

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 143, Settembre 2015

## Vino: Questione di Punti di Vista

Durante il periodo estivo, nei mesi di luglio e agosto, approfitto sia per visitare cantine di vecchi e fidati amici sia per conoscerne di nuove. Non da meno, anche per concedermi - possibilmente - un po' di sano riposo, ammettendo comunque di portarmi sempre dietro un po' di lavoro da fare, così da non restare sommerso di impegni al ritorno. Visitare cantine e, soprattutto, vigneti, è sempre interessante: non solo per il piacere di scambiare opinioni con chi produce vino e passa il suo tempo in vigna, ma anche per conoscere nuove persone e nuovi vini. Incontrare i vecchi amici e i loro nuovi vini è parimenti interessante e piacevole. Si scambiano opinioni e vedute relative al vino e al suo mondo, piacevolmente allietati da un calice che si riempie continuamente dei profumi di vini diversi. Con gli amici e produttori con i quali si ha maggiore confidenza, si condividono pensieri in modo franco e schietto, anche quando non ci si trova pienamente d'accordo. *In vino veritas.*

Nel questo periodo, frequento i ristoranti dei vari luoghi dove mi trovo scegliendoli - spesso - per le loro carte dei vini. Il mio intento non è tanto scegliere le carte con vini di un "certo spessore", piuttosto quelle con bottiglie che non conosco. Preferisco infatti provare vini sconosciuti in un ambiente *neutrale*, un contesto che non subisca il coinvolgimento di vigne, cantine e produttori. Sono assolutamente consapevole che il ristorante non rappresenta mai la condizione ideale per svolgere una degustazione attendibile - troppe le distrazioni, troppi i fattori devianti - ma, in ogni caso, è sempre meglio di niente. A volte mi affido ai suggerimenti degli stessi ristoratori o addetti al servizio al tavolo, chiedendo espressamente vini che, secondo loro, meglio rappresentano il loro territorio e le loro uve. Il mio interesse, in ogni caso, è rivolto a quelle bottiglie che non conosco, soprattutto per l'eventuale piacere di scoprire cose nuove, magari buone.

Faccio esattamente la stessa cosa nelle enoteche dei vari luoghi che visito. Parlo con gli enotecari, raccolgo informazioni sui nuovi produttori dei loro territori e su quei vini che, secondo loro, meritano particolare attenzione, sia per la qualità sia per la tipicità viticolturale ed enologica. Alcune volte, lo

ammetto, in questo modo raccolgo suggerimenti preziosi, nella maggioranza dei casi indicazioni piuttosto desolanti e deludenti. Come nel caso di un enotecario incontrato recentemente, al quale ho chiesto quali fossero - secondo lui - i vini più rappresentativi del suo territorio, dichiarando subito le due cantine che per me sono il riferimento del luogo. L'enotecario, convenendo con me che quelle due cantine producono bottiglie di notevole livello, mi ha confidato - con decisa convinzione - che in realtà altre cantine li avevano superati in qualità. Una notizia mica da poco: vedere crollare i propri riferimenti può accadere e la rassicurante idea che c'è addirittura di meglio rende il *trauma* più lieve e sopportabile, perfino piacevole.

L'enotecario aggiunge che, a guidare queste cantine emergenti e strabilianti, ci sono in due casi ragazzi giovani e appassionati, ammirevoli per avere raccolto e proseguito la tradizione dei nonni, mentre, nell'altro caso, un noto e affermato imprenditore del luogo e che da poco ha deciso di dedicarsi anche al vino. In tutta onestà, mi incuriosiscono più i vini degli zelanti e volenterosi giovani - comunque meritevoli di ammirazione - un po' meno quelli dell'imprenditore che, forse, vede nel vino uno dei tanti modi per incrementare i suoi profitti. Negli ultimi anni mi è infatti capitato di incontrare e assaggiare vini di certi imprenditori che, nella condizione economica di potere investire in altri settori, acquistano vigneti e cantine oppure ristoranti. Come se il denaro fosse sufficiente a garantire la qualità, capace di *comperare* competenza e mestiere senza fare fatica ma di certo con tanta superficialità e incoscienza. L'enotecario è sicuro di quello che dice e - sebbene abbia già vissuto tante altre volte esperienze simili, anche con esiti catastrofici - ascolto il suo suggerimento. Magari questa è la volta buona.

