

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 99, Settembre 2011

Prosecco: Il Prezzo del Successo

All'inizio fu un vino prodotto nelle campagne del trevigiano, umile e semplice agli occhi di molti, fatto rifermentare nella bottiglia - operazione che produceva un copioso sedimento di "fecce" - tanto da dovere essere *caraffato* prima di essere servito. Poi arrivò la rifermentazione in autoclave - metodo noto come *Charmat*, ideato dall'Italiano Federico Martinotti e successivamente ripreso e brevettato dal francese Eugène Charmat - cambiando il destino del celebre vino di Conegliano-Valdobbiadene. Il nuovo metodo consentiva di produrre un vino con le bollicine in tempi decisamente più brevi e senza sedimento, a costi minori, assicurando quindi il successo commerciale del Prosecco e di tanti altri vini prodotti con lo stesso metodo. Molti dei produttori di Prosecco si convertirono al nuovo metodo, mentre altri rimasero fedeli alla *tradizione* e cominciarono a diffondersi due prodotti che si differenziavano dal tipo di tappo usato per chiudere la bottiglia.

I vini prodotti con il metodo *Charmat* erano riconoscibili dal tappo a "fungo", quello tipico degli spumanti, mentre il tradizionale Prosecco rifermentato in bottiglia era riconoscibile per il cosiddetto *tappo raso*, cioè interamente inserito nel collo della bottiglia, trattenuto da uno spago così da evitare l'espulsione a causa della pressione interna. Poi, anche il Prosecco *tappo raso* perse questa sua caratteristica e diventò all'improvviso limpido e senza sedimento, lasciando completamente la scena all'unico stile di Prosecco conosciuto in tutto il mondo, quello prodotto con il metodo *Charmat* e con il tappo a fungo. Un successo planetario, un marchio che identifica non solo Conegliano e Valdobbiadene, ma tutta l'enologia italiana. Il Prosecco è quindi diventato un marchio identificativo di uno stile di vino - ancora oggi sono in molti a chiamare "Prosecco" o, peggio, *Prosechino*, qualunque vino con le bollicine - tanto da portare a un incremento esponenziale della produzione, tanta era la sete nel mondo delle bollicine di Valdobbiadene.

Doverosa, a questo punto, una precisazione fondamentale. Il nome potrebbe causare in effetti una certa confusione, fare pensare a un vino tendenzialmente secco, senza poi esserlo effettivamente, confusione generata dal nome della principa-

le uva con il quale si produce questo vino. Prosecco è il nome dell'uva, nome che ne ha determinato il grande successo - forse anche merito della confusione che ha causato - tanto che oggi i produttori, per legge, chiamano quest'uva con il suo "antico" nome, cioè *Glera*. Le conseguenze di questo cambiamento, in verità, possono fare sorridere. I produttori che per decenni hanno chiamato quest'uva Prosecco - e con questo nome hanno ottenuto un successo planetario - sono pronti a correggere l'interlocutore se erroneamente la chiama con il suo nome più conosciuto: con atteggiamento serio e solenne fanno notare che il nome è *Glera*, come se l'uva Prosecco con fosse mai esistita. Prosecco, nome che probabilmente trae la sua origine dall'omonima cittadina in provincia di Trieste, località dalla quale si presume l'uva sia originaria, oggi è diventato all'improvviso ingombrante. Il Prosecco non c'è più, benvenuto *Glera*, rigorosamente declinato al maschile.

La necessità di cambiare l'immagine del Prosecco è evidente. Tale è stata - e continua ad essere - la notorietà di questo vino nel mondo che ha portato a innumerevoli esempi di speculazione e di tentativi di copia. Conseguenza quasi inevitabile: è molto più facile sfruttare il successo altrui piuttosto che guadagnarselo per meriti propri, soprattutto quando non ce ne sono. Questo ha portato a deprecabili tentativi di speculazione nel mondo, e - per onore di onestà - questo fenomeno ha riguardato anche il territorio di produzione del Prosecco. Un esempio su tutti, la produzione di Prosecco di qualità piuttosto discutibile e che di certo non ha fatto onore al buon nome della qualità di questo vino e dei produttori che invece l'hanno saputa dimostrare con quello che mettevano in bottiglia. Sarà forse anche per questo motivo che spesso si identifica questo vino con l'odioso termine *Prosechino*, come se fosse vino minore, cosa da poco, bollicina ordinaria di poco conto. Questo è anche il risultato per avere curato poco l'immagine e la tutela di un prodotto, pensando - forse e unicamente - all'ebbrezza del successo e del profitto.

Che fare quindi? Il successo è stato importante per il Prosecco e per tutta l'area di Conegliano e Valdobbiadene, tanto da diventare ingombrante e poco qualificante. Si ricomincia da capo. O meglio: si ricomincia dalla storia e dalle origini.

