nei calici. La reperibilità dell'Asolo Prosecco Spumante e del Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante non presenta, in termini generali, particolari difficoltà poiché sono entrambi ben presenti nelle enoteche specializzate. Nella scelta dei due vini faremo comunque attenzione alla loro composizione, ricordando che, in accordo ai rispettivi disciplinari di produzione, le due uve primarie – Glera per l'Asolo Prosecco Spumante, Moscato Giallo per il Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante – possono essere impiegate congiuntamente ad altre uve. Per questo motivo ci assicureremo che, in entrambi i casi, le due uve principali siano anche le uniche impiegate per la loro produzione. Sceglieremo, inoltre, vini prodotti con il metodo Martinotti – quindi spumantizzati in autoclave – e appartenenti all'annata più recente. Per quanto concerne lo stile dell'Asolo Prosecco Spumante, la nostra scelta sarà a favore del *extra dry*, mentre per il Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante la scelta è a favore dello stile dolce. L'Asolo Prosecco Spumante e il Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante sono versati nei rispettivi calici da degustazione e serviti alla temperatura di 10 °C.

Versiamo l'Asolo Prosecco Spumante e il Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante nei rispettivi calici e iniziamo la valutazione dell'aspetto dei due vini. Il primo vino che prendiamo in esame è l'Asolo Prosecco Spumante Extra Dry. Man-



Il colore del Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante

tenendo il calice in posizione verticale, osserviamo la qualità delle bollicine che risultano essere molto fini e si sviluppano verso l'alto per lungo tempo. Il colore dell'Asolo Prosecco Spumante Extra Dry – valutato dopo avere inclinato il calice sopra una superficie bianca – è giallo verdolino brillante e la sfumatura, osservata all'estremità del calice, verso l'apertura, conferma lo stesso colore. Passiamo ora alla valutazione dell'effervescenza del Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante, mantenendo il calice in posizione verticale: anche in questo caso le bollicine sono fini e molto piccole, sviluppando una catena verso l'alto continua e persistente. Il colore di questo vino, dopo avere inclinato il calice sopra la superficie bianca, mostra un colore giallo paglierino brillante, a volte tendente al dorato. La sfumatura – osservata all'estremità del calice – conferma la stessa tonalità di colore.

I profili olfattivi di Asolo Prosecco Spumante e Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante si distinguono nettamente per profonde e distanti differenze. Sebbene il metodo di produzione sia lo stesso in entrambi i casi – la spumantizzazione è effettuata in autoclave secondo il metodo Charmat o Martintti – i due vini sono caratterizzati dalle qualità sensoriali delle rispettive uve: Glera per l'Asolo Prosecco Spumante, Moscato Giallo per il Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante. Nel calice dell'Asolo Prosecco Spumante si percepiscono aromi intensi e puliti di glicine, mela, pera e pesca, ai quali si aggiungono sovente biancospino, ginestra, mandarino, susina e frutta esotica, in particolare l'ananas. Per quanto riguarda il profilo olfattivo del Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante, l'esuberanza aromatica del Moscato Giallo è la qualità dominante che percepiamo dal calice, pertanto un netto e intenso profumo di uva fresca. In questo vino, inoltre, sono ampiamente riconoscibili aromi riconducibili a fiori, come la rosa bianca, gelsomino e ginestra. Per quanto riguarda i profumi associati a sensazioni di frutta, oltre all'uva, nel Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante si percepiscono mela, pera, pesca, cedro e mandarino, così come sensazioni che riconducono alla frutta esotica, in particolare mango e banana.

Riprendiamo la degustazione per contrasto procedendo con l'analisi dei profili olfattivi dei due vini. Come per l'esame precedente, il primo vino del quale prendiamo in esame i profumi è l'Asolo Prosecco Spumante Extra Dry. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè le sue sensazioni identificative. Dal calice si percepiscono – puliti e intensi – i profumi di mela, pera, pesca e glicine, quest'ultimo molto frequente e identificativo per i vini spumanti prodotti con l'uva Glera. Dopo avere roteato il calice e provveduto alla seconda olfazione, l'Asolo Prosecco Spumante Extra Dry completa il suo profilo olfattivo con biancospino, agrumi – sovente cedro e mandarino – ginestra, susina e ananas. Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo del Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante, iniziando dall'apertura del vino. Dal calice si percepisce il caratteristico profumo dell'uva fresca oltre a mela, pera e rosa bianca. Dopo avere roteato il calice, il profilo del vino si completa con pesca, ginestra, mango, mandarino e gelsomino.

