

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIV - Numero 154, Settembre 2016

Il Tempo del Vino

Il vino migliora con il tempo. Quante volte abbiamo detto, o sentito dire, che qualcosa o qualcuno è come il vino buono e migliora con il tempo? Si tratta, probabilmente, di uno dei "luoghi comuni" più conosciuti in Italia. Il vino migliora con il tempo, ma non sempre. È comunque innegabile che ci siano vini che con il tempo raggiungono vette di eccellenza straordinarie, com'è altrettanto vero che alcuni - già dopo pochi anni - peggiorano inesorabilmente. Il tempo è un concetto notoriamente relativo e questo è certamente vero anche per il vino, ogni singolo vino, territorio, zona, uva, annata e interpretazione dell'uomo. Non si può infatti definire l'età di un vino in termini, per così dire, assoluti, poiché questa misura cambia in funzione delle caratteristiche e dei limiti del vino stesso. Quello che è certo, la misura del tempo, o meglio, della longevità del vino, può essere allungata in accordo a oculature e specifiche tecniche viticole ed enologiche.

Un vino, per sfidare il tempo e diventare migliore nel corso degli anni, deve essere prodotto con questo specifico obiettivo. Questi vini, infatti, si producono con la consapevolezza che, per godere appieno del risultato della fatica della vigna e del vignaiolo, si deve attendere qualche anno. L'attesa è spesso premiata, ammesso che anche la conservazione sia stata fatta in modo appropriato e opportuno. Assaggiare un vino destinato alla lunga maturazione solamente dopo pochi mesi, significa andare incontro a una delusione clamorosa. Nel calice troveremo, in questo caso, un vino carente in armonia ed equilibrio, con evidenti eccessi causati da particolari stimoli gustativi, spesso più di uno. L'esempio classico è offerto dai vini rossi prodotti con lo scopo di dare il meglio di sé con il tempo: l'astringenza dei tannini può essere così aggressiva e *feroce* da risultare perfino sgradevole. Qualcosa che i produttori conoscono fin troppo bene quando assaggiano i loro giovani vini direttamente dalla botte.

L'ammetto - consapevole di non essere solo in questo - che quando nel calice mi ritrovo un vino magnificamente impreziosito dal tempo, lo stupore che pervade ogni singolo sorso, sguardo e profumo, mi cattura completamente. Impossibile non essere rapito da quelle infinite sfumature che solo il tempo sa regalare ai vini capaci di catturarle per farne magia. Perché

il tempo è capace di allestire un magnifico palcoscenico dove il colore, profumo e il gusto del vino recitano una maestosa parte per i sensi, privilegiati spettatori di un'irripetibile interpretazione. Non sempre gli attori messi in scena dal vino sono all'altezza di questo nobile onore, ma quando lo sono, signore e signori, non resta che inchinarsi. Un inchino al vino - certo - ma anche a chi lo ha prodotto e fatto vivere, accompagnandolo per mano dalla vigna al calice. La bellezza dello spettacolo, ovviamente, dipende anche dai gusti personali e non tutti apprezzano o riescono a comprendere quello che il tempo ha regalato al vino - a quel vino - a quella bottiglia.

Quello che mi sorprende maggiormente è quando questi "spettacoli" sono interpretati dai vini bianchi, soprattutto per il fatto che, per molti, questi vini dovrebbero essere consumati entro due anni dalla vendemmia. Farebbero bene a ricredersi, visto che - probabilmente - non sanno cosa si perdono nello stappare certi bianchi solamente dopo pochi anni. I consumatori - per meglio dire, la massa dei consumatori - si affrettano a cercare i vini bianchi della nuova annata, soprattutto nei ristoranti, praticamente pochi mesi dopo la vendemmia. Complici anche i ristoratori, spesso incapaci di sapere realmente consigliare vini ai propri clienti, si limitano semplicemente ad accontentare le loro richieste: contenti loro, contenti tutti. Questo ha l'effetto di spingere i produttori - in questo evidentemente complici e compiacenti - a commercializzare i loro vini bianchi prima possibile, anzi, a produrli in modo che siano pronti dopo pochi mesi dalla vendemmia.

