

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno X - Numero 110, Settembre 2012

DiWineTaste Arriva su Android

Il prossimo mese, ottobre 2012, DiWineTaste celebrerà i suoi dieci anni di attività trascorsa a raccontare la degustazione sensoriale del vino e dei distillati. Entreremo quindi nel nostro undicesimo anno, di certo un traguardo del quale siamo orgogliosi, auspicando di potere fare ancora di meglio. Per noi, che abbiamo puntato da subito sulla rete e su internet - era il 2002 - il legame con gli strumenti informatici appartenenti a questa categoria, computer e dispositivi mobili, rappresentano il mezzo fondamentale per diffondere il nostro lavoro. La diffusione dei dispositivi mobili - non solo telefoni, ma anche tavolette; i celebri *tablet* - richiede la considerazione di questo nuovo modo di usufruire della rete. Per quel che ci riguarda, questa tendenza è testimoniata anche dall'alto numero di visite che riceviamo nel nostro sito da parte di utenti che usano questi dispositivi, segno che, quello che scriviamo e offriamo ai nostri lettori, piace anche quando questi sono "in movimento".

DiWineTaste offre da anni ai suoi lettori la possibilità di consultare parte dei servizi in pagine espressamente dedicate ai dispositivi mobili - disponibile alla pagina www.diwinetaste.com/mobile - che ha riscosso un buon successo nel corso degli anni. Si tratta comunque di pagine *WEB* costruite per offrire un servizio essenziale a tutti i dispositivi mobili capaci di connettersi alla rete, volutamente semplici con lo scopo di limitare il consumo di banda internet, quindi un servizio con un impatto minimo sui costi telefonici per i nostri utenti. Nonostante la semplicità delle pagine *mobile*, i nostri lettori continuano - a distanza di anni - ad apprezzarle e a usarle tutti i giorni. La disponibilità di nuove piattaforme e di nuovi sistemi, com'è noto, offre nuove possibilità di sviluppo e di comunicazione, come nel caso dei cosiddetti *smartphone*, piccoli computer a tutti gli effetti, controllati da appositi sistemi operativi, capaci di fare funzionare anche programmi ad essi dedicati.

Android e iPhone sono attualmente i sistemi maggiormente utilizzati per i dispositivi mobili - telefoni e tavolette - con una diffusione crescente per entrambi, anche se, in questo momento, è proprio Android ad avere maggiore consenso da parte de-

gli utenti e delle vendite. Proprio sul sistema Android abbiamo concentrato la nostra attenzione con lo scopo di continuare l'evoluzione di DiWineTaste, esplorando nuove possibilità di diffusione dei nostri articoli, delle nostre guide e dei nostri servizi. Nasce quindi l'applicazione - o *app*, come generalmente si dice in "gergo" - di DiWineTaste, uno strumento espressamente pensato per i dispositivi che fanno uso di Android. Come tutte le applicazioni Android, DiWineTaste Mobile è disponibile nel Play Store di Google, disponibile in forma gratuita. Si tratta comunque del primo rilascio e, come tale e come qualunque progetto software, in evoluzione e in continuo miglioramento, proprio come il nostro sito.

Nell'applicazione DiWineTaste Mobile troverete gran parte dei servizi già disponibili nel nostro sito, alcuni di questi, rivisti e adattati alle esigenze di chi usa un dispositivo mobile, oltre - ovviamente - alla disponibilità della rivista vera e propria. Troverete tutte le nostre Guide - la Guida dei Vini, Aquavitae e la Guida ai Luoghi del Vino - sempre a disposizione ovunque voi siate, per un consiglio su un vino o un distillato quando siete al ristorante, così come cercare un ristorante o un'enoteca. Oltre a questo, sarete sempre informati sui nostri eventi e sondaggi, che potrete votare anche dal vostro dispositivo Android, oltre ai nostri EnoGiochi, tanto apprezzati dai nostri lettori. Infine, sempre disponibile nella nostra applicazione, un altro strumento che ha riscosso nel tempo le *simpatie* dei nostri lettori: l'etilometro. Vale la stessa considerazione per l'etilometro disponibile nel sito: non si deve considerare come uno strumento "esatto", ma unicamente una misura indicativa per capire se ciò che si sta apprezzando nel calice è ancora piacere oppure esagerazione.