Le differenze sensoriali dei due vini continuano a emergere anche alla valutazione dei rispettivi profili gustativi. Prendiamo un sorso di Asolo Prosecco Spumante Extra Dry e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali che il vino esprime

me in bocca. Si percepisce immediatamente l'effervescenza del vino oltre alla spiccata freschezza dell'acidità, seguita subito dopo dalla percettibile dolcezza, costituendo un perfetto equilibrio degli elementi sensoriali. In bocca si percepiscono nettamente i sapori di mela, pesca, pera e ananas. Prendiamo ora un sorso del Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante e valutiamo il suo attacco. In bocca percepiamo l'effetto pungente dell'effervescenza prodotto dall'anidride carbonica e, rispetto al vino precedente, la sensazione di netta dolcezza, seguita immediatamente dalla freschezza conferita dall'acidità. Anche in questo caso l'equilibrio dei vari elementi è molto buono e in bocca si percepiscono i sapori di uva, mela, pesca, mango e mandarino. Si confronti l'effetto e la percezione dell'alcol nei due vini, in particolare nel Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante, il quale ha un volume alcolico decisamente inferiore rispetto all'Asolo Prosecco Spumante Extra Dry.

Concludiamo la nostra degustazione per contrasto valutando le sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva, primario elemento per la valutazione della qualità di un vino. Il finale dell'Asolo Prosecco Spumante Extra Dry è persistente, lasciando in bocca piacevoli sapori di mela, pera, pesca e ananas, oltre alla garbata sensazione di dolcezza e di freschezza. Il finale del Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante è parimenti persistente, tuttavia qui la percezione della dolcezza è decisamente più marcata rispetto al vino precedente, tuttavia ben equilibrata dall'acidità. Il vino lascia in bocca piacevoli e intensi sapori di uva – di succo d'uva, in particolare – oltre a banana, pera, pesca, mela e mango. Prima di concludere la nostra degustazione, poniamo i calici uno a fianco dell'altro e, senza rotarli, effettuiamo un'ultima olfazione. Si noti, in particolare, la caratteristica aromaticità del Moscato Giallo – che si esprime con il netto profumo di succo d'uva – pressoché assente nel vino prodotto con Glera.



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



Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico San Paolo 2017
Pievalta (Marche, Italia)

🌟 Verdicchio

Prezzo: € 16,00 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

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

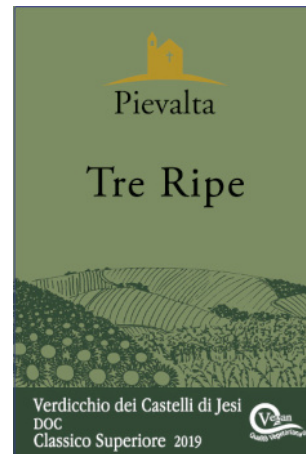
👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di pera, mandorla, ginestra, agrumi, pesca, anice, miele, timo e pietra focaia.

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

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

📅 20 mesi in vasche d'acciaio, 13 mesi in bottiglia.

🍴 *Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pesce stufato con funghi*



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tre Ripe 2019
Pievalta (Marche, Italia)

🌟 Verdicchio

Prezzo: € 8,50 Punteggio ◇◇◇◇◇ 🌟

👁️ Giallo paglierino intenso 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, tiglio e mandorla.

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

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

📅 7 mesi in vasche d'acciaio, 1 mese in bottiglia.


🍴 *Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Pesce saltato, Pesce fritto*





Barbera d'Asti Superiore La Bricca 2016
Rinaldi (Piemonte, Italia)

🌟 Barbera


Prezzo: € 15,00 Punteggio ◇◇◇◇◇


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora.

 Almeno 12 mesi in botte.

 *Paste ripiene con carne, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*





Monferrato Rosso Panta Rei 2017
Rinaldi (Piemonte, Italia)


 Barbera (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Prezzo: € 20,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e ribes.

 Maturazione in botte.