Sommario

Prosecco: Il Prezzo del Successo	1
GUSTO DIVINO	
I Vini Bianchi Maturi	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Parade	10

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

Ecco quindi che esce di scena l'uva Prosecco e rientra il Glera: esattamente la stessa uva, ma tanto basta a creare la novità, o forse, la confusione. Nel frattempo, per tutelare maggiormente la qualità e l'immagine di un territorio, è arrivato anche il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG), riservata unicamente al Prosecco Superiore che, per l'occasione, assume semplicemente il nome di Conegliano-Valdobbiadene DOCG, prevedendo le espressioni territoriali del *Superiore di Cartizze* e dei *Rive*. Insomma, pare che il termine Prosecco sia diventato sconveniente, tanto da conferirgli un ruolo secondario e accessorio al nome del vino, lasciandolo unicamente alle produzioni a Denominazione d'Origine Controllata (DOC). Stessa sorte per la produzione della vicina Asolo, anch'essa promossa a DOCG, che abbandona il vecchio nome "Colli Asolani Prosecco" a favore di "Asolo DOCG".

E poi ci sono altri produttori che guardano fermamente alla vecchia tradizione del Prosecco - *pardon, Glera* - quello rifermentato in bottiglia e lasciato maturare sui propri lieviti. Questa tecnica produce il tipico sedimento che, a differenza del metodo classico, è lasciato all'interno della bottiglia. Questo deposito è parte integrante del vino ed è caldamente consigliato di versarlo nei calici così da rendere il vino ancor più personale e ricco, anche se questo porta a un'evidente velatura della limpidezza. Ricco di profumi e di sapori, non c'è dubbio, e se poi appare velato, poco male. Per certi aspetti, molto più ricco e interessante del Prosecco prodotto con la tecnica della spumantizzazione in autoclave. In tutta onestà, dovessi dire qual è il tipo di Prosecco che preferisco, o che forse, ho sempre preferito, è proprio questo rifermentato in bottiglia e servito con il sedimento dei lieviti, *Sur Lie*, come talvolta viene chiamato. Proprio perché è il tipo di Prosecco più lontano da quella speculazione che gli ha regalato così tanto successo - e infiniti esempi di anonima ordinarietà - e anche perché è quello che dimostra una maggiore personalità. Insomma, fuori dal coro dell'omologazione che - francamente - non è per nulla interessante, come spesso non lo sono le mode. E nemmeno nel vino.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2011 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

GUSTO DIVINO

I Vini Bianchi Maturi

Il bianco è spesso considerato come un vino da consumare entro i primi anni della sua vita, un'abitudine che in alcuni casi andrebbe dimenticata in favore dell'attesa

I bianchi sono generalmente considerati vini da essere consumati nell'arco di due o tre anni dalla vendemmia. In termini generali, questo corrisponde alla verità, sia perché i vini bianchi non hanno la longevità dei vini rossi, sia perché sono normalmente prodotti con lo scopo di essere consumati subito. In altre parole, sono proprio i produttori - spinti dalle richieste del mercato - a produrre vini bianchi che siano pronti e bevibili dopo pochi mesi dalla vendemmia. Questo corrisponde anche a una necessità - per così dire - di tipo economico: si auspica che tutto il vino prodotto in un'annata sia venduto prima che inizi la produzione successiva, sia per ottenere un profitto economico immediato, sia per assicurarsi quello dell'anno successivo. Il vino prodotto per il pronto consumo deve essere quindi venduto nell'arco dell'anno, poiché l'anno successivo nessuno sarà più interessato a quel vino - tutti desiderosi dei nuovi vini - condannando quelli vecchi ad essere invenduti e al loro rapido decadimento.

L'abbassamento della longevità dei vini bianchi è una tendenza relativamente recente, tendenza che li ha *condannati* - in termini generali - a una vita di due o tre anni, termine dopo il quale inizia un veloce e inesorabile decadimento. In molti testi antichi, sono numerosi gli esempi di vini bianchi rinomati per la loro longevità e qualità, una caratteristica che - va detto - non è chiaramente persa ai giorni nostri. Un vino bianco, per potere durare e maturare proficuamente nel tempo, va prodotto con questo preciso obiettivo. Gli esempi non mancano, anche se la loro percentuale è decisamente esigua rispetto ai vini bianchi destinati al consumo immediato. I pochi produttori che si dedicano alla creazione di vini bianchi capaci di maturare con successo dopo molti anni, devono necessariamente confrontarsi con un maggiore costo, oltre alla diffusa cultura legata al consumo di questi vini, cioè visti come prodotti da essere consumati in fretta.

Va detto che non tutte le uve sono adatte alla produzione di vini bianchi capaci di sostenere lunghi tempi di maturazione in bottiglia. Ci sono uve che hanno oramai una consolidata reputazione nel produrre vini da lungo affinamento - la varietà più celebre è senza dubbio il Riesling - altre invece hanno dimostrato di non avere *stoffa* sufficiente per andare oltre due o tre anni. Queste uve adatte alla produzione di vini di pronto consumo, possono essere comunque aiutate con *ausili tecnologici*, ma anche chimici - e consentire ai loro vini di sostenere qualche anno in più di maturazione. Salvo alcuni casi assolutamente eccezionali, la longevità dei vini bianchi non riesce a competere con quella dei vini rossi o dei vini passiti. A questo proposito, è bene ricordare che, nonostante si riconosca ai vini rossi il pregio della longevità, anche in questo caso il vino deve essere stato prodotto con questo preciso obiettivo.