Inoltre, ampio spazio è stato dato alle possibilità di personalizzazione dell'applicazione così da poterla adattare alle proprie necessità e preferenze. Si potrà, per esempio, scegliere la dimensione del carattere con il quale leggere gli articoli della rivista, salvare i vini, distillati e luoghi in personali liste di "elementi preferiti", così da averli sempre a disposizione per una rapida consultazione. Si potrà inoltre, come già accade nel nostro sito, offrire il proprio contributo ed esprimere la propria opinione sui vini, distillati e luoghi recensiti nelle nostre

Sommario

DiWineTaste Arriva su Android	1
GUSTO DIVINO	
L'Alcol nella Degustazione	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	8

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



DiWineTaste Mobile: l'applicazione Android per avere DiWineTaste sempre con te

guide. Tutto comodamente dal vostro dispositivo Android così che possiate raccontare le vostre esperienze e impressioni proprio quando siete seduti al tavolo di un ristorante apprezzando un buon vino. Si ricorda che per recensire i vini e i distillati, o esprimere un voto per un luogo, è necessario essere utenti registrati. Come molti di voi già sapranno, la registrazione è gratuita e questa può essere effettuata anche attraverso la applicazione DiWineTaste Mobile.

Come già detto, si tratta comunque di un progetto in evoluzione: siamo sicuri che con il tempo e con il vostro prezioso contributo, esattamente come avete fatto per il nostro sito con le mail e suggerimenti che da sempre ci inviate, questa applicazione potrà crescere e diventare sempre più utile e ricca. Mi piace pensare, che queste mie parole siano lette in questo momento da qualche nostro lettore che ha già scaricato l'applicazione DiWineTaste Mobile nel suo dispositivo mobile. Parimenti piacere, va da sé, continuare a sapere che ci sono lettori in tutto il mondo che continuano a leggerci da dieci anni, sia attraverso l'edizione in formato PDF, sia attraverso il sito. Sapere però che questo stia avvenendo da un dispositivo Android e attraverso la nostra nuova applicazione, rende questo lavoro ancor più interessante ed entusiasmante. Come scrissi dieci anni fa nel primo editoriale di DiWineTaste - citando la celebre

frase del Dao De Jing di Lao Zi - riprendo quel concetto e dico che questo è un nuovo passo del cammino del progetto DiWineTaste. Ci auguriamo, esattamente come accadde dieci anni fa, che anche questo passo possa portarci lontano e ovunque voi siate. Spero DiWineTaste Mobile sia di vostro gradimento e soddisfazione, esattamente come è stato per me sviluppare questa applicazione e renderla disponibile a tutti i nostri lettori. A questo proposito, sento il dovere di ringraziare tutte le persone che, in questi mesi di sviluppo, hanno contribuito in modo fondamentale e prezioso con il loro lavoro di verifica e con i loro giusti e utili suggerimenti. Con la nostra applicazione, DiWineTaste sarà sempre con voi, a vostra disposizione, a portata di tasca. Scaricatela dal Play Store di Google: è gratuita. Buona lettura.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

L'Alcol nella Degustazione

L'elemento più comunemente associato al vino non è solo responsabile dell'ebbrezza che può produrre, ma anche insostituibile elemento del gusto e dell'equilibrio di ogni vino

Fra i vari componenti del vino, l'alcol è certamente quello più deplorato. Non tanto per il fatto di *essere alcol*, piuttosto per i noti effetti che questo può provocare nell'organismo. A tale proposito si deve ricordare che nessuna cosa è buona o cattiva: è sempre l'uso, o l'abuso, che se ne fa a renderla l'una o l'altra. In effetti, quello che pone l'alcol nel banco degli imputati è proprio dovuto alle conseguenze derivanti dal suo abuso, non certo dal suo consumo moderato e intelligente. Non è infatti una novità che l'uso moderato e saggio di alcol può anche essere benefico per l'organismo, mentre l'abuso - qui tutti sono d'accordo, nessuna eccezione - oltre ad essere un atto idiota e dissennato, che non è giustificabile o condivisibile in nessun caso, è sovente causa di danni all'organismo, anche cronici e irreversibili. Il piacere è ben diverso dalla disgraziata condizione della dipendenza, soprattutto quando porta a conseguenze deprecabili sia per sé stessi sia per gli altri.