L'idea di versare nel calice qualcosa di migliore dei due produttori di quella zona che ritengo i più significativi - o comunque di pari livello - mi alletta alquanto. Prendo quindi le bottiglie *prodigiose*, pago e ringrazio, con la mente che vola già impaziente a quei calici promettenti di emozionanti meraviglie. Sapete com'è finita? Le mie due cantine di riferimento di quel territorio possono dormire sonni tranquilli. Tranquillissimi. I due vini prodotti dagli intraprendenti giovani,

### Sommario

Vino: Questione di Punti di Vista . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Montepulciano e Cannonau . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	9
Wine Parade . . . . .	9

### DiWINEtaste OnLine

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

desiderosi di portare avanti la tradizione del territorio e delle rispettive famiglie - e li ammiro sinceramente per questo - erano semplicemente ossidati, stanchi e piatti nella loro pesante interpretazione. Il vino dell'imprenditore fulminato sulla via di Bacco, aveva meno difetti ma nulla che facesse veramente gridare al miracolo. Un vino senza anima, eccessivamente lavorato in cantina, probabilmente frutto della bacchetta magica dell'enologo. Insomma, non è stata la volta buona e - lo ammetto - continuo ancora a interrogarmi sul gusto personale di quell'enotecario e la visione del suo territorio.

In tutti e tre i vini ho ravvisato quello che, purtroppo, rilevo sempre più spesso in troppe bottiglie: l'approssimazione e l'arrogante superficialità di chi crede che fare vino sia cosa semplice e che, in fin dei conti, basti solo la tradizione e un po' di denaro, quando c'è. Del resto, è sufficiente avere delle uve, ricavarne mosto, metterlo in cantina, "fare qualcosa" e aspettare. La tradizione sarà certamente capace di compiere l'ennesima magia di Bacco e il vino pronto per essere versato e raccontato come l'unica meraviglia del mondo. Semplice, no? D'accordo: *de gustibus non disputandum est*. Lo so. Come so bene che, per fortuna, il mio gusto personale e la mia visione del vino non rappresentano un riferimento assoluto. È pur vero che negli ultimi anni - probabilmente complice anche la moda e il buon momento che sta vivendo il vino - vedo troppe bottiglie frutto di un'evidente approssimazione e superficialità. Quel che è peggio, orrendi difetti sostenuti a spada tratta come tipicità e tradizione di un territorio, offrendo - non da meno - l'immagine di una squallida qualità attribuita della propria terra. Il vino ha molti volti ed è uno degli aspetti entusiasmanti della bevanda di Bacco. Tanti territori, tanti produttori, infinite combinazioni e interpretazioni. Ultimamente anche troppi difetti, perfino imbarazzanti che - per decenza e onestà - andrebbero, quanto meno, tenuti nascosti nelle cantine proprio per il bene della propria terra.

Antonello Biancalana



**DiWINEtaste**

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 143, Settembre 2015

Pubblicazione a cura di  
**Antonello Biancalana**

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2015 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Montepulciano e Cannonau

Due colossi dell'enologia italiana a confronto nei nostri calici. Il primo rappresentante di Abruzzo e Marche, il secondo della Sardegna

Questo mese mettiamo a confronto due uve tipiche di terre piuttosto distanti fra loro, entrambe italiane tuttavia caratterizzate da qualità molto diverse. Il Montepulciano è il protagonista indiscusso del panorama enologico dei vini rossi di Abruzzo e Marche. Conosciuto e diffuso anche in altre regioni d'Italia - in particolare, Molise, Puglia e Umbria - il Montepulciano, una delle grandi uve rosse d'Italia, trova la sua massima espressione in Abruzzo e nelle Marche. Il Cannonau è uno dei grandi vitigni a bacca rossa della Sardegna, fra i principali protagonisti dello scenario enologico italiano. La sua diffusione si estende anche in altre regioni d'Italia - conosciuto con nomi diversi - e la sua origine è da tempo dibattuta. C'è infatti chi ritiene che il Cannonau sia di origine spagnola, altri invece sostengono che si tratti di una varietà autoctona della Sardegna e da qui introdotta in Spagna e Francia.