La longevità dei vini bianchi, di quelli che possono sostenere un lungo periodo di maturazione, cioè prodotti espressamente con questo intento, è molto variabile. Ci sono vini che riescono a esprimere il massimo del loro sviluppo organolet-

tico dopo sei o sette anni, altri che invece possono superare i dieci anni e andare anche oltre. I vini bianchi destinati alla maturazione in bottiglia, quando assaggiati nei loro primi anni di vita, regalano un profilo organolettico non molto esaltante, risultando talvolta perfino squilibrati, pur mostrando una qualità decisamente superiore rispetto ai vini destinati al pronto consumo. I vini bianchi sono comunque più sensibili e fragili rispetto ai vini rossi o ai vini passiti, pertanto, qualora si decidesse di fare maturare questi vini "in casa", si dovranno garantire condizioni di conservazione molto rigorose. In particolare, si dovrà fare attenzione a non sottoporre le bottiglie a escursioni eccessive di temperatura e assicurarsi sull'ottima tenuta dei tappi, poiché l'effetto dell'ossigeno è - in questi casi - letale.

L'effetto dell'ossigeno è comunque utile per la maturazione dei vini, non solo di quelli bianchi. L'effetto positivo dell'ossigeno si ottiene unicamente quando lo scambio con l'interno della bottiglia si esprime in quantità molto piccole, quasi infinitesimali, scambio che è assicurato dai pori del tappo di sughero. Ciò che consente ai vini di affrontare il tempo, così da sviluppare le proprie qualità organolettiche, è il tipo e la quantità di elementi che lo compongono. Sono molti gli elementi che - in teoria - consentono al vino bianco di evolvere per alcuni anni, pur considerando che molti di questi sono presenti in quantità quasi trascurabili, limitandone, di fatto, la longevità. Questi elementi sono invece presenti nei vini rossi e rappresentano, per così dire, il *segreto* della loro longevità. Primi fra tutti, sono i cosiddetti polifenoli, comunemente definiti *tannini*, che nei vini bianchi sono presenti in quantità decisamente ridotte, ma non del tutto assenti.

Per quanto minima, se comparata con il vino rosso, la quantità di tannini nei vini bianchi può essere aumentata con specifiche pratiche enologiche. Il più consueto è quello di consentire la fermentazione, ed eventualmente la maturazione, del vino in contenitori di legno, considerando che l'apporto di tannini è maggiore nella barrique che nella botte grande. La maturazione e fermentazione del vino bianco in botte favoriscono inoltre l'azione dell'ossigeno - che raggiunge l'interno attraverso i pori del legno - operando quindi, attraverso l'ossidazione, l'evoluzione del vino. I tannini possono essere inoltre aggiunti, una pratica che si sta diffondendo, in modo particolare, nella cosiddetta vinificazione "zero solfiti", cioè condotta senza l'aggiunta di anidride solforosa. Un altro metodo per aggiungere tannini al vino bianco è rappresentato dalla macerazione



La maturazione in bottiglia conferisce ai vini bianchi maturi colori più scuri e intensi, tipicamente giallo dorato o ambra chiaro

del mosto nelle bucce - che oltre a conferire aromi al vino, contengono anche polifenoli e tannini - operazione che si può svolgere prima o durante la fermentazione.

I polifenoli, nonostante siano importanti per la longevità del vino, sono comunque presenti nei vini bianchi in quantità decisamente inferiori rispetto ai rossi. Il loro contributo nei vini bianchi è pertanto marginale - seppure significativo - e sono ben altre le condizioni che assicurano la lunga vita a questi vini. I vini bianchi sono *naturalmente* ricchi di sostanze acide - in questo caso, in quantità maggiore rispetto ai vini rossi - e il loro ruolo è determinante per l'evoluzione dei bianchi. Ci sono altre due sostanze che contribuiscono in modo considerevole nella longevità dei vini bianchi: l'alcol e lo zucchero. Mentre l'alcol è sempre presente - seppure in quantità variabili - lo zucchero è unicamente presente nei vini bianchi dolci e passiti, totalmente assente nei cosiddetti vini da tavola. Il ruolo dell'acidità e dell'alcol risulta quindi essere fra i principali fattori per la conservazione, e quindi la maturazione, dei vini bianchi, tuttavia - a causa della loro fragilità - i bianchi subiscono enormemente l'effetto dell'ossigeno e della luce.