I pochi e illuminati ristoratori che consigliano ai propri clienti un vino bianco meritevole di essere goduto dopo qualche anno dalla vendemmia, rischiano di essere accusati di scorrettezza per il fatto di volere vendere un vino *vecchio*. Facile, infatti, servire al tavolo un vino rosso con qualche anno di vita, anzi, qui i consumatori sembrano apprezzare la proposta proprio perché "il vino migliora con il tempo". Sì, vero, a patto che sia rosso e, possibilmente, *importante*. Che poi, chissà cosa significa esattamente "vino importante"? Quelli che desiderano versare nel proprio calice un vino bianco al ristorante, lo chiedono giovane, giovanissimo, praticamente appena svinato. A meno che non si tratti di un vino bianco passato in botte o in

Sommario

| | |
|---|----|
| Il Tempo del Vino | 1 |
| GUSTO DIVINO | |
| Contrasti di Frappato e Refosco dal Peduncolo Rosso | 2 |
| I Vini del Mese | 4 |
| EVENTI | |
| Notiziario | 9 |
| NON SOLO VINO | |
| Aquavitae | 11 |
| Wine Guide Parade | 11 |

DiWINEtaste OnLine

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

barrique, allora si può, eventualmente, fare un'eccezione. Un circolo vizioso, purtroppo, che spinge i ristoratori ad approvvigionarsi di vini bianchi giovani e produttori che, per restare nel mercato, li accontentano. Ma solo perché non hanno la capacità di imporsi con i ristoratori, decidendo loro quando i loro vini sono pronti, capaci di dare il meglio, quindi vendibili solo in quel momento e non prima.

C'è un'altro stile di vino che amo stappare dopo qualche anno trascorso a "meditare" in bottiglia e qui, probabilmente, temo di non trovare molti d'accordo con me: gli spumanti metodo classico. Le bollicine rifermentate in bottiglia e con qualche anno di maturazione dopo la sboccatura, diventano monumenti di straordinaria complessità sensoriale, magnifici interpreti del tempo. Assumono un'elegante morbidezza a fare da splendida spalla all'effervescenza e alla freschezza, che - nonostante il tempo che passa - restano pungenti e sferzanti. E poi i profumi che si vestono di nobili tessuti, quasi fossero dei preziosi broccati, regalano infinita meraviglia e piacere al naso. L'arte della conservazione svolge ovviamente un ruolo importantissimo - non da meno, il ruolo di chi lo ha prodotto - e può diventare il fattore discriminante fra l'apoteosi e la delusione più cocente. Di sicuro, quando trovo in cantina un bianco o uno spumante metodo classico che ha goduto dell'evoluzione del tempo, prendo il cavatappi e mi preparo a godermi lo spettacolo. E mi viene da pensare a quelli che, purtroppo per loro, hanno stappato quella stessa bottiglia qualche anno prima, sorridendo sornione e compiaciuto, consapevole che non sapranno mai quello che si sono persi.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Frappato e Refosco dal Peduncolo Rosso

Sicilia e Friuli Venezia Giulia a confronto attraverso due delle più significative varietà a bacca rossa conosciute nelle rispettive regioni.

Questo mese, come è già accaduto altre volte, prendiamo in esame due uve geograficamente distanti, protagoniste nelle rispettive regioni e precisamente Sicilia e Friuli Venezia Giulia. Nella degustazione per contrasto di questo mese verseremo infatti nei nostri calici i vini prodotti con Frappato - a rappresentare la Sicilia - e Refosco dal Peduncolo Rosso, prestigiosa varietà del Friuli Venezia Giulia. Due uve molto diverse fra loro, non solo per la distanza geografica che le divide, ma soprattutto per le qualità viticole ed enologiche, portando nel calice due vini altrettanto distanti. Varietà dalla forte personalità, Frappato e Refosco dal Peduncolo Rosso vengono vinificate sia in purezza sia unite ad altre uve e, in questo specifico caso, il loro contributo è spesso ben riconoscibile e determinante. Protagoniste di vini appartenenti a Denominazioni d'Origine Controllata, Frappato e Refosco dal Peduncolo Rosso sono oggi varietà di riferimento delle rispettive regioni.

Due caratteri diversi, a partire dall'aspetto, i vini prodotti da Frappato e Refosco dal Peduncolo Rosso si differenziano in tutto e questo è particolarmente evidente all'assaggio. Entrambe le varietà stanno riscuotendo un significativo successo proprio negli ultimi anni, in particolare il Frappato, uva regina del territorio di Vittoria, in provincia di Ragusa, e del suo celeberrimo Cerasuolo. Il Refosco dal Peduncolo Rosso, in fatto di successo, non è da meno rispetto alla varietà siciliana, poiché è importante protagonista dei rossi del Friuli Venezia Giulia ed entra nella produzione di numerosi vini a Denominazione d'Origine Controllata. La diffusione delle due uve è pressoché limitata alle rispettive regioni di origine, anche se va osservato che il Refosco dal Peduncolo Rosso è marginalmente utilizzato in altre regioni, Veneto in particolare.