Uve capaci di esprimere vini dal carattere molto diverso, in ogni caso protagonisti delle rispettive terre. Entrambi si adattano a molte tecniche enologiche, regalando al calice interessanti interpretazioni sia nella vinificazione in contenitori inerti - come le vasche d'acciaio e cemento - sia in botte e barrique. La versatilità di queste due varietà consente di ottenere ottimi risultati anche dall'unione di altre uve, sia autoctone sia *internazionali*. È celebre, per esempio, il connubio fra le uve Cannonau e Bovale, entrambe alla base dei più grandi vini rossi della Sardegna. Lo stesso si può affermare del Montepulciano che ben si presta all'unione con altre varietà, fra queste il Sangiovese con il quale da vita, in particolare, ai vini rossi del Conero e Piceno. Montepulciano e Cannonau si fanno apprezzare per i rispettivi caratteri e, anche quando uniti ad altre varietà, non passano mai inosservati e reclamano la propria identità nei sensi del degustatore.

Il Montepulciano, dopo un lungo periodo di scarso interesse da parte di produttori e consumatori, rinasce grazie alla caparbia di alcune cantine dell'Abruzzo e Marche. Dopo avere contribuito per lungo tempo ad *arricchire* i vini di altre regioni, il Montepulciano conduce la sua marcia trionfale verso l'Olimpo del vino partendo dalla sua terra d'origine: l'Abruzzo. È proprio da questa regione che inizia il glorioso cammino di questa varietà a bacca rossa, diventando - oggi - una delle più interessanti e importanti uve d'Italia. L'ascesa del Montepulciano è stata ulteriormente rafforzata dalle scelte dei produttori delle Marche che, nel tempo, l'hanno preferito nei loro vini rispetto al Sangiovese. Il Conero e il Piceno rappresentano la rivalutazione del Montepulciano nelle Marche. Se un tempo era indissolubile l'unione con il Sangiovese, in particolare nel Piceno, oggi non è raro trovare vini prodotti con Montepulciano in purezza. Questa scelta, va detto, è sempre stata portata avanti con forza in Abruzzo, poiché il vino più celebre della regione prevede l'impiego di Montepulciano.

Le origini di questa importante varietà del centro Italia sono piuttosto incerte, ricordando - in ogni caso - che il Montepulciano non ha alcun legame, né geografico né viticulturale, con l'omonima località in provincia di Siena e famosa per il Vino Nobile. L'ipotesi più accreditata vuole il Montepulciano originario di Torre de' Passeri, in provincia di Pescara. Di questa varietà si hanno notizie storiche piuttosto vaghe e i primi riferimenti scritti risalgono al 1700. Si deve inoltre ricordare che il Montepulciano è stato per molto tempo confuso con il Sangiovese, vitigno con il quale non ha alcun legame. Pilastro fondamentale dei vini rossi di Abruzzo e Marche, il Montepulciano è inoltre diffuso in Umbria, Molise e Puglia, utilizzato anche nella composizione di vini a denominazione di origine controllata. Il Montepulciano, insieme al Sangiovese, è fra le varietà più importanti del centro Italia e la progressiva rivalutazione operata nel tempo - in particolare in Abruzzo e Marche - hanno consentito a questo vitigno di essere oggi, e a pieno titolo, una delle più significative uve del panorama enologico italiano.

Il Cannonau è stato per lungo tempo considerata una varietà introdotta dagli spagnoli in Sardegna, identificandola con la Garnacha Tinta, ampiamente diffusa in Spagna. Importanti scoperte archeologiche condotte in alcuni territori dell'isola hanno permesso di riscrivere completamente la storia e l'origine del Cannonau. Il ritrovamento di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa e appartenenti alla varietà conosciuta oggi come Cannonau, ha dimostrato che in Sardegna la coltivazione della vite è pratica antichissima, antecedente all'arrivo dei Fenici nell'isola. Questo importante ritrovamento ha consentito inoltre di *riscrivere* la storia della viticoltura del Mediterraneo, confutando l'ipotesi che la vite fu introdotta prima dai Fenici e poi dai Greci. L'importante scoperta ha consentito di rivedere la storia del Cannonau, tanto da ritenere che la varietà fu introdotta in Spagna durante il dominio aragonese nell'isola importandola proprio dalla Sardegna.

Il Cannonau, con nomi diversi, è diffuso anche in altre parti del mondo, in particolare in Italia e in Europa. Il celebre vitigno è infatti conosciuto in Spagna come Garnacha Tinta e in Francia come Grenache, mentre in Italia - a seconda delle zone - prende il nome di Gamay del Trasimeno, Gamay Perugino, Alicante, Granaccia e Tocai Rosso. Il Cannonau è la varietà a bacca rossa più diffusa e coltivata in Sardegna, i quali vini sono riconosciuti come Denominazione d'Origine Controllata nell'intero territorio dell'isola. La celebre rossa di Sardegna trova le sue migliori espressioni in particolare nelle sottozone di Jerzu, Capo Ferrato e Nepente di Oliena. Il Cannonau si presta molto bene a diverse interpretazioni enologiche: non solo nei vini rossi - sia maturati in contenitori inerti sia in botte - ma anche nei vini rosati e liquorosi.