Bello e buono, brutto o cattivo che sia, l'alcol è comunque un componente fondamentale nel vino, probabilmente l'elemento che ne ha storicamente determinato l'interesse da parte degli uomini e il suo cammino nella storia dell'umanità. Poeti, letterati, storici e filosofi di ogni era, hanno sempre decantato le virtù del vino e di quella sua caratteristica di donare gioia e spensieratezza, allietare l'animo, corroborare lo spirito e il corpo. In quasi tutte le culture e le società nelle quali il vino era presente, questo era elevato ad autentica bevanda sacra, riservata ai riti più significativi, probabilmente a causa dell'effetto inebriante dell'alcol, ma anche per l'associazione - soprattutto per il vino rosso - che questo facilmente evocava con il sacro liquido che manteneva in vita gli uomini, ovvero il sangue. A

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno X - Numero 110, Settembre 2012

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2012 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

tale proposito, basti ricordare l'uso eucaristico del vino nel rito religioso dei cristiani e che proprio da questa analogia trae la sua origine.

Da qualche tempo, il mercato offre anche vini senza alcol, prodotti con un processo industriale meglio noto come *dealcolizzazione*, tuttavia l'importanza dell'alcol nella degustazione sensoriale e nell'equilibrio del vino resta fondamentale. A tale proposito, è bene ricordare che il vino stesso è prodotto dalla fermentazione alcolica del succo d'uva, un processo che, inevitabilmente, porta alla produzione di alcol e, se non opportunamente controllato, alla produzione di aceto. Il vino stesso esiste in quanto esiste l'alcol e il complesso processo biochimico che lo produce per opera dei lieviti, ma - va detto, ribadito e ricordato - che il vino non è solo alcol. Se si considera il contenuto medio di alcol nel vino, questo rappresenta generalmente il 13% della bevanda, pertanto non si tratta dell'elemento dominante. Il vino, com'è noto, è bevanda complessa, non solo dal punto di vista sensoriale, ma anche da quello chimico, dove l'alcol rappresenta uno delle centinaia di elementi che lo compongono.

L'alcol, come già detto, è il risultato della fermentazione, un processo biochimico svolto dai lieviti, organismi unicellulari che, in assenza di ossigeno, convertono gli zuccheri in alcol etilico e anidride carbonica. La fermentazione è, di fatto, il processo che assicura la sopravvivenza dei lieviti in mancanza di ossigeno, grazie alla conversione degli zuccheri. All'inizio di questo complesso processo, i lieviti possono sopravvivere in condizioni di respirazione *aerobica* - cioè in presenza di ossigeno - durante il quale gli zuccheri sono convertiti in acqua e anidride carbonica. Quando l'ossigeno è stato consumato completamente, il processo prosegue in condizioni *anaerobiche* - cioè in assenza di ossigeno - ed è proprio questa fase che prende il nome di fermentazione, assicurandosi la sopravvivenza unicamente dall'energia ottenuta dagli zuccheri. La fermentazione è comunque un processo inevitabilmente letale per i lieviti, sia per il consumo dell'unica fonte di energia, lo zucchero, sia perché l'alcol etilico, in alte concentrazioni, risulta tossico per la loro sopravvivenza.

La fermentazione si conclude quindi - in presenza di condizioni ambientali favorevoli - sia per il totale consumo dello zucchero, sia per l'elevata quantità di alcol che in certi casi

è prodotta dai lieviti. Senza lo zucchero, i lieviti si trovano senza possibilità di sopravvivenza e di nutrimento, condizione che porta inevitabilmente al termine della loro attività biologica, lasciando al liquido una certa quantità di alcol etilico. Per completezza, va detto che il processo di fermentazione produce anche altre sostanze, seppure in quantità decisamente inferiori all'alcol etilico, fra le tante, la "celebre" e tanto discussa anidride solforosa. Al termine della fermentazione - tecnicamente detta *alcolica* o *primaria* - i lieviti restituiranno il succo d'uva nella forma di vino, bevanda complessa e caratterizzata da innumerevoli aromi e sapori, nei quali l'alcol etilico svolge un ruolo fondamentale. Si deve inoltre ricordare che anche i cosiddetti vini *senza alcol* nascono per effetto di questo processo, al termine del quale l'alcol viene eliminato con specifici metodi, fra questi, i più diffusi sono l'*osmosi inversa* e la *distillazione frazionata*.