Frappato

Il Frappato è una delle grandi uve rosse presenti nei vigneti della Sicilia, celebre, in modo particolare, per essere la protagonista della Denominazione d'Origine Controllata "Vittoria Frappato" e parte dell'unico vino DOCG dell'isola. Questa interessante varietà rossa è infatti utilizzata, insieme al Nero d'Avola, nel celebre Cerasuolo di Vittoria e può essere presente anche per il 50%. Il Frappato, nonostante sia prevalentemente coltivato nelle provincie di Ragusa e Siracusa, è presente nell'intero territorio della Sicilia e le sue origini non sono del tutto chiare. Il Frappato è ritenuto da alcuni come varietà autoctona della Sicilia, mentre altri ritengono quest'uva sia stata introdotta nell'isola dalla penisola Iberica, anche se non è chiaro come questo sia avvenuto. Uno studio condotto sul DNA del Frappato suggerisce che questa varietà abbia delle analogie con il Sangiovese, ma è bene osservare che i vini prodotti con la varietà siciliana risultano del tutto diversi.

Un'altra teoria suggerisce che il Frappato abbia un legame

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIV - Numero 154, Settembre 2016

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2016 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

con il Ciliegiolo, così come con il Gaglioppo, la celebre uva rossa di Calabria. Anche l'origine del nome sembra essere poco chiara. Alcuni suppongono che Frappato derivi dal termine *fruttato*, poiché i vini prodotti con questa uva regalano al naso intense sensazioni che richiamano direttamente i frutti rossi e neri. L'unica cosa certa è la prima citazione scritta del Frappato: un documento risalente alla metà del 1700 e rinvenuto a Vittoria - in provincia di Ragusa - testimonia infatti la presenza di questa varietà in questo territorio già a quei tempi. I vini prodotti con il Frappato si caratterizzano da un colore di moderata trasparenza, con profumi dallo spiccato profilo fruttato nei quali - a volte - si riconoscono note speziate, in particolare il pepe nero. Capace di regalare vini di buon corpo, il Frappato è inoltre caratterizzato da una piacevole freschezza e moderata astringenza.



La trasparenza del Frappato osservata nel calice

Refosco dal Peduncolo Rosso

Una delle varietà a bacca rossa più celebri e significative del Friuli Venezia Giulia è, senza ombra di dubbio, il Refosco dal Peduncolo Rosso. Presente in tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia, questa celebre uva rossa è protagonista in diversi vini delle regioni, sia usata in purezza sia unita ad altre varietà. Uva dalla grande personalità, la presenza del Refosco dal Peduncolo Rosso non passa inosservata quando impiegata con altre varietà. Quest'uva è la principale rappresentante della famiglia dei cosiddetti "Refoschi", tuttavia è bene sottolineare che il Refosco dal Peduncolo Rosso non ha alcun legame con tutti gli altri membri. L'origine di questa varietà rossa si colloca nel territorio dell'Istria e del Carso ed era certamente nota già ai tempi degli antichi Romani. L'uva che i Romani chiamavano *Pacium* era, con molta probabilità, il Refosco dal Peduncolo Rosso, i quali vini riscuotevano un ottimo successo.

Studi condotti su questa varietà hanno consentito di evidenziare alcune qualità in comune, fra le tante, con la Corvina, Primitivo e il Pinot Nero. Va comunque detto che i vini prodotti con il Refosco dal Peduncolo Rosso risultano, dal punto di vista organolettico, piuttosto diversi rispetto a quelli di queste varietà. Il Refosco dal Peduncolo Rosso è diffuso e presente nell'intero territorio del Friuli Venezia Giulia, arrivando anche in certe aree del vicino Veneto. Il nome di questa celebre varietà friulana è dovuto al colore rosso che assume il peduncolo in piena maturazione, una condizione che - va detto - raggiunge in ritardo rispetto ad altre uve della zona. I vini prodotti con il Refosco dal Peduncolo Rosso si fanno notare per la buona struttura - frequente è infatti la vinificazione in botte o barrique - e spesso in bocca regala una piacevole sensazione che richiama la mandorla. Uva versatile e di carattere, il Refosco dal Peduncolo Rosso è capace di creare vini adatti alla lunga maturazione, restituendo - con il tempo - interpretazioni di notevole pregio.