La nostra degustazione per contrasto prende in esame un Montepulciano d'Abruzzo e un Cannonau di Sardegna, scegliendo due bottiglie appartenenti alla stessa vendemmia e maturati in botte. Con lo scopo di non alterare eccessivamente i profili delle due uve con gli inevitabili aromi terziari prodotti dalla botte e dal tempo, i vini non dovranno avere più di tre anni di età. A tale proposito, è opportuno ricordare che il disciplinare di produzione del Montepulciano d'Abruzzo prevede l'uso di questa varietà per almeno l'85%, pertanto è essenziale che il nostro vino sia prodotto esclusivamente con Montepulciano. Anche il disciplinare del Cannonau di Sardegna ammette



L'aspetto del Cannonau di Sardegna: rosso rubino intenso e brillante, tonalità ben visibile anche nella sfumatura

te l'impiego di una piccola parte di altre varietà coltivate nell'isola, pertanto è essenziale - anche in questo caso - la scelta di un vino prodotto in purezza con Cannonau. I due vini saranno versati in due calici distinti alla temperatura di 18 °C.

Versiamo il Montepulciano e il Cannonau nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto. A tale scopo, utilizzeremo un foglio di carta o una tovaglietta bianca che consentirà una migliore valutazione del colore. Inclineremo il calice del Montepulciano, facendo attenzione che l'intera coppa del calice sia sopra la tovaglietta bianca. Osserviamo la base del calice: il Montepulciano si presenta con un colore rosso rubino intenso, sovente cupo. Spostiamo lo sguardo verso l'apertura del calice, in particolare nel bordo del vino: qui si noterà una sfumatura rosso rubino intenso e, molto spesso, tonalità rosso porpora. Passiamo ora al calice di Cannonau e, anche in questo caso, lo incliniamo sopra la tovaglietta. Il colore del grande vino sardo presenta rosso rubino intenso e brillante, tonalità che si rileva anche nella sfumatura. Mantenendo i due calici vicini e inclinati, osserviamo i due vini così da mettere in evidenza le differenze.

Passiamo ora alla valutazione dei profumi, certamente uno degli aspetti più entusiasmanti e interessanti della valutazione sensoriale del vino. Montepulciano e Cannonau sono due uve capaci di creare vini - nei rispettivi territori - diversissimi nel profilo aromatico. I vini prodotti con Montepulciano, a differenza del Cannonau, sono capaci di dividere maggiormente gli appassionati di vino a causa della sua particolare personalità. La celebre uva abruzzese esprime delle qualità organolettiche tali che lo collocano spesso alle due estremità della piacevolezza, ponendosi raramente nel *territorio di mezzo*. Il Cannonau, anch'esso capace di vini di notevole personalità, è certamente più accomodante e diretto. Si tratta, in ogni caso, di due grandi uve, protagoniste assolute dello scenario enologico italiano, entrambe generose nel creare vini di notevole spessore e personalità.

Iniziamo la fase della valutazione olfattiva con il calice di Montepulciano. L'apertura di questo vino ci consente, sin da subito, di comprendere la grande personalità olfattiva di questa varietà. Si percepirà, infatti, un carattere *vinoso*, a tratti *rustico*, che è qualità tipica e propria del Montepulciano e capace di dividere gli appassionati di vino: si ama o si detesta. Oltre

a questo, l'apertura del Montepulciano regala aromi di prugna, amarena, mora e violetta. La roteazione del calice completa il profilo aromatico del vino con mirtillo e le tipiche sensazioni terziarie cedute dal legno, cioè vaniglia, cioccolato e un piacevole tocco balsamico di mentolo. L'apertura del Cannonau è decisamente diversa: in questo vino si percepiranno prevalentemente aromi di amarena, prugna, mirtillo e violetta. Procediamo ora con la roteazione del calice, così da favorire lo sviluppo degli altri profumi, nei quali si riconosceranno lampone, mora e, sovente, aromi riconducibili a erbe aromatiche come ginepro e mirto. Anche in questo caso, si percepiranno aromi terziari tipici della maturazione in legno.