Sempre per completezza di informazione, va ricordato che talvolta il processo di dealcolazione viene applicato anche ai vini da tavola con lo scopo di abbassare il volume alcolico di qualche grado. Prove di degustazione condotte alla cieca sui vini dealcolati, o parzialmente dealcolati, ha rilevato che il processo di sottrazione dell'alcol elimina anche altre componenti del vino, in modo particolare quelle aromatiche. L'alcol, infatti, svolge un ruolo attivo nella percezione delle sostanze gustative e, particolarmente, quelle olfattive. Questo si spiega, fra l'altro, grazie alla capacità dell'alcol di volatilizzare, sollevando letteralmente le sostanze odorose dalla superficie del vino favorendone quindi la percezione olfattiva, sia per intensità, sia per varietà e qualità. Per questo motivo, spesso i sistemi di dealcolazione prevedono il recupero e la successiva reintroduzione nel vino dealcolizzato della frazione aromatica estratta durante l'eliminazione dell'alcol, reintroduzione che - in ogni caso - non avrà la stessa intensità e qualità della forma originale.

Il volume alcolico attualmente presente nei vini da tavola è mediamente del 13,5%, tuttavia si registrano frequentemente valori che raggiungono il 14,5%, talvolta anche superiore a questo valore. In tempi passati, comunque non molto distanti, il volume alcolico era decisamente più contenuto, con valori medi del 12,5%, un valore che, non solo rappresentava la media, ma era anche considerato *medio-alto*. Oggi si considera questo valore *medio-basso* ed è anche piuttosto difficile trovare vini con un volume alcolico del 12,5%. Le ragioni dell'innalzamento del volume alcolico sono molteplici. I cambiamenti climatici degli ultimi anni, caratterizzati da stagioni estive piuttosto calde e afose, incidono notevolmente sul ciclo della maturazione delle uve e, con questo, sullo sviluppo degli zuccheri, aumentandone la quantità. I lieviti, come già detto, utilizzano lo zucchero per condurre la fermentazione: con una maggiore quantità disponibile, la fermentazione è più lunga e, nel contempo, si produce anche una quantità superiore di alcol.

L'alcol è uno dei tanti elementi che contribuiscono all'equilibrio gustativo del vino, specificamente, è uno di quei componenti che si definiscono *morbidi*, cioè preposti all'equilibrio delle sostanze definite *dure*. Com'è noto, una delle caratteristiche primarie che definiscono la qualità nei vini è appunto l'equilibrio. Un vino troppo morbido - sensazione alla quale contribuisce anche l'alcol - rende il profilo gustativo piatto e stanco, quasi senza alcun accenno di *vivacità*. Un vino troppo alcolico, non opportunamente equilibrato, tende infatti a pro-



Chiaro e limpido: l'alcol nella sua forma pura si presenta come un liquido trasparente e cristallino

durre questa sensazione in bocca, oltre a risultare troppo "caldo" per effetto del tipico effetto caustico e irritante svolto sulle papille gustative. La tipica sensazione tattile dell'alcol può essere infatti diminuita attraverso un opportuno equilibrio, come per esempio, aumentando l'astringenza o l'acidità del vino.