La luce influisce in modo sostanziale sul decadimento del colore e su alcuni aspetti sensoriali del vino, conferendo - fra l'altro - il caratteristico *gusto di luce*. Questo particolare difetto si riscontra nei vini generalmente imbottigliati in vetro chiaro o trasparente ed è riconoscibile da un'evidente perdita di colore, appiattimento delle qualità olfattive e aromatiche, conferendo sapori riconducibili a quelli dell'ossidazione, così come sapori di zolfo, aglio, gomma e vegetali bolliti. Il responsabile principale del "gusto di luce" è la riboflavina, meglio conosciuta come vitamina B₂, particolarmente sensibile alla luce, la quale determina un effetto di *fotolisi*, causando le successive reazioni chimiche responsabili di questo difetto. La quantità di riboflavina nei bianchi è generalmente controllata in fase di vinificazione, sia attraverso specifiche azioni di filtraggio, sia usando lieviti capaci di produrne una quantità ridotta. La conservazione del bianco al riparo da fonti luminose, resta comunque uno dei principali fattori per assicurare una maggiore longevità.

Dal punto di vista produttivo, consentire al vino di maturare sulle proprie fecce di fermentazione, conferisce materiale utile a sostenere una maggiore longevità. Queste "fecce" sono composte dai sedimenti solidi prodotti dall'attività dei lieviti, i lieviti stessi e le parti solide dell'uva che, per effetto della loro degradazione, rilasciano al vino sostanze che contribuiscono ad aumentare la struttura, oltre ad arricchirne il profilo olfattivo e gustativo. Questo sedimento è molto importante, per esempio, nella produzione degli spumanti metodo classico, capace di arricchire la struttura del vino e la sua complessità organolettica. Altro elemento che contribuisce alla longevità dei vini bianchi, elemento fondamentale per gli spumanti metodo classico, è l'anidride carbonica. Questo gas è assente nei vini bianchi da tavola, tuttavia è uno dei principali responsabili dell'evoluzione degli spumanti rifermentati in bottiglia poiché, evitando la presenza dell'ossigeno, previene l'ossidazione.

In teoria, uno spumante metodo classico può maturare all'infinito e fino a quando non si procede con la *sboccatura*, operazione che permette la fuoriuscita dell'anidride carbonica, consentendo il contatto del vino con l'ossigeno. Parlando delle sostanze gassose presenti nel vino, oltre all'anidride carbonica, un ruolo importante nella conservazione è svolto dall'anidride solforosa. Elemento fra i più controversi, spesso oggetto

di accese critiche, soprattutto nel contesto della genuinità del vino, questo gas, grazie alla sua capacità di legarsi con l'ossigeno, evita - fra l'altro - una precoce ossidazione. Nonostante i tentativi - più o meno di successo - di svolgere il processo di vinificazione senza ricorrere all'uso di questo gas, va detto che l'anidride solforosa è naturalmente prodotta, in minime quantità, durante la fermentazione come sotto prodotto dell'attività dei lieviti. L'effetto dell'anidride solforosa è inoltre utile alla percezione e allo sviluppo degli aromi fruttati nei vini giovani, oltre ad essere un efficace conservante, ampiamente utilizzato nell'industria alimentare e non solo in enologia.

La permanenza del vino sulle proprie fecce, cioè i sedimenti e i residui prodotti dalla fermentazione, così come le sostanze acide - delle quali, l'acido tartarico è il principale - oltre all'alcol, sono tutti fattori e condizioni determinanti per assicurare la longevità e la maturazione dei vini bianchi. La macerazione del mosto e del vino sulle bucce dell'uva, così come la permanenza sulle proprie fecce, arricchiscono il vino di sostanze solide e antiossidanti, utili a sostenerlo durante il viaggio della maturazione. Questi due fattori conferiscono inoltre al vino un colore più intenso e cupo, riconoscibile in tonalità comprese fra il giallo paglierino scuro e il giallo dorato intenso. Anche la fermentazione e la maturazione in botte producono colori più intensi e cupi, effetto che è ulteriormente accentuato nella barrique e, ovviamente, da lunghi tempi di permanenza. In altre parole, nei vini lungamente macerati nelle bucce o vinificati in botte, difficilmente si osserverà un colore giallo verdolino, salvo i casi nei quali questa procedura è stata condotta per un brevissimo periodo di tempo.

Con le giuste condizioni di produzione e di conservazione, anche i vini bianchi maturi sono capaci di offrire notevoli emozioni sensoriali. I freschi aromi e sapori di fiori e frutta sono sostituiti da sensazioni più complesse, che generalmente si esprimono nei loro equivalenti *secchi* oppure in confettura. L'ossidazione, per quanto si possa considerare negativa, regala ai vini bianchi maturi un'ulteriore dimensione di complessità, sensazioni organolettiche spesso assimilabili a quelle dei grandi vini fortificati - come Marsala, Jerez, Porto o Madeira - senza però raggiungere la loro esuberante intensità. Al gusto, l'acidità avrà lasciato spazio a una più matura morbidezza, effetto ulteriormente accentuato dall'alcol, sensazione che, talvolta, non è apprezzabile poiché ritenuta qualità non comune nei vini bianchi. Questa caratteristica impone, inoltre, una temperatura di servizio intorno ai 14° C così che i complessi aromi sviluppati nel tempo possano esprimersi in modo proficuo. Con i vini bianchi maturi non si deve mai avere fretta, si deve avere pazienza durante il tempo necessario per il loro sviluppo in bottiglia, ma anche quando saranno versati nel calice.