Passiamo ora alla valutazione gustativa dei due vini, iniziando dal Montepulciano. L'attacco metterà in evidenza una decisa sensazione astringente, subito seguita dall'effetto caldo e rotondo dell'alcol, seguito da una piacevole freschezza. Il Montepulciano conserva al gusto il suo carattere *rustico* e che, in ogni caso, ben si integra con le altre caratteristiche gustative. Si percepiranno chiaramente sapori di prugna, amarena e mirtillo, spesso anche la mora. Passiamo al calice del Cannonau e prendiamone un sorso. L'attacco del vino sardo si fa notare in bocca con una buona sensazione di astringenza, anche in questo caso seguita dal generoso effetto caldo e bruciante dell'alcol. Rispetto al Montepulciano, nel Cannonau si rileverà una freschezza meno decisa, qualità che - in entrambi i casi - è fortemente condizionata dalla maturazione in legno e dalla conseguente morbidezza prodotta dal tempo. La corrispondenza con il naso è molto buona: in bocca si percepiranno sapori di amarena, prugna e mirtillo.

La fase conclusiva della degustazione si rivela di notevole interesse in entrambi i vini. Il finale del Montepulciano è di buona lunghezza, lasciando in bocca sapori di prugna, amarena, mirtillo e mora, così come la sua caratteristica personalità *vinosa* e vagamente *rustica*. Si percepirà, inoltre, una piacevole freschezza che ben si accompagna alla morbidezza regalata dal legno e dal tempo. Il finale del Cannonau è parimenti di buona lunghezza e nel quale è possibile percepire sapori di amarena, prugna, mirtillo e, spesso, il lampone. Rispetto al Montepulciano, si percepirà un minore impatto della freschezza, tuttavia la morbidezza e il calore dell'alcol accompagneranno le altre sensazioni gustative regalate da questo vino. Nei rispettivi territori, Montepulciano e Cannonau svolgono ruoli di primaria importanza, identificando le regioni nelle quali si coltivano con i loro vini. In entrambi i casi si può certamente parlare di storie a lieto fine: da uve poco considerate, sono diventate giganti di insostituibile grandezza e oggi - a pieno diritto - sono fra i grandi vitigni d'Italia.

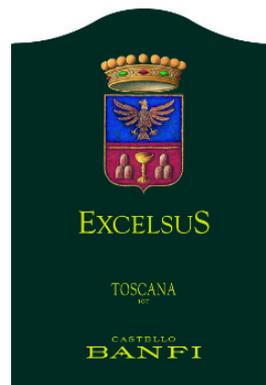


## I Vini del Mese

### 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



### Excelsus 2010

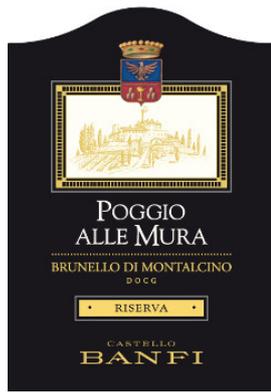
Castello Banfi (Toscana, Italia)

🍷 Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

Prezzo: € 38,00

Punteggio ◇◇◇◇★

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, iris, cannella, tabacco, cioccolato ed eucalipto.
- 👄 Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.
- 📅 20 mesi in barrique.
- 🍴 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura  
2009  
Castello Banfi (Toscana, Italia)**

Sangiovese

Prezzo: € 62,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

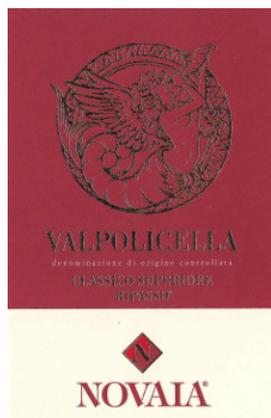
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, lampone, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, cuoio, macis, liquirizia e mentolo.

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

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

2 anni in barrique e botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2012  
Novaia (Veneto, Italia)**

Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Riserva Le  
Balze 2009  
Novaia (Veneto, Italia)**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Prezzo: € 60,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

36 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia.

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



**Vigna La Fornace 2011**  
Benincasa (Umbria, Italia)

Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (50%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna secca, confettura di amarene e confettura di ribes seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, tabacco, macis, cioccolato, liquirizia, cuoio ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di prugna secca, confettura di amarene e confettura di ribes.

18 mesi in barrique.

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



**Montefalco Sagrantino 2009**  
Benincasa (Umbria, Italia)

Sagrantino

Prezzo: € 22,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna secca e amarena.

18 mesi in barrique.