È bene ricordare che l'equilibrio dell'alcol non diminuisce la sua quantità presente nel vino, semplicemente ne diminuisce la percezione. Questo significa che al gusto un vino può sembrare meno alcolico di quanto non sia effettivamente, tuttavia la quantità di alcol non subisce alcuna variazione. Si prenda, ad esempio, un vino prodotto con uva Nebbiolo. La fermentazione del mosto di quest'uva tende a produrre quantità di alcol significative - talvolta anche superiore al 14% - tuttavia la presenza di sostanze acide e dell'astringenza, sia quella tipica dell'uva, sia quella introdotta dall'uso della botte, rende il vino equilibrato e, con questo, anche la sensazione alcolica che si percepisce in bocca sembrerà più mite. Si tratta quindi di una percezione relativa e non quantitativa, concetto che è valido per qualunque altro stimolo olfattivo o gustativo. Infine, la percezione di uno stimolo e la sua intensità sono determinati anche dalla soglia di percezione di ogni individuo.

Prima di trattare gli aspetti organolettici legati al gusto e al contributo dell'alcol nel profilo gustativo di un vino, soffermiamoci sul ruolo di questo elemento nella percezione degli aromi. L'alcol etilico è una sostanza volatile, pertanto - come tale - tende a "sollevarsi" dalla superficie del vino e a disperdersi nell'aria. Durante la sua volatilizzazione, l'alcol risulta estremamente utile nella percezione delle sostanze aromatiche, poiché trasporta *letteralmente* questi composti verso l'alto, facilitando la loro percezione al naso. Come già detto in precedenza, un vino con un basso contenuto alcolico - o totalmente privo di alcol - risulta essere meno aromatico e certe componenti olfattive risultano decisamente attenuate e più difficili da percepire al naso. A questo fanno eccezione i vini prodotti con uve cosiddette "aromatiche", come Moscato Bianco e Gewürztraminer, grazie all'abbondanza e all'intensità dei loro componenti aromatici, risultano comunque ben percepibili anche senza l'aiuto dell'alcol etilico. A titolo di esempio, si può considerare il Moscato d'Asti: nonostante il suo volume alcolico sia in genere del 5%, la sua esuberanza aromatica è sempre ben percepibile.

Dal punto di vista gustativo, l'alcol si presenta in bocca con molteplici sensazioni organolettiche, sia gustative, sia tattili. La sensazione più evidente e dominante dell'alcol è quella tattile. L'effetto tattile più evidente prodotto dall'alcol è riconoscibile da una sensazione che ricorda il *calore*, solitamente descritto come effetto *pseudocalorico*. Questo effetto caustico è conseguenza della secchezza delle mucose della cavità orale prodotto dall'alcol, un'irritazione che si può facilmente confondere con la sensazione di "bruciore". Tanto maggiore la quantità di alcol, per essere esatti, tanto più lo squilibrio dell'alcol nel vino, maggiore la sensazione di bruciore che questo provoca. Si pensi, ad esempio, all'effetto di un distillato, nel quale la quantità dell'alcol è piuttosto elevata e, benché equilibrato da altri componenti, la sensazione di bruciore è evidente e può durare molti secondi.

Quando la sensazione tattile di bruciore si sarà placata, finalmente si potrà percepire il sapore dell'alcol, tendenzialmente dolce. Non si tratta di una dolcezza "evidente" come nel caso dello zucchero, tuttavia la sensazione di dolcezza è ben

percepibile nel sapore dell'alcol. Altra caratteristica gustativa-tattile dell'alcol è la *rotondità* che produce in bocca: per questo motivo, e per il suo sapore tendenzialmente dolce, l'alcol è classificato fra le componenti "morbide" nella determinazione dell'equilibrio di un vino. Il suo eccesso gustativo - dolcezza e morbidezza - deve essere quindi equilibrato in giusta misura da sostanze minerali. Per contro, la sua presenza sarà utile a bilanciare gli eccessi di acidità e di astringenza presenti nel vino, utile quindi sia nei vini bianchi, dove l'acidità è un elemento caratteristico, sia nei vini rossi, nei quali troviamo sia l'acidità e sia - soprattutto - l'astringenza prodotta dai tannini.



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 Plane 2011 Fattori (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Soave Motto Plane si presenta con un colore giallo paglierino brillante 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 mandorla, agrumi, pera, biancospino, ginestra, pesca matura, ananas e miele. 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 pesca, mela e nespola. Una parte di Soave Motto Plane fermenta e matura in botte.