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



Soave Motto Piane 2010 Fattori (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

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

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



Recioto di Soave Motto Piane 2009 Fattori (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Recioto di Soave Motto Piane si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, albicocca secca e mandorla

seguite da aromi di fico secco, confettura di pesche, confettura di mele cotogne, canditi, litchi, vaniglia, miele e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e mandorla. Una paste di Recioto di Soave Motto Piane matura per 12 mesi in botte.

Abbinamento: Crostate di frutta e crema, Formaggi stagionati



**Colline Lucchesi Rosso Palistorti di Valgiano 2008
Tenuta di Valgiano (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (70%), Syrah (15%), Merlot (15%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colline Lucchesi Rosso Palistorti di Valgiano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, cioccolato, tabacco, vaniglia, lampone e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Colline Lucchesi Rosso Palistorti di Valgiano matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi stagionati



**Colline Lucchesi Rosso Tenuta di Valgiano 2007
Tenuta di Valgiano (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (65%), Syrah (20%), Merlot (15%)

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colline Lucchesi Rosso Tenuta di Valgiano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe nero ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza

con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Colline Lucchesi Rosso Tenuta di Valgiano matura per 15 mesi in botte.

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



**Franciacorta Brut Blanc de Blancs
Cavalleri (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Franciacorta Brut Blanc de Blancs si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di banana, pera, pompelmo, biancospino e lievito. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, banana e pompelmo. Franciacorta Brut Blanc de Blancs rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 24 mesi.

Abbinamento: Pesce fritto, Pesce alla griglia, Pasta e risotto con pesce e crostacei



**Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006
Cavalleri (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, pralina e pane tostato seguite da aromi di mela, lievito, brioche, miele, pera, scorza di agrume, vaniglia e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il

finale è persistente con ricordi di banana, mela e pralina. Una piccola parte del vino base fermenta in barrique. Franciacorta Pas Dosé Réçemment Dégorgé rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 48 mesi.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di pesce



Brunello di Montalcino 2006
Altesino (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso mattone, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, lampone, vaniglia, tabacco, macis, cioccolato e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo Brunello di Montalcino matura per almeno 2 anni in botte.

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



Brunello di Montalcino Montosoli 2006
Altesino (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Brunello di Montalcino Montosoli si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso mattone, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, violetta e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, lampone, cannella, cioccolato, pepe rosa, tabacco, macis e mentolo. In

bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Brunello di Montalcino Montosoli matura per 4 anni in botte, 4 mesi in barrique e 4 mesi in bottiglia.

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



Chianti Classico 2008
Fattoria Poggioiano (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 7,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Chianti Classico si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di tabacco, vaniglia, carruba e grafite. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo Chianti Classico matura in botte.

Abbinamento: Pasta con carne, Carne alla griglia, Stufati di carne



Rosso di Sera 2008
Fattoria Poggioiano (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Colorino (10%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Rosso di Sera si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, piacevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cacao, cuoio e chiodo di garofano. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico

e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Rosso di Sera matura in barrique per 12 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi stagionati



80 Vendemmie Rosso 2010
Cantina di Quistello (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Lambrusco Ruberti

Prezzo: € 5,50

Punteggio: ◆◆◆

80 Vendemmie Rosso si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, lampone e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e leggermente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. 80 Vendemmie Rosso rifermenta in bottiglia.

Abbinamento: Affettati, Pasta con carne, Stufati di carne con funghi



Gran Rosso del Vicariato di Quistello 2010
Cantina di Quistello (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Lambrusco Ruberti, Ancellotta

Prezzo: € 4,00

Punteggio: ◆◆◆ ☆

Gran Rosso del Vicariato di Quistello si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, ciliegia e mirtillo seguite da aromi di lampone, violetta, prugna e fragola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, ciliegia e mirtillo. Gran Rosso del Vicariato di Quistello rifermenta in bottiglia.

Abbinamento: Salumi, Paste ripiene, Stufati di carne, Formaggi



Valdadige Terradeiforti Enantio 2005
Letrari (Trentino, Italia)

Uvaggio: Enantio

Prezzo: € 24,75

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Valdadige Terradeiforti Enantio si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di viola appassita, rabarbaro, vaniglia, mora, tabacco, liquirizia, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati con funghi, Formaggi stagionati



Trento Talento Brut 976 Riserva del Fondatore 2000
Letrari (Trentino, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (50%), Pinot Nero (50%)

Prezzo: € 52,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Trento Talento Brut 976 Riserva del Fondatore si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, mela e crosta di pane seguite da aromi di pompelmo, susina, nocciola, miele, scorza di agrume, lievito, burro e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e nocciola. Trento Talento Brut 976 Riserva del Fondatore rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 90 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Paste ripiene

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.

Il Lambrusco dei Piccoli

Solo piccoli produttori, solo territorio di collina, solo produzioni limitate, in un territorio di qualità basato sullo sviluppo economico produttivo sostenibile. Sono questi i principi su cui si basa il Grasperossa, Lambrusco "per passione", che il 18 settembre diverrà protagonista dell'evento Grasperossa! Qualità senza riserve. Proprio l'assenza di compromessi ha portato queste aziende a investire ogni energia nel prodotto e il 18 settembre, nella piazza di Castelvetro, il pubblico potrà conoscere le 17/18 belle "storie" di tali produttori. Ciò avverrà grazie a degustazioni, incontri, dibattiti, show cooking e alla presenza di grandi personaggi del calibro di Paolo Massobrio e Gabriele Ferron.