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



**Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna 2012**  
Barberani (Umbria, Italia)

Grechetto (90%), Procanico (10%)

Prezzo: € 33,00

Punteggio

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di nespola, pera, pesca, biancospino, agrumi, ginestra, miele, minerale e accenni di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pera e nocciola.

12 mesi in botte, 18 mesi in bottiglia.

*Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



### Orvieto Classico Superiore Calcaia 2012 Barberani (Umbria, Italia)

 Grechetto (80%), Procanico (20%)

Prezzo: € 43,00

Punteggio 

 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di albicocca secca, uva secca e miele seguite da aromi di confettura di mele cotogne, fico secco, canditi, dattero, confettura di pesche, litchi, mandorla, muschio, zafferano e smalto.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di albicocca secca, uva passa e dattero.

 12 mesi in vasche d'acciaio.

 *Formaggi stagionati, Crostate di frutta secca*

EVENTI

## Notiziario

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

### A Le Manzane una Vendemmia che Accende la Speranza

È tempo di vendemmia all'azienda agricola Le Manzane. La cantina di San Pietro di Feletto (Treviso) celebra questo antico e festoso rito contadino con un grande evento aperto al pubblico all'insegna della solidarietà che domenica 6 settembre porterà tra i filari di Glera i bambini della "Città della Speranza". Saranno proprio loro a staccare i grappoli dorati dal vigneto adiacente la cantina, dando ufficialmente il via alla quarta edizione della vendemmia solidale. Un appuntamento

ormai consolidato che vede ogni anno centinaia di volenterosi ed enoappassionati, forniti di forbice e cassetta, partecipare alla raccolta manuale delle uve. Un'occasione da non perdere per vivere uno dei momenti più suggestivi e importanti dell'intera stagione vitivinicola, immersi nel meraviglioso scenario delle colline del Prosecco Superiore. La giornata proseguirà con un aperitivo e un succulento pranzo in cantina.

Ricco e variegato il programma che prevede spettacoli di giocoleria per i più piccoli con Gigi Miracol Saltinbianco, l'ex tempore di pittura del Gruppo Artisti Contrada Granda e musica dal vivo con la partecipazione straordinaria di Federico Stragà. L'artista, che si è esibito sul palco dell'Ariston nelle due edizioni del Festival di Sanremo del 1998 e del 2003, diventato celebre con il tormentone "L'Astronauta", presenterà il suo ultimo singolo "Che cos'è l'arte?" e interpreterà alcuni brani di cantautori italiani.

L'intero incasso della giornata e parte del ricavato dalla vendita, nel periodo prenatalizio, delle bottiglie di Prosecco Superiore ottenuto con l'uva vendemmiata domenica 6 settembre sarà destinato alla Fondazione "Città della Speranza". Anche il contributo di partecipazione alla manifestazione di 10,00 euro, pranzo incluso, sarà devoluto in beneficenza. Sarà possibile, inoltre, sostenere la Fondazione "Città della Speranza" effettuando un versamento sul c/c postale n. 13200365 o su uno dei conti correnti presenti sul sito [www.cittadellasperanza.org](http://www.cittadellasperanza.org) indicando come causale "Vendemmia Solidale nr. 011/15-Tv" o acquistando uno dei quadri che i pittori del Gruppo Artisti Contrada Granda realizzeranno durante la vendemmia trasformando il piazzale della cantina Le Manzane in una galleria d'arte en plein air.

I dipinti avranno come tema "Una luce di Speranza tra i vigneti" e gli artisti potranno ispirarsi al motto dei bambini della Città della Speranza "Voglio diventare grande!". La Fondazione Città della Speranza, che da vent'anni si impegna nella ricerca oncologica pediatrica, è nata, infatti, perché il sogno di crescere di ogni bambino potesse sempre diventare realtà.

I partner e gli sponsor che hanno condiviso gli obiettivi benefici della vendemmia solidale 2015 sono: Banca della Marca, Ca' del Poggio Ristorante & Resort, Arti Grafiche Conegliano, Dersut Caffè, Dolomiti.it, Foto Francesco Galifi, Gruppo Artisti Contrada Granda, Icas, Kappavideo, Polisportiva Valcervano, Rotas, S'Paul n' Co. Design e Vetreria Etrusca. L'evento è patrocinato dalla Regione del Veneto, dalla Provincia di Treviso e dai Comuni di San Pietro di Feletto, Conegliano, Valdobbiadene con il sostegno del Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

I posti in cantina sono limitati e su prenotazione. Per le iscrizioni contattare lo 0438 486606 o scrivere una e-mail a [info@lemanzane.it](mailto:info@lemanzane.it).