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





Colli Euganei Rosso Riserva D+ 2016
Maeli (Veneto, Italia)


 Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (25%), Carménère (15%)

Prezzo: € 23,50


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Fiale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

 24 mesi in barrique, 6 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in vasche di cemento.


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





Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Dilorò 2015
Maeli (Emilia-Romagna, Italia)





 Moscato Giallo

Prezzo: € 23,00 - 375ml

Punteggio 


 Giallo ambra brillante e sfumature giallo dorato, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, litchi e lavanda seguite da aromi di canditi, albicocca secca, confettura di pesche, fiori d'arancio, rosa bianca, salvia, dattero, miele, mandorla, origano e smalto.





-  Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale persistente con ricordi di uva secca, litchi e albicocca secca.
-  2 anni in vasche d'acciaio.
-  *Pasticceria secca, Formaggi stagionati e piccanti*









**Franciacorta Extra Brut 2015
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)**

-  Chardonnay (50%), Pinot Nero (50%)


Prezzo: € 27,00

Punteggio     ★






-  Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, banana e crosta di pane seguite da aromi di mandarino, susina, pompelmo, pralina, pera, miele, burro, mandorla, pietra focaia e un accenno di vaniglia.
-  Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mela, banana e pompelmo.
-  Una piccola parte del vino base matura in botte. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 42 mesi.
-  *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Carne bianca saltata, Crostacei saltati, Pesce arrosto*









**Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2010
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)**

-  Pinot Nero (65%), Chardonnay (35%)

Prezzo: € 40,00

Punteggio     

-  Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente.
-  intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, banana, pompelmo, nocciola, mandarino, melone, brioche, pera, pesca, mandorla, burro, miele, pralina, minerale e un accenno di vaniglia.
-  Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e nocciola.
-  Parte del vino base fermenta in botte. Rifermentazione in bottiglie sui propri lieviti per 60 mesi.
-  *Pasta con pesce e funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pesce stufato*



Valle d'Aosta Torrette Superiore 2015
La Source (Valle d'Aosta, Italia)

Petit Rouge (90%), Fumin (10%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

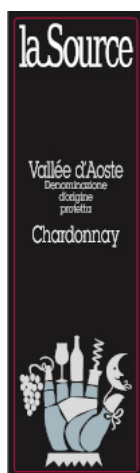
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e geranio seguite da aromi di fragola, prugna, mirtillo, tabacco, cioccolato, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna.

12 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

Paste ripiene con carne, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Valle d'Aosta Chardonnay 2016
La Source (Valle d'Aosta, Italia)

Chardonnay

Prezzo: € 13,00

Punteggio

Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

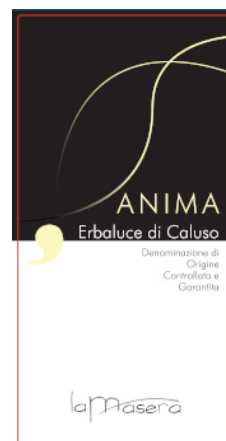
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e acacia seguite da aromi di pera, biancospino, cedro, pralina, pompelmo, ginestra, miele, burro e un accenno di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di banana, mela e cedro.

Una piccola parte fermenta in barrique. 9 mesi in vasche d'acciaio, 9 mesi in bottiglia.

Pasta con legumi, Pesce arrosto, Carne bianca stufata con funghi, Carne bianca arrosto



Erbaluce di Caluso Anima 2018
La Masera (Piemonte, Italia)

Erbaluce

Prezzo: € 10,40

Punteggio

Giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela verde, susina e biancospino seguite da aromi di pesca, pera, agrumi, felce, nocciola e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela verde, susina e nocciola.

6 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

Antipasti di pesce, Pasta con pesce, Pesce saltato, Carne bianca saltata









Erbaluce di Caluso Spumante Metodo Classico Pas Dosé Masilé 2015
La Masera (Piemonte, Italia)



Erbaluce

Prezzo: € 21,50

Punteggio ◆◆◆◆

-  Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di crosta di pane, pera, biancospino, ananas, ginestra, pesca, nocciola e timo.
-  Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mela, susina e nocciola.
-  Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per 36 mesi.
-  *Pasta con pesce, Pesce stufato con funghi, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*

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.