Paolo Massobrio, giornalista e critico gastronomico da oltre vent'anni, è presidente dell'Associazione Club di Papillon, curatore della guida Il Golosario, firma del quotidiano la Stampa, direttore del periodico di sopravvivenza gastronomica Papillon e molto altro. Gabriele Ferron, invece, Ambasciatore del Riso nel Mondo, è chef e produttore del famoso riso Vialone Nano Veronese. Ha girato e gira il mondo per fare conoscere questo straordinario prodotto e il suo carisma lo ha portato a divenire "attore protagonista" per un film girato dalla BBC o divenire cuoco ufficiale dell'Italia alle olimpiadi 2008 di Pechino e ai Campionati Mondiali di Atletica, solo per citare qualche esperienza. Spesso ospite delle TV nazionali, a Castelvetro diverrà protagonista del cooking show che inaugurerà un filone. Ogni anno, infatti, Grasperossa! - Qualità senza riserve ospiterà una regione e un prodotto. Per il 2011 sarà la volta del vicino Veneto e del Riso Vialone Nano Veronese, piccola produzione di alta qualità, proprio come il Grasperossa. Con Gabriele Ferron il pubblico potrà scoprire il "riso come non si è mai visto" e abbinamenti insoliti con il Grasperossa.

La conoscenza del Grasperossa non si limiterà agli incontri, alla degustazione dei vini e ai dibattiti. I partecipanti potranno, infatti, prendere parte alle "Passeggiate in pendenza" e scoprire in prima persona la difficoltà e la fatica di coltivare la vite in collina, quando anche il piccolo lavoro diviene impegnativo perché svolto principalmente a mano. La giornata offrirà infine l'opportunità di conoscere Castelvetro: splendida e caratteristica cittadina medievale, Città del Vino dal 1994, Bandiera Arancione dal 2003 (marchio turistico ambientale del Touring Club Italiano), Città d'arte e comune turistico dal 2005.

Alla ricerca di cultura, tradizioni e prodotti gastronomici rari, golosi e preziosi, che saranno ospitati nel cuore del centro storico grazie agli stand espositivi di piccoli artigiani del

gusto. Grasperossa! Qualità senza Riserve è organizzata da Castelvetro Vita e dal Comune di Castelvetro.

Uniti per Promuovere il Territorio di Montepulciano

La "strana coppia" di Montepulciano: nella patria del Nobile, la più antica denominazione italiana, nasce un'inedita alleanza tra il presidente del Consorzio ed il giovane sindaco della città, che lavorano in stretta partnership per promuovere un territorio unico al mondo. Federico Carletti, presidente del Consorzio del Nobile di Montepulciano, e Andrea Rossi, sindaco di Montepulciano, hanno dato vita ad una vera e propria task force che si occupa, strategicamente e operativamente, di veicolare l'immagine di Montepulciano e del Nobile. «Non si può scindere la promozione del vino da quella del territorio in cui viene prodotto - spiega Federico Carletti - si tratta di un concetto ormai noto, che però trova qui un'applicazione reale e quotidiana. Riteniamo che - a maggior ragione dopo la soppressione dal primo gennaio 2011 delle Apt, Agenzie di promozione del territorio (la loro funzione rientra adesso nelle competenze della Provincia) - i Consorzi possano contribuire, come importanti "terminali" sul territorio rispetto al coordinamento regionale, a veicolare l'immagine del proprio distretto, che a Montepulciano significa storia, arte e cultura. Poiché, con la nuova Ocm vino, non spetta più a noi occuparsi dei controlli, dobbiamo investire tutte le nostre risorse ed energie sulla valorizzazione della denominazione».

Qui il volano economico del territorio è proprio il Nobile, capace di muovere il 70% dell'economia complessiva: circa 1.200 gli addetti del settore, 60 milioni di euro all'anno il valore della produzione, pari a oltre 8 milioni di bottiglie per il Nobile e 2,7 milioni per il Rosso, con un 59% di prodotto destinato all'export e il restante 41% al mercato nazionale. Ma vino Nobile vuol dire Montepulciano, e viceversa: il connubio tra vino e territorio è talmente stretto e inscindibile che è difficile capire dove comincia uno e dove finisce l'altro. Basti pensare che sono oltre 250mila i turisti che arrivano ogni anno a Montepulciano, e tra questi l'interesse per il vino è in costante aumento, registrato sia dall'incremento di degustazioni e visite guidate, sia dalle bottiglie direttamente vendute in azienda (pari all'11% del totale). E sono le nuove tecnologie il principale strumento di prenotazione dei turisti: nel 2010 il sito della Strada del Vino Nobile ha fatto registrare oltre 100mila accessi.