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



Recio di Soave Motto Piane 2010
Fattori (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 27,00 - 50cl

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Recio 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 albicocca, uva secca e mandorla seguite da aromi di miele, scorza di agrume, litchi, fico secco, vaniglia, dattero, canditi e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, albicocca e mandorla. Recio di Soave Motto Piane matura per 12 mesi in parte in vasche d'acciaio e in parte in botte.

Abbinamento: Crostate di frutta e crema, Formaggi stagionati



Sagrantino di Montefalco Collepiano 2008
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 27,50

Punteggio: ☆☆☆☆☆

Sagrantino di Montefalco Collepiano si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, peonia, tabacco, pepe rosa, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna. Sagrantino di Montefalco Collepiano matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati



Sagrantino di Montefalco Passito 2008
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 35,00 - 375ml

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Questo Sagrantino di Montefalco Passito si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, pepe rosa, cioccolato, tabacco, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo Sagrantino di Montefalco Passito matura per 15 mesi in barrique e per 12 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Cioccolato, Torte al cioccolato, Formaggi stagionati, Crostate di confettura



Menfi Rosso Riserva Coda della Foce 2008
Cantine Barbera (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola (40%), Petit Verdot (40%), Merlot (20%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ☆☆☆☆☆

Menfi Rosso Riserva Coda della Foce 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, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, ribes, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e ribes. Menfi Rosso Riserva Coda della Foce matura per 16 mesi in botte e barrique a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Albamarina 2011
Cantine Barbera (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Catarratto

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Albamarina si presenta con un colore giallo ambramarina brillante e sfumature giallo ambramarina, trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di albicocca secca, fico secco e canditi seguite da aromi di cedro, mela cotogna, confettura di pesche, lavanda, vaniglia, miele e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di albicocca secca, fico secco e miele. Albamarina matura in parte in barrique e in parte in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Crostate di frutta secca e mandorla, Formaggi stagionati



Cortona Sangiovese Cantaleone 2009
Capoverso (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆★

Cortona Sangiovese Cantaleone si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, vaniglia, tabacco e fagiolino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Cortona Sangiovese Cantaleone matura per 11 mesi in botte.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne arrosto, Stufati di carne



Vino Nobile di Montepulciano 2009
Capoverso (Toscana, Italia)

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

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Vino Nobile di Montepulciano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mora, mirtillo, vaniglia, cannella e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questo Vino Nobile di Montepulciano matura per 16 mesi in botte.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Carne alla griglia



Verdicchio di Matelica Petrara 2010
Borgo Paglianello (Marche, Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 5,35

Punteggio: ◆◆◆★🌟

Verdicchio di Matelica Petrara si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di pera, ginestra, nespola e biancospino. 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, susina e mandorla. Verdicchio di Matelica Petrara matura per 6 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Affettati, Pasta con carne, Carne saltata, Pesce arrosto



Verdicchio di Matelica Vertis 2010 Borgo Paglianetto (Marche, Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 7,85

Punteggio: ◆◆◆◆ ●

Verdicchio di Matelica Vertis si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, biancospino e susina seguite da aromi di pesca, mandorla, ginestra, agrumi, cera d'api e pera. 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, susina e mandorla. Verdicchio di Matelica Vertis matura per 8 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, 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.

Maria Carmela Lanzetta è la Prima Donna 2012

Maria Carmela Lanzetta è arrivata nelle cronache nazionali nella primavera scorsa quando ha deciso di rimanere sindaco dopo che le avevano incendiato la farmacia di famiglia e ripetute minacce culminate con 3 colpi di fucile sparati sulla sua Panda. Si era dimessa ma quando si sono stretti intorno a lei cittadini e istituzioni con in testa il Ministro dell'Interno Annamaria Cancellieri, ha deciso di rimanere al suo posto. È per il suo coraggio, per l'impegno civile che le giurate del Premio "Casato Prime Donne" - Francesca Cinelli Colombini, Rosy Bindi, Anselma Dell'Olio, Anna Pesenti, Stefania Rossini, Anna Scafuri e Daniela Viglione - la propongono come esempio di nuova femminilità.