Invecchiamento Distillati: la Grappa del Trentino fa Scuola in Europa

Non è una novità per il Trentino, ma bene che ci sia un regolamento uniformato a livello europeo sulla questione. Il mondo della Grappa del Trentino accoglie così l'entrata in vigore, dallo scorso 25 maggio, del nuovo regolamento europeo che disciplina regole e controlli sull'invecchiamento dei distillati, quindi anche per la grappa. Che in realtà tuttavia in Italia, e in Trentino nello specifico, già aveva regole ferree e funzionali rispetto al resto d'Europa. «Da sempre la collaborazione

tra produttori e organi di controllo è stato un binomio certo impegnativo, ma ben funzionante in Italia – spiega il presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, Bruno Pilzer – l'intelligenza del controllore e la disponibilità del controllato a seguire determinate regole ha di fatto creato dei magazzini di invecchiamento funzionali e nel pieno rispetto delle regole indotte dai sigilli di questi locali».

In effetti è sufficiente visitare alcune distillerie trentine per capire questo concetto e pur vedendo le botti di legno dove invecchia la grappa se ne può ispirare il delicato profumo ma senza poterle toccare perché separate dalle reti fissate e sigillate dall'ente Doganale preposto al controllo. Qui l'accesso è solo in presenza del funzionario della Dogana, ma solitamente con una giusta tempistica tale da garantire al produttore la sostituzione di barriques e altre attività necessarie per il raggiungimento della più alta qualità possibile. «Rispetto al passato il locale o i locali destinati all'invecchiamento non sono più luoghi nascosti e forse messi nel posto più nascosto della distilleria, ma anzi sono locali studiati soprattutto per la giusta aerazione disposizione delle barriques o delle botti più grandi – continua Pilzer – in pratica delle vere cantine dedicate solo all'invecchiamento, certo sono costi, ma solo in questo modo si riesce a creare una Grappa Trentina invecchiata Riserva molto interessante, è un vero mondo da scoprire e per dirla in termini moderni è un mondo maturo e certificato».

Nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 5 maggio 2021 sono stati pubblicati rispettivamente il regolamento delegato (UE n. 2021/723) e il regolamento di esecuzione (UE n. 2021/724). Nel primo, la Commissione ha istituito il registro pubblico in cui saranno iscritti gli organismi deputati al controllo di invecchiamento delle bevande spiritose che deve avvenire sotto il controllo fiscale di uno Stato membro. Il secondo regolamento disciplina le comunicazioni che gli Stati membri devono utilizzare per trasmettere alla Commissione i riferimenti dei predetti organismi deputati al controllo dei processi di invecchiamento. A decorrere quindi dal 25 maggio, finalmente anche l'Europa stabilisce per gli Stati membri quanto in Italia già sancito da tempo, ovvero che i magazzini di invecchiamento debbano essere sotto il controllo dello Stato a totale tutela del consumatore. Lo Stato italiano controlla in modo attento i produttori di distillati ed in particolare di Grappa e Brandy Italiano, infatti i magazzini di invecchiamento hanno l'obbligo di essere sigillati da un funzionario dell'ex UTF (ora Ufficio Dogane) e il prodotto può essere estratto solo in presenza del funzionario che attesta con apposito verbale la durata effettiva dell'invecchiamento.

L'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino è stato fondato nel 1960 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto. Oggi conta 25 soci dei quali 22 sono distillatori e rappresentano la quasi totalità della produzione trentina e ha il compito di valorizzare la produzione tipica della Grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e di qualificarla con un apposito marchio d'origine: il tridente con la scritta "Trentino Grappa". Quello della grappa in Trentino è un settore di non piccolo conto, soprattutto se calato nell'economia locale. Ogni anno vengono prodotti in Trentino circa 7.500 ettanidri di grappa (il 10% del totale nazionale in bottiglie da 70 cl) vale a dire circa 2,5 milioni di bottiglie equivalenti, distillando 13000 tonnellate di vinaccia. Tre le tipologie principali di grappa prodotta: quella da uve bianche e aromatiche (60% del totale) e il

restante 40% uve a bacca rossa.