Il legame fortissimo tra il Nobile e la città può e deve diventare comunione d'intenti tra gli attori locali. Ne è convinto Andrea Rossi, sindaco di Montepulciano: «Ritengo che vino e territorio siano player che debbano agire insieme, in un gioco di squadra ben orchestrato e rivolto ad un obiettivo comune: farci conoscere sempre più in Italia e nel mondo. Allora può accadere che un turista venga a Montepulciano per vedere la splendida Chiesa di San Biagio, assaggi per caso il Nobile e se ne innamori, o viceversa che un eno-appassionato arrivi per fare un tour di assaggi nelle cantine e rimanga conquistato dalla bellezza rinascimentale di Piazza Grande: ciò che conta è il risultato».

Per arrivare a questo obiettivo è però indispensabile fare sistema, a partire dalla fase strategica: in quest'ottica il Sindaco partecipa in forma continuativa alle sedute del Consiglio del Consorzio del Nobile; e il Presidente del Consorzio ha un ruolo

lo fondamentale in tutte le fasi programmatiche delle diverse attività. Così i due enti possono, fin dalle fasi propositive di ogni evento, agire in sinergia. «È importante capire - continua Andrea Rossi - che se il Consorzio promuove un evento in cui porta il nome e l'immagine del Nobile in giro per il mondo, dalla Cina al Brasile, la ricaduta a livello di immagine riguarda tutto il territorio. Per questo siamo accanto al Consorzio in ogni iniziativa, supportandolo e mettendo a disposizione anche il nostro personale tecnico e organizzativo, come durante l'Anteprima del Nobile». Per unificare gli sforzi l'ufficio stampa del Comune e quello del Consorzio si sono costituiti in una task force permanente: ogni volta che si parla di un evento promosso dal Comune - un convegno, una mostra d'arte, un concerto - gli si associa automaticamente il Nobile, e viceversa ogni volta che si parla di promozione del vino la si unisce al territorio. Nei tre principali eventi organizzati a Montepulciano nel corso dell'anno, ovvero il Cantiere d'Arte (una delle più prestigiose rassegne musicali del Belpaese, che ospita artisti di rilievo internazionale), il Bruscello (tradizionale kermesse che affonda le sue radici nella storia contadina della Toscana), e il Bravio delle Botti (appassionata gara-spettacolo che si svolge tra le strette vie della città, capace di richiamare ogni anno migliaia di turisti), il Comune e il Consorzio operano come ente unico, dotato di un protocollo di azione ormai collaudato, al quale fanno capo tutte le associazioni locali.

E sono stati proprio i produttori del Consorzio del Nobile ad aver capito fin da subito l'importanza di fare sistema per il bene del territorio e della collettività: risale al 2007 la prima esperienza di auto-tassazione volontaria, con la quale le aziende associate hanno deciso, di propria iniziativa, di raccogliere i fondi per finanziare il "Pozzo dei Grifi e dei Leoni", pregevole opera del Cinquecento che adorna la monumentale Piazza Grande. Visto il successo dell'esperimento, nel 2009 si è deciso di ripeterlo, puntando ancora più in alto: tutte le cantine aderenti al Consorzio hanno raccolto in totale 350mila euro, destinati al restauro della Fortezza di Montepulciano, straordinaria location considerata il "salotto buono" della città. Questa è la sede in cui si svolge l'Anteprima del Nobile, evento di presentazione delle nuove annate, ma anche il luogo in cui vengono portati tutti gli ospiti - giornalisti, amministratori, personalità illustri - che nel corso dell'anno arrivano a Montepulciano, per far degustare loro l'eccellenza delle etichette del territorio.

La case history di Montepulciano dimostra dunque come il vino, in alcuni casi, possa essere considerato tra le principali leve turistiche di un territorio, capace di portare vantaggi e benefici all'economia dell'intera comunità locale. Un circolo virtuoso che però funziona solo se soggetti pubblici e privati dialogano costantemente e fanno sistema.

Grappa del Trentino: Bertagnolli Riconfermato alla Presidenza

L'assemblea elettiva dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino non ha lasciato dubbi: per la presidenza è stato eletto all'unanimità per il settimo mandato (18 anni già all'attivo come presidente dell'Istituto) Beppe Bertagnolli, titolare dell'omonima azienda di famiglia presente in Trentino da numerose generazioni e da sempre impegnato nel mondo della grappa. Tre saranno le linee guida che ispireranno questo nuovo mandato: tu-

tela in primis, promozione e il proseguimento dell'educazione al bere consapevole di un prodotto, quale la grappa, forse spesso troppo demonizzato, ma invece espressione di una cultura e di un intero territorio. «Un impegno che mi è stato dato dai miei colleghi e soci dell'Istituto - spiega il rieletto presidente Bertagnolli - e che accolgo con piacere e allo stesso tempo con molta responsabilità; nei precedenti mandati l'immagine della nostra grappa è cresciuta grazie ad un lavoro di squadra di noi produttori coordinati dall'Istituto, realtà fondamentale che dal 1960 ha operato in tutto il mondo per portare a far conoscere la grappa di qualità, quella trentina, insieme alla tradizione e alla storia che le sono così intimamente legate. È stato uno dei punti fondamentali da sempre per l'istituto e il marchio del Tridente, utilizzato in maniera volontaria dai nostri associati, è la riprova che siamo uniti nella tutela del nostro prodotto e allo stesso tempo di quella del consumatore che deve sapere cosa sta bevendo - dice Bertagnolli - e continueremo su questa strada».