Interpellata al telefono Maria Carmela Lanzetta ha commentato «non me lo aspettavo ma sono felice di questo premio che viene da una terra che amo e dove spesso passo le vacanze». Dopo la stilista Carla Fendi, l'astronauta Samantha Cristoforetti, l'olimpionica Josefa Idem e la scienziata Ilaria Capua, l'albo d'oro del Premio Casato Prime Donne si arricchisce dunque di un personaggio simbolo della resistenza alla criminalità organizzata. Donne, le premiate, che in modo diverso rappresentano un universo femminile in crescita, dove talento, tenacia e coraggio sono messe frequentemente al servizio della società. Un apporto indispensabile, quello femminile, per la crescita civile, culturale e economica della società ma soprattutto per la dinamica virtuosa che innesca e che le "Prime Donne" di Montalcino interpretano nel modo più alto. Il Premio è organizzato da Donatella Cinelli Colombini e dalla sua cantina di Brunello di cui porta il nome, Casato Prime Donne. Si tratta della prima in Italia con un organico interamente femminile nata per valorizzare le potenzialità delle donne nell'enologia.

Protocollo Viticolo Prosecco Superiore: Si Pensa Già al 2013

Bilancio positivo per l'adozione del decalogo di regole nelle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. E si lavora già al prossimo anno perché il livello di formazione ed informazione rivolta ai viticoltori porti in breve tempo ad autoresponsabilizzarsi per una produzione sempre più attenta all'ambiente e alla salute di chi abita il territorio. È questo uno degli scopi per cui è stato introdotto il Protocollo Viticolo nelle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Il documento, voluto dal Consorzio di Tutela e nato con l'obiettivo di ridurre sempre più i fitofarmaci in vigneto e sostituire i più tossici con quelli a minore impatto ambientale, è ora pronto a divenire ancora più restrittivo e completo in vista del prossimo anno. Di recente si è infatti riunita la Commissione di Protocollo composta da esperti professionisti del settore, agronomi, ricercatori, deputati alla stesura dell'edizione 2013. Si sta quindi già lavorando alla versione aggiornata di questo documento che limiterà ulteriormente l'elenco dei prodotti da utilizzare. Con il Protocollo Viticolo, malgrado la piovosità della scorsa primavera, già quest'anno i viticoltori dell'area DOCG che lo hanno adottato si sono impegnati a ridurre i trattamenti fitosanitari sostituendo al tempo stesso i prodotti più tossici con quelli di fascia verde, ovvero a inferiore impatto ambientale. Con buoni risultati ed una certa soddisfazione che il Consorzio ora andrà a quantificare. La strada è tracciata e si lavora passo dopo passo per raggiungere il traguardo di una viticoltura sempre più "verde".

Per fare conoscere ai viticoltori questo strumento, il Consorzio di Tutela ha fatto un lavoro capillare di informazione su questo aspetto. Sono state una ventina le riunioni che hanno visto presenti in queste serate informative dai 30 ai 1.000 viticoltori ciascuna. La presentazione del protocollo è avvenuta anche in occasione delle riunioni delle associazioni di categoria per renderne la conoscenza ancora più ampia. In totale sono circa 6.000 le copie del protocollo distribuite e il lavoro di formazione continuerà anche in questi mesi.

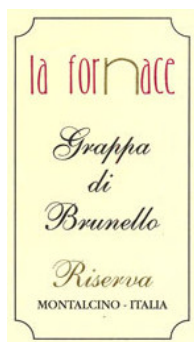


NON SOLO VINO

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
La Fornace (Toscana, Italia)**
(Distillatore: Distilleria Deta)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese

Prezzo: € 22,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo dorato brillante, limpida. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna secca, miele, vaniglia, nocciola, cioccolato e confettura di amarena, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, nocciola e miele.



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	↔	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
2	↗	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
3	↘	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
4	↘	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
5	↗	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)
6	↘	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
7	↗	Franciacorta Pas Dosé Récémmet Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
8	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
9	↘	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
10	↗	Avvoltore 2009, Moris Farms (Italia)
11	↘	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
12	↗	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari (Italia)
13	↗	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo (Italia)
14	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
15	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)

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