Ad aprile la Primavera del Vino Italiano in USA (+26%) e Cina (+98%)

Secondo l'analisi dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor su base doganale, le statistiche degli ultimi mesi stanno evidenziando un forte rilancio degli ordini di vino italiano e francese nei 2 Paesi chiave del mercato. Nel mese di aprile, negli Stati Uniti l'import di vino è cresciuto mediamente a valore del 20%, con Italia (+26%) e Francia (+51%) che segnano una crescita ben oltre la media. Aprile, ma non solo, molto positivo anche per la domanda cinese, che nel mese registra un autentico boom a valore di ordini dal Belpaese (+98%) che oggi – dopo l'uscita di scena degli australiani – è diventato il terzo Paese fornitore nel Dragone.

Analizzando i risultati doganali del primo quadrimestre, in Cina il crollo australiano (-80% a valore sul pari periodo 2020) ha determinato crescita a doppia cifra di tutti i competitor, con l'import italiano a +22%. Meno della Francia (+41%), protagonista di un autentico boom degli Champagne (+110%). A riprova che anche una domanda "rossista" come quella cinese si stia aprendo agli sparkling nel post-emergenza, è il dato di crescita delle bollicine: +75% nel primo quadrimestre, a fronte di un -15% dei fermi. Per i vini italiani, rileva l'Osservatorio, sono in netta crescita quelli di fascia premium con i fermi (85% dell'import dal Belpaese) che crescono del 19% a valore e di appena il 2% a volume, denotando così un incremento significativo del prezzo medio.

«Con Wine to Asia ad agosto, il Vinitaly China Roadshow di settembre e la Vinitaly special edition di ottobre – ha detto il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani alla vigilia di Operawine – mettiamo in campo una campagna senza precedenti di reclutamento buyer e di comunicazione targata Ice-Veronafiere. L'obiettivo – ha aggiunto – è sfruttare una congiuntura che può rivelarsi molto favorevole per il Made in Italy nel Dragone: i super-dazi di Pechino nei confronti dell'Australia, con il conseguente annullamento del principale fornitore, hanno lasciato sul mercato quote fondamentali che ridisegneranno la presenza dei player mondiali di vino in Cina. La sfida è intercettare il più possibile questa voragine di mercato, unitamente al fenomeno di revenge spending post-Covid che si riscontra in Cina».

Contestualmente, secondo le elaborazioni su base doganale, i vini italiani negli Stati Uniti sono segnalati ancora in perdita nel quadrimestre (-12%) a causa di un gennaio-febbraio nero (-26%) mentre la Francia riduce il gap a valore a -3% dopo l'annus horribilis segnato dall'emergenza sanitaria e dalla scure dei dazi aggiuntivi. Il risultato è un testa a testa sul primo mercato al mondo, con l'Italia a 538 milioni di euro di vendite seguita a ruota dalla Francia (534 milioni di euro). Un tandem, quello franco-italiano, che allunga sugli altri competitor (in maggiore difficoltà) e che rappresenta in questa fase i 2/3 del totale delle importazioni a valore.

Per il responsabile di Nomisma Wine Monitor, Denis Pantini: «La riapertura dei ristoranti negli USA induce a un moderato ottimismo sulla ripresa delle importazioni di vino, come anche testimoniato dai dati di aprile che mostrano altresì una "rotazione" degli acquisti dove sono soprattutto i vini europei a beneficiarne, con Francia in testa (+51% rispetto ad aprile 2020),

mentre i vini del "Nuovo Mondo" evidenziano cali a doppia cifra. Un recupero sul quale influirà ulteriormente anche la recente notizia dell'accordo tra USA e UE per una sospensione quinquennale di dazi e altre ritorsioni tariffarie tra le due sponde dell'Atlantico, anche se tale accordo andrà soprattutto a vantaggio degli altri vini europei, visto che quello italiano era già stato esentato dai dazi aggiuntivi legati al contenzioso Airbus-Boeing».

Vino Nobile di Montepulciano: la Regione Approva il Disciplinare "Pievi"

Approvato dalla Giunta della Regione Toscana il disciplinare che prevede la nascita di una terza tipologia di Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" (attualmente il disciplinare prevede Vino Nobile di Montepulciano e Vino Nobile di Montepulciano Riserva). La notizia è stata condivisa dall'assessore all'agricoltura della Regione Toscana, Stefania Saccardi, che ha sottolineato l'importanza di questa modifica che è volta a evidenziare i legami con il territorio.