La Degustazione

Come al solito, per la nostra degustazione per contrasto sceglieremo due vini prodotti con le uve protagoniste della valutazione e usate in purezza, così da assicurare la migliore espressione delle rispettive caratteristiche. Come spesso accade con i vini Italiani mono varietali appartenenti a certe Denominazioni d'Origine Controllata, nonostante sia menzionato in etichetta il

nome della varietà, in realtà questo può essere presente per un minimo dell'85%. La restante quota è costituita da altre varietà previste dalla denominazione e che, spesso, alterano anche in modo significativo il profilo organolettico della varietà principale. Faremo quindi attenzione a scegliere un Vittoria Frappato e un Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso prodotto con le rispettive uve in purezza e possibilmente vinificato in contenitori inerti, con circa due anni di età. I vini, come di consueto, sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Dopo avere versato i due vini nei rispettivi calici, iniziamo la nostra degustazione per contrasto dalla fase dell'analisi visiva, cioè come il vino si presenta alla vista. Valutiamo per primo il Vittoria Frappato e, inclinando il calice sopra una superficie bianca, poniamo la nostra attenzione alla base del vino. Il Frappato regala alla vista un colore rosso rubino brillante e vivace, con una trasparenza moderata tanto da consentire una buona visione attraverso il calice. Verso l'apertura del calice, dove lo spessore del vino si fa sottile, osserviamo la sfumatura dalla quale coglieremo un rosso rubino e, a volte, richiami al porpora. Passiamo ora alla valutazione del Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso iniziando l'osservazione della base del vino, mantenendo il calice inclinato. La prima differenza che notiamo è la trasparenza, decisamente più bassa nel vino friulano. Il colore mostra intense e cupe tonalità rosso rubino e, verso l'apertura del calice, la sfumatura conferma questo colore.

Le differenze fra le due varietà - nette ed evidenti - saranno rivelate dall'analisi olfattiva dei due vini, confermando la distanza esistente fra le due uve e non solo geografica. Il Frappato si fa maggiormente apprezzare per i suoi aromi freschi e immediati che richiamano principalmente i frutti a polpa rossa, come ciliegia, lampone e fragola. Una caratteristica che spesso si percepisce nella rossa siciliana è un piacevole aroma speziato che richiama il pepe nero, una qualità che aggiunge eleganza e complessità al vino. Ben diverso il profilo olfattivo del Refosco dal Peduncolo Rosso, nel quale sono i frutti a polpa nera a essere maggiormente presenti. Nei vini prodotti con quest'uva si percepiranno principalmente amarena, prugna, mirtillo e mora, oltre a una piacevole sensazione di violetta. L'uva friulana si caratterizza, talvolta, per delle sensazioni erbacee e vegetali, nelle quali si può riconoscere, in modo particolare, il

peperone oltre a una piacevole nota speziata che richiama il pepe nero.

Esattamente come abbiamo fatto per l'esame visivo, anche nella fase della valutazione dei profumi iniziamo dal Vittoria Frappato. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con l'analisi dei profumi di apertura. Dal calice si percepiscono intensi e piacevoli aromi di ciliegia, lampone e fragola, ai quali si uniscono quelli di violetta e ciclamino. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Frappato si completa con mirtillo, prugna, mora e, talvolta, si rivela al naso un piacevole aroma di pepe nero. Passiamo ora alla valutazione olfattiva del Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso. L'apertura di questo vino regala al naso aromi di amarena, prugna e mora - decisamente più "denso" rispetto al Frappato - ai quali si unisce il profumo della violetta. Dopo avere roteato il calice, il profilo di questo vino si completa con gli aromi di mirtillo, lampone e ciclamino. A volte, nel Refosco dal Peduncolo Rosso si può percepire un aroma che richiama il mondo vegetale ed erbaceo, nel quale si riconosce talvolta il peperone verde.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due vini della nostra degustazione per contrasto, dalla quale si evidenziano differenze sostanziali. Prendiamo un sorso del Vittoria Frappato e iniziamo la fase dell'esame gustativo. In bocca il Frappato ha un attacco di piacevole freschezza unita a buona struttura, con un'astringenza moderata, comunque essenziale per il suo equilibrio. In bocca si percepiscono piacevoli sapori di ciliegia, lampone e fragola, confermando quanto percepito al naso. Passiamo ora al Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso e prendiamo un sorso di questo vino. L'attacco rivela un vino di maggiore corpo rispetto al Frappato, una minore freschezza e una sensazione di astringenza più evidente, comunque moderata e giusta per ottenere l'equilibrio. In bocca si percepiscono i sapori di amarena, prugna e mora, una buona corrispondenza con il naso. In entrambi i casi l'apporto dell'alcol risulta significativo e ben percettibile, non eccessivo, ma perfetto per l'equilibrio gustativo.