### A Montalcino, Terra Accogliente, il Premio Casato Prime Donne al "Sindaco dei Migranti"

Il 13 settembre a Montalcino il 17° Premio Casato Prime Donne festeggia i suoi vincitori proponendo, anche quest'anno, un personaggio femminile che esce dal coro ed è capace di dare l'esempio e scuotere le coscienze: Giuseppina Maria Nicolini il sindaco del comune più a Sud d'Italia - Lampedusa e Linosa - la prima linea dell'accoglienza dei migranti che cercano rifugio nel nostro Paese.

Giusi Nicolini è una lampedusana ambientalista battagliera che ha dimostrato coraggio e impegno civile nel difficile compito di gestire i primi soccorsi per chi scappa dalle coste africane. A lei un premio, quello Casato Prime Donne, che viene dal mondo agricolo, comparto che si è dimostrato particolarmente capace di integrazione ed ha dato lavoro a 322.000 migranti.

Insieme al Sindaco di Lampedusa e Linosa, verranno premiati 4 divulgatori di altissimo profilo che hanno raccontato al mondo, Montalcino e il suo Brunello. Costanza Calabrese è diventata caporedattore del TG5 a soli 30 anni ed è oggi uno dei personaggi di punta del telegiornale Mediaset. Gaia Pianigiani, giornalista del New York Times e pioniera di un giornalismo "responsive" che dialoga con i lettori, è originaria del Chianti. Walter Speller da sommelier in un ristorante italiano a Berlino a wine writer del reputatissimo [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com) è quasi un ambasciatore del vino italiano in UK. Infine la fotografia che meglio rappresenta i territori del Brunello e dell'Orca scelta da una giuria popolare che sta votando on line. Il vincitore arriverà il 31 agosto.

«La giuria composta da Francesca Colombini Cinelli (Presidente), Rosy Bindi, Anselma Dell'Olio, Anna Pesenti, Stefania Rossini, Anna Scafuri e Daniela Viglione ha saputo accendere i riflettori, anche quest'anno, su una donna straordinaria» ha detto Donatella Cinelli Colombini titolare della prima cantina italiana con organico tutto al femminile, che organizza il premio «i tre giornalisti e il fotografo che con lei verranno premiati, hanno colto spunti nuovi del nostro territorio e dei suoi personaggi, riaccendendo l'interesse del pubblico. Per i vincitori abbiamo preparato una festa campestre al Casato Prime Donne con sette eccellenze della gastronomia toscana e naturalmente il Brunello». Ecco l'elenco dei premiati: Premio sul tema "Io e Montalcino" interpretazione personale, anche in chiave fantastica e favolistica di Montalcino nei suoi aspetti storici, culturali, paesaggistici e agricoli, a Costanza Calabrese per il servizio televisivo su Benvenuto Brunello trasmesso il 23 febbraio 2015 nel TG5. Premio Consorzio del Brunello sul tema "Il Brunello e gli altri vini di Montalcino" per giornalisti italiani o stranieri specializzati nel ramo vitivinicolo, verrà consegnato dal Presidente del Consorzio Fabrizio Bindocci a Walter Speller per l'articolo intitolato "2010 Brunello di Montalcino a perfect 60-60-60", pubblicato in [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com) il 21 gennaio 2015.

Premio "Montalcino la sua storia, la sua arte e il suo vino" per opere a firma femminile a Gaia Pianigiani per gli articoli "To Landowners, a Preservation Plan Takes On Acrid Undertones" e "A fight over land livelihood in Tuscany" pubblicati nel New York Times del 25 e 26 settembre 2014. Premio "Prima Donna" assegnato dal Presidente della Giuria Francesca Colombini Cinelli a chi si è particolarmente distinta per coraggio e eticità di comportamenti a Giuseppina Maria Nicolini Sindaco di Lampedusa e Linosa.

### **Conegliano Valdobbiadene DOCG: l'Alta Collina Premia la Qualità del Prosecco Superiore**



A oggi, secondo le aspettative, l'annata 2015 sarà una delle migliori vendemmie degli ultimi anni: un'annata favorevole sotto il profilo climatico, caratterizzata da un andamento regolare fino all'inizio dell'estate. Dalla seconda metà di luglio, la zona è stata coinvolta da un'ondata di caldo che ha creato qualche

apprensione, ma le piogge di questi ultimi giorni hanno riportato piena normalità contribuendo a rendere il raccolto, sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo, in linea con le rese previste dal disciplinare.