Le grappe del Trentino che portano il marchio del Tridente sono certificate da una commissione di analisi che vede persone esterne all'Istituto e che analizza, con la collaborazione con i responsabili dell'ufficio analisi della Fondazione MAC di San Michele all'Adige, ogni singolo prodotto che verrà immesso nel mercato. «Le contraffazioni continuano ad esserci - continua il presidente - ma negli ultimi anni il nostro impegno le ha limitate e soprattutto siamo riusciti a formare un consumatore attento a scegliere bene e in maggiore consapevolezza». Il Presidente Bertagnolli ribadisce inoltre il suo fermo no alla "grappa fai da te": «quella di distillare è una professione che negli anni ha visto da parte dei nostri soci accrescere gli investimenti aziendali in nuove tecnologie pur restando fedeli ai principi della distillazione artigianale e dare il via libera alla grappa fatta in casa sarebbe un clamoroso declassamento dell'immagine di questo prodotto dopo che, non senza difficoltà, siamo riusciti a conquistare il favore dei consumatori».

«Continueremo l'importante lavoro di promozione in Italia e all'estero - continua Bertagnolli - e l'Istituto in questo è stato fondamentale per riunire gli sforzi di grandi e piccoli aziende del nostro territorio dando la possibilità di farsi conoscere ai mercati italiani ed esteri e anche per il 2011 e 2012 abbiamo in programma un ricco numero di iniziative mirate a presentare le nostre grappe ai mercati, non solo quello italiano, e al consumatore a questo proposito ricordo la recente campagna pubblicitaria lanciata su La7 e insieme a questa altre iniziative di ampia visibilità».

«Basterebbe dire di acquistare un prodotto che porta il nostro marchio per garantire la qualità - ribadisce Bertagnolli - tuttavia tra le attività che porteremo avanti ci saranno anche quelle legate al consumatore al quale ci avviciniamo spiegando come nasce il nostro prodotto, quali sono le caratteristiche fondamentali e quali i parametri per riconoscerne uno buono da uno meno buono». «In questi anni - prosegue - abbiamo portato avanti una vera e propria campagna contro l'abuso dell'alcol promuovendo prodotti di qualità quali quelli riconosciuti dall'Istituto che mensilmente applica dei rigidi controlli sanitari sulle aziende produttrici e di qualità sul prodotto che finisce in bottiglia e continueremo a sostenere e a far capire che bere la nostra grappa vuol dire apprezzare un prodotto di grande tradizione».

L'assemblea ha eletto come Vicepresidente dell'Istituto un al-

tro decano della grappa del Trentino, Bruno Pilzer. Il consiglio sarà invece composto da Luigi Cappelletti, Mauro Giori, Stefano Marzadro, Carlo Pezzi, Giuliano Pisoni, Alessandro Poli, Carlo Saracini, Rudy Zeni. L'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino è nato nel 1960 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto. Oggi conta 29 soci dei quali 21 sono distillatori e rappresentano la quasi totalità della produzione trentina ed 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. Ogni anno vengono prodotti in Trentino circa 10mila etnanidri di grappa (circa il 10% del totale nazionale) distillando 15mila tonnellate di vinaccia. Tre le tipologie principali di grappa prodotta: quella da uve aromatiche (40% del totale), quella destinata all'invecchiamento (circa il 35%) e quella da vinacce miste (circa il 25% della produzione). Il fatturato medio annuo che la grappa genera in Trentino è calcolato intorno ai 15milioni di euro per l'imbottigliato e 2milioni di euro per quanto riguarda la materia prima.

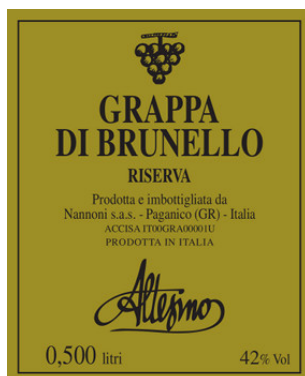


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Grappa di Brunello Riserva
Altesino (Toscana, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Nannoni)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese

Prezzo: € 30,00 - 50cl

Punteggio: ❖❖❖❖ ☆

Questa grappa si presenta con un colore ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e

raffinati di prugna secca, vaniglia, confettura di amarena, tabacco, nocciola, viola appassita, miele e cacao, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che rende a dissolversi rapidamente, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza, buona corrispondenza con il naso. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, nocciola e miele. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a vapore e matura per oltre 12 mesi in botte. Alcol 42°.



Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
2	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
3	↘	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
4	↘	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
5	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
6	↘	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
7	↗	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
8	↘	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
9	↗	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
10	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
11	↗	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
12	↘	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
13	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
14	☆	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
15	☆	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)

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