«Questa modifica è la terza di una serie di cambiamenti intrapresi dal Consorzio e dai produttori a partire da Toscana in etichetta, per una migliore identificazione e qualificazione del prodotto, poi di un miglior controllo delle partite di Vino Nobile di Montepulciano, infine, nel caso della terza tipologia Pieve, di riappropriazione della storia che è insita nel nostro vino», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi che continua «l'idea di far nascere il Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" ha visto il consenso e la partecipazione di tutte le aziende produttrici con un percorso che ha portato alla nascita di una "visione" univoca di Vino Nobile di Montepulciano».

Il nuovo disciplinare è il risultato di tutto il percorso di analisi e ricerca compiuto dal Consorzio in oltre un anno di lavoro. Un vino che avrà come caratteristiche il territorio (appunto con le sottozone, Unità geografiche aggiuntive), l'uvaggio che sarà legato al Sangiovese e ai soli vitigni autoctoni complementari ammessi dal disciplinare con uve esclusivamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice. L'altra novità è che verrà istituita una commissione interna al Consorzio composta da enologi e tecnici la quale avrà il compito di valutare, prima dei passaggi previsti dalla normativa, che le caratteristiche corrispondano al disciplinare stesso. Con l'approvazione del disciplinare da parte della Regione Toscana, ora l'iter porterà la richiesta sui tavoli del Mipaaf per passare i controlli della commissione preposta. Vista la possibilità di rendere retroattivo alla vendemmia 2020 il disciplinare, considerati i tempi di affinamento che sono di 36 mesi, la messa in commercio della prima annata dovrebbe essere il 2024.

Lo studio storico della geologia e della geografia del territorio ha portato all'individuazione di 12 zone, definite nel disciplinare di produzione UGA (Unità geografiche aggiuntive), che saranno anteposte con la menzione "Pieve" in etichetta. Questo aspetto rappresenta l'identità del Vino Nobile di Montepulciano che guarda appunto al passato. La scelta di utilizzare i toponimi territoriali riferibili a quelli delle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall'epoca tardo romana e longobarda, nasce da un approfondimento di tipo storico, paesaggistico e produttivo vitivinicolo. In particolare la volontà del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è quella di

ribadire e codificare una realtà fisica con antica radice storica, che ha caratterizzato il territorio poliziano fino all'epoca moderna e che trova la sua eco anche nel catasto Leopoldino dei primi decenni del XIX secolo, che suddivideva il territorio in sottozone definite con il toponimo.


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti





Grappa Oltre il Vallo 2020 Distillerie Berta (Piemonte)


 Vinaccia di Barbera


Prezzo: € 52,50 - 70cl


Punteggio 

 Giallo ambra brillante, trasparente e cristallina.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna secca, torba, tabacco, uva passa, mandorla, alga nori, nocciola, miele, vaniglia e scorza d'agrumi con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di miele, uva passa, nocciola e torba.

 Distillazione discontinua, 24 mesi in barrique, 6 mesi in botti precedentemente utilizzate per la produzione di whisky scozzese single malt.

Wine Guide Parade

Aprile 2021

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Montefalco Rosso 2018, Arnaldo Caprai	16458
2	Curiale 2019, Caparra & Siciliani	12210
3	Moscadello di Montalcino Pascena Vendemmia Tardiva 2015, Col d'Orcia	11029
4	Colli Martani Grechetto Grecante 2019, Arnaldo Caprai	10985
5	Montefalco Sagrantino Collepiano 2016, Arnaldo Caprai	10424
6	Mastrogirato 2016, Caparra & Siciliani	10272
7	Soave Classico Monte Zoppegga 2017, Nardello	10229
8	Brunello di Montalcino 2015, Col d'Orcia	10051
9	Nizza Riserva Vignali 2016, L'Armangia	9429
10	Anima Umbra Grechetto 2019, Arnaldo Caprai	8532
11	Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2016, Arnaldo Caprai	8400
12	Cirò Rosato Le Formelle 2019, Caparra & Siciliani	8272
13	Piemonte Chardonnay Pratorotondo 2019, L'Armangia	8177
14	Sant'Antimo Pinot Grigio 2019, Col d'Orcia	7869
15	Sauvignon 2019, Arnaldo Caprai	7438