La fase conclusiva della nostra degustazione per contrasto si soffermerà sulla valutazione della persistenza gusto-olfattiva dei due vini così come le sensazioni organolettiche che i vini lasciano in bocca. Il finale del Vittoria Frappato è di buona persistenza e in bocca è possibile percepire - netti e intensi - gli aromi di ciliegia, lampone e fragola, confermando le qualità già percepite al naso e all'assaggio. Il finale del Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso è persistente e, dopo avere deglutito il vino, in bocca si percepiscono intensi sapori di amarena, prugna e mora, spesso seguiti da una sensazione di mandorla amara. Si confronti la sensazione di struttura e di freschezza lasciata in bocca dai due vini: il Frappato è più fresco del Refosco dal Peduncolo Rosso e con minore corpo. Due stili diversi e distanti, comunque eleganti e di straordinaria piacevolezza gustativa, Frappato e Refosco dal Peduncolo Rosso regalano vini con caratteri distinti, in ogni caso di notevole personalità.



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



Rosso di Montalcino 2014 Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)

🍷 Sangiovese


Prezzo: € 14,00

Punteggio ◇◇◇◇ ★

- 👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mirtillo, geranio, vaniglia e carruba.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.
- 📅 12 mesi in botte.
- 🍴 *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*





Brunello di Montalcino 2011
Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)


 Sangiovese


Prezzo: € 130,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 12 mesi in barrique, 12 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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





Barbera d'Asti 2010
Cà di Tulin (Piemonte, Italia)


 Barbera

Prezzo: € 10,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di ciliegia, prugna secca e viola appassita seguite da aromi di confettura di lamponi, confettura di fragole, ciclamino e mirtillo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna secca e confettura di lamponi.

 18 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.

 *Affettati, Pasta con carne, Carne saltata, Paste ripiene*





Cisterna d'Asti 2012
Cà di Tulin (Piemonte, Italia)


 Croatina

Prezzo: € 12,00


Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

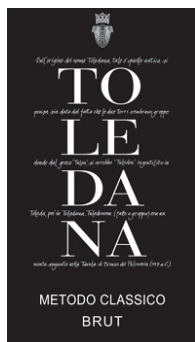
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mora e mirtillo seguite da aromi di lampone, violetta, prugna e ciclamino.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e mirtillo.

 18 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.

 *Affettati, Pasta con carne, Stufati di carne, Carne bianca arrosto*



Toledana Metodo Classico Brut
La Toledana (Piemonte, Italia)

Cortese (90%), Altre Uve (10%)

Prezzo: € 17,70

Punteggio

Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

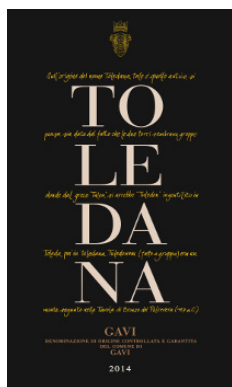
Intenso, pulito e gradevole, apre con note di mela, pera e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, susina, ananas, camomilla e agrumi.

Attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi.

Finale persistente con ricordi di mela, pera e ananas.

Parte del vino base è fermentato in barrique. Rifermentato in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

Aperitivi, Risotto con verdure, Pesce saltato, Latticini, Uova



Gavi di Gavi 2014
La Toledana (Piemonte, Italia)

Cortese

Prezzo: € 13,40

Punteggio

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

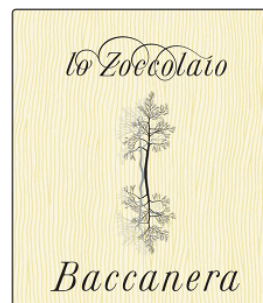
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, agrumi e biancospino seguite da aromi di pera, susina, mandorla e pesca.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

6 mesi in vasche d'acciaio.

Pasta con pesce, Pesce alla griglia, Carne bianca saltata, Latticini



Langhe Rosso Baccanera 2012
Lo Zoccolato (Piemonte, Italia)

Barbera, Merlot, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 15,80

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cioccolato e tabacco.