La vendemmia è alle porte e i prossimi giorni saranno determinanti per stabilire l'inizio della raccolta, che, in seguito ai prelievi delle uve e ai sopralluoghi in vigneto svolti dai tecnici del Consorzio di Tutela, dovrebbe cominciare verso la prima decade di settembre. In vista della vendemmia, tutti gli attori della filiera produttiva sono impegnati a garantire al consumatore la migliore qualità e il giusto posizionamento sul mercato. Per avere un quadro più completo della situazione, il 25 Agosto si è riunita, presso la sede del Consorzio, un'assemblea costituita da tutte le Associazioni di Categoria in rappresentanza di viticoltori, imbottiglieri e cooperative, per un'analisi sull'andamento stagionale e di mercato. Dall'incontro, è emersa in modo unanime l'importanza di dare continuità alla strategia consigliata dal Consorzio di Tutela che suggerisce, come negli ultimi anni, di far evolvere in modo equilibrato sia l'offerta del prodotto che i prezzi, indirizzando entrambi verso moderati e graduali aumenti. Tutto questo per accompagnare sul mercato nazionale e internazionale un prodotto che è cresciuto coerentemente sia in volumi che in valore a tassi del 3-5% annuo. Una stabilità produttiva e di mercato che la filiera auspica si mantenga anche per questa vendemmia, all'insegna dell'eccellenza qualitativa espressa soprattutto nei vigneti di collina, dove il lavoro manuale saprà ottenere i risultati migliori. Significante e condivisa è la volontà di convergere su scelte comuni: data l'annata favorevole sotto il profilo qualitativo, si è ribadita l'importanza di un equilibrio produttivo ed economico della denominazione, evitando grandi oscillazioni di prezzi e di volumi.

A questo scopo, dato il favorevole andamento climatico e l'eccellente qualità delle uve, Consorzio e filiera hanno condiviso, assieme alla Regione, la decisione di mettere a "riserva vendemmiale" 10 quintali di uva/ha, per far fronte alle eventuali necessità che si dovessero manifestare nel 2016. Una misura precauzionale che potrà essere utilizzata dai produttori nei prossimi mesi, in funzione dell'andamento del mercato nazionale e internazionale.

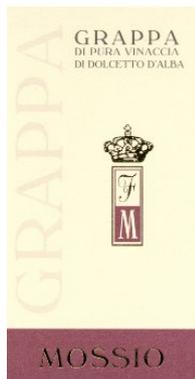
Scopo di questa scelta è quello di trasmettere al mercato un messaggio di stabilità e continuità che il Conegliano Valdobbiadene vuole ribadire come elemento caratterizzante della sua lunga storia produttiva. Con l'intento di eseguire un'attenta analisi dell'andamento stagionale e di condividere con i produttori la data di avvio della vendemmia, raccogliendo così le uve nel momento ideale, il Consorzio di Tutela e le associazioni di categoria organizzeranno due incontri pre-vendemmia che si terranno Mercoledì 2 Settembre 2015 alle ore 20:30, presso l'Aula Magna della Scuola Primaria di Rua di Feletto, e Giovedì 3 Settembre 2015 alle ore 20:30, presso Villa dei Cedri di Valdobbiadene.

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 Dolcetto**  
**Mossio (Piemonte, Italia)**  
 (Distillatore: Distilleria Montanaro)

 Vinaccia di Dolcetto

Prezzo: € 23,90 - 70cl

Punteggio 

-  Limpida e cristallina con tenue colore giallo paglierino.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di ciliegia, lampone, prugna, violetta, nocciola, liquirizia e mandorla con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna.
-  Distillazione in alambicco discontinuo a caldaiette a vapore.



## 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		Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
2		Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino
3		Offida Rosso Il Grifone 2008, Tenuta Cocci Grifoni
4		Adarmando 2011, Tabarrini
5		Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2007, Tenute Silvio Nardi
6		Montiano 2011, Falesco
7		Trento Extra Brut Riserva Lunelli 2006, Ferrari
8		I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
9		Camartina 2011, Querciabella
10		Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti
11		Trento Extra Brut Perlé Nero 2007, Ferrari
12		Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
13		Pelago 2009, Umani Ronchi
14		Avvoltore 2011, Moris Farms
15		Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo

Legenda:  in salita  in discesa  stabile  nuova entrata