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


Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

18 mesi in barrique.

Paste ripiene, Stufati di carne, Carne arrosto, Carne alla griglia





Barolo 2010
Lo Zoccolaio (Piemonte, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 35,40


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso mattone, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, vaniglia, rosa appassita, tabacco, cioccolato, cuoio e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 36 mesi in botte e barrique.

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





Moscato d'Asti Cardinale Lanata 2015
Villa Lanata (Piemonte, Italia)


 Moscato Bianco


Prezzo: € 10,40


Punteggio 


 Giallo verdolino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Pulito e gradevole, apre con note di uva, pesca e pera seguite da aromi di mela, salvia e litchi.

 Attacco dolce e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero.


 Finale abbastanza persistente con ricordi di uva, pesca e mela.

 Prodotto in autoclave.

 *Dolci alla frutta, Semifreddo*





Langhe Chardonnay 2014
Villa Lanata (Piemonte, Italia)


 Chardonnay


Prezzo: € 8,50


Punteggio 


 Intense greenish yellow and nuances of greenish yellow, very transparent.

 Intense, clean and pleasing, starts with hints of apple, pear and pineapple followed by aromas of hawthorn, peach, plum and broom.

 Crisp attack and however balanced by alcohol, good body, intense flavors.

 Pretty persistent finish with flavors of apple, pear and pineapple.

 Aged in steel tanks.

 *Pasta e risotto con pesce, Carne bianca saltata, Pesce saltato, Uova*



Lugana Riserva Sergio Zenato 2013
Zenato (Lombardia, Italia)

Trebbiano di Lugana

Prezzo: € 21,00

Punteggio ☆

Giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di susina, mela e biancospino seguite da aromi di pesca matura, miele, nespola, vaniglia, pietra focaia, agrumi, ginestra, confettura di pere e mandorla.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e nespola.

6 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Paste ripiene, Formaggi



Amarone della Valpolicella Classico 2011
Zenato (Veneto, Italia)

Corvina (80%), Rondinella (10%), Oseleta (10%)

Prezzo: € 33,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e mirtillo.

Almeno 36 mesi in botte.

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



Barbaresco Canova Riserva Oro 2010
Ressia (Piemonte, Italia)

Nebbiolo

Prezzo: € 50,00

Punteggio ☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente.

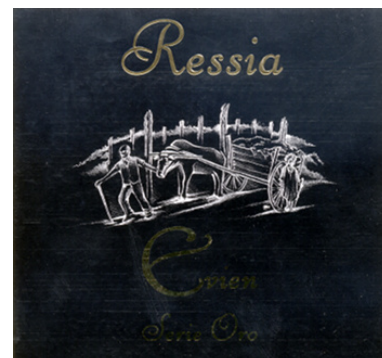
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa appassita, vaniglia, tabacco, cacao, cuoio, cannella, macis e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

5 anni in botte.

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




Evien Oro 2013
Ressia (Piemonte, Italia)


Moscato Bianco


Prezzo: € 18,00


Punteggio ☆


Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva, miele e litchi seguite da aromi di pesca, agrumi, albicocca, canditi, mela cotogna, rosa bianca, salvia e ginestra.

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

 Finale persistente con ricordi di uva, agrumi e miele.

 24 mesi in botte di acacia, 3 mesi in vasche d'acciaio.

 *Carne bianca arrosto, Crostacei stufati e alla griglia, Paste ripiene, Formaggi stagionati*

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.

Assistenza nelle Zone del Sisma: Federazione Italiana Cuochi Aiuta non solo in Cucina

A due giorni dall'inizio della catastrofe che ha colpito il centro Italia, il Dipartimento Solidarietà Emergenze di FIC-Federazione Italiana Cuochi continua le sue attività di aiuto. La fatica è l'ultima preoccupazione dei cuochi che stanno vivendo un'esperienza umana che segna. La situazione più toccante per chi si sta adoperando è adesso quella emotiva che, in un momento in cui si delinea il bilancio delle perdite umane, è dolorosa per tutti.

«Sono molto coinvolto emotivamente anche in maniera personale» - racconta Alessandro Circiello - «Amatrice è un luogo a una cinquantina di chilometri da Roma, dove noi romani andiamo abitualmente in vacanza, anche i miei nonni vivevano da quelle parti, e l'albergo che è crollato era quello dove andavo a mangiare gli spaghetti all'amatriciana con mia nonna. In questi giorni sto ascoltando molte storie drammatiche di persone che conoscevo bene».

«Le aziende stanno - continua Circiello - inviando tantissime derrate e per il momento non ci serve altro cibo, ringraziamo tutti coloro che si sono prodigati con grande generosità. Se qualcuno volesse contribuire ulteriormente, stiamo attivando un'Iban della FIC Emergenze, in merito al quale potete trovare tutte le info sul sito, specificando la causale Terremoto Centro Italia».

Roberto Rosati, responsabile nazionale del Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC, non riposa da due giorni ma è validamente supportato da 50 cuochi della squadra del Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC che finora ha preparato circa tremila pasti. «Quando un cuoco arriva su un campo di accoglienza in allestimento si pensa subito a mettere a regime la cucina e

preparare pasti per chi non mangia almeno da 12 ore. La sera finisce con tante camomille che cercano di rilassare i volti di chi ha perso tutto. Solo il giorno dopo, quando all'alba si allestisce la colazione e il sole fa luce sulla terra, ci si rende conto della catastrofe che ci circonda».

«Ogni volta ci si trova di fronte a uno scenario lunare, alla distruzione seguono le scosse di assestamento (o forse no, come per l'Emilia Romagna con il 20 e il 29 maggio) che rievocano nella popolazione il momento drammatico e l'atmosfera si riempie di urla e di pianto. Oggi stiamo passando alla terza fase dove ognuno cerca di recuperare dalle abitazioni rase al suolo qualcosa che lo tenga legato a un passato sepolto dalle macerie. Peggio se lì sotto oltre agli oggetti sono rimasti i familiari. Noi abbiamo il compito di rilassare il dolore con un buon pasto, la gentilezza, due parole amiche e a volte un abbraccio. Ci proviamo, fino a questo momento ci stiamo riuscendo».

Tutti i cuochi del DSE, oltre a essere dei professionisti, sono stati tutti formati per intervenire in caso di calamità, frequentando i corsi della Protezione Civile. Arrivano sul posto dove i terreni sono accidentati e devono montare le cucine, dormire nei sacchi a pelo e capire come recuperare l'acqua, perciò oltre alla volontà e allo spirito di adattamento, è necessario essere in grado di organizzare operativamente il lavoro.

A Chaimaa Fatihhi il Premio Casato Prime Donne

«Il 18° Premio Casato Prime Donne manda un messaggio forte sul ruolo femminile nella costruzione del dialogo con il mondo islamico e il rifiuto del terrorismo» dice Donatella Cinelli Colombini presidente della giuria presentando Chaimaa Fatihhi musulmana di 23 anni che ha avuto il coraggio di dichiarare apertamente il proprio odio per chi uccide in nome della sua stessa fede. Chaimaa è una pacifista che porta il velo come segno di devozione nonostante venga spesso attaccata per questa sua scelta. La cerimonia di premiazione avverrà il 18 settembre a Montalcino nel teatro degli Astrusi appena restaurato dall'amministrazione comunale guidata dal Sindaco Silvio Franceschelli. La giuria composta da Donatella Cinelli Colombini, Rosy Bindi, Anselma Dell'Olio, Anna Pesenti, Stefania Rossini, Anna Scafuri e Daniela Viglione, ha ancora una volta scelto chi fa scelte coraggiose e apre alle donne un nuovo ruolo nella società.

Come le vincitrici delle passate edizioni del Premio - Samantha Cristoforetti, Sandra Savaglio, Giusi Nicolini - anche Chaimaa ha scritto una dedica che rimarrà al Casato Prime Donne di Montalcino, la prima cantina con un organico di sole donne. Le frasi, in italiano e inglese, delle vincitrici formano un percorso meditativo naturalistico nella campagna che l'Unesco ha iscritto nel patrimonio dell'umanità. La dedica di Chaimaa Fatihhi, in italiano arabo e inglese, sarà accompagnata da un'installazione di arte contemporanea creata da Roberto Turchi.

«A tutte le Donne del mondo, che sanno farsi forza e non mollano mai di fronte alle paure, ai pregiudizi, all'odio e alla violenza. Alle madri, alle figlie, alle sorelle, nonne e zie di ogni nazione, fede e pensiero, che non temono l'incontro, la condivisione e la reciproca solidarietà femminile che le caratterizza. Che le Donne possano essere la scintilla del cambiamento del nostro paese, continente, mondo».

Di profonda fede islamica, Chaimaa Fatihhi è studentessa di giurisprudenza all'Università di Modena. È arrivata in Italia

dal Marocco quando aveva cinque anni e si sente italiana. Ha scelto di studiare legge per seguire le orme del padre che si è laureato in giurisprudenza prima di emigrare a Castiglione delle Stiviere in provincia di Mantova, dove gestisce un'agenzia di viaggio mentre la madre lavora in ospedale. Minuta, con il velo in testa, profondamente religiosa e osservante della legge coranica, Chaimaa ha dovuto spostarsi a Brescia per frequentare ragioneria e anche adesso all'università c'è chi la guarda con sospetto, specialmente dopo gli attentati. Da piccola ha vissuto lo sradicamento di chi si sente italiana in Marocco e marocchina in Italia. È arrivata sulle prime pagine dei grandi quotidiani per aver avuto il coraggio di scrivere una lettera aperta ai terroristi condannando le loro atrocità da araba credente. Un gesto che ha fatto di questa giovane donna gentile e assolutamente fedele alla Legge Coranica, un simbolo di pace ma, purtroppo, anche un bersaglio, per gli integralisti contrari al dialogo. Con lei emerge un nuovo possibile ruolo delle donne nel mondo islamico "una scintilla di cambiamento" come la definisce Chaimaa grazie all'importanza della spiritualità, dei sentimenti di tolleranza e nostalgia che possono diventare strumenti decisivi nella lotta al terrorismo. Un fenomeno apparentemente in crescita come dimostra la presenza di donne musulmane alle Messe a suffragio di Jacques Hamel parroco barbaramente ucciso a Rouen. Chaimaa Fatihi ha scritto il libro "Non ci avrete mai. Lettera aperta di una musulmana italiana ai terroristi" (Rizzoli 181 pagine)

Al Museo Ricci Curbastro per Scoprire La Franciacorta

La storia agricola della Franciacorta racchiusa in un Museo, tutto da visitare e tutto da vivere. Un motivo in più per godersi la Franciacorta in autunno, stagione perfetta per l'enoturismo. Fondato nel 1986 da Gualberto Ricci Curbastro, accanto alla sede della sua cantina di Capriolo, il Museo Agricolo e del Vino Ricci Curbastro è stato visitato da oltre 200.000 persone che, in trent'anni, hanno potuto scoprire oggetti e tradizioni che stavano scomparendo o sono scomparse. Vi sono esposti oltre 3.000 oggetti e vi è annessa una ricca biblioteca con oltre 2500 volumi.

Vero antesignano a livello nazionale del turismo enogastronomico, il Museo - precorrendo i tempi - ha valorizzato la cultura materiale, verso la quale è cresciuto successivamente negli anni l'interesse. Non solo: fin dall'inaugurazione, fu chiaro che non si trattava di una semplice esposizione di una collezione straordinaria di oggetti raccolti con passione di Gualberto Ricci Curbastro, ma di un museo "vivo", che intendeva trasmettere saperi e conoscenze, salvando dall'oblio la cultura agricola della Franciacorta. Perciò, oggi come un tempo, ogni visitatore viene accolto e guidato nella visita da personale appositamente formato, che illustra gli oggetti esposti nelle varie sale, narra tradizioni, risponde a domande e curiosità. La visita si conclude in cantina, dove sono esposti pregiati pezzi, con l'illustrazione del ciclo di produzione del Franciacorta DOCG e degustazione di uno o più vini.

La Sala della Veterinaria è ospitata nella vecchia scuderia. Contiene attrezzi per la lavorazione del terreno quali vecchi aratri in legno o del fieno con insoliti forconi realizzati in un unico pezzo piegando i rami degli alberi. Molto spazio è dedicato alla veterinaria e alla cura degli animali, inclusa l'antica

arte dei maniscalchi. Carri agricoli, ruote, gioghi, basti, strumenti da carrettieri completano il panorama del lavoro dell'uomo con l'ausilio degli animali.

La Sala dell'Enologia è dedicata alla vite, al vino e all'attività di bottaio. Comprende anche una ricca collezione di torchi e vecchie tappatrici. Il cuore della storia vitivinicola della Franciacorta raccontato da pezzi unici come un torchio orizzontale del 1893 costruito da Arnaldo Zanelli a Palazzolo sull'Olgio (Brescia), un torchio dal grande basamento in pietra arenaria grigia proveniente dalla cava del Vanzago in Capriolo (Brescia), e ancora un torchio idraulico della fine del XIX secolo, torchi montati su carri trainati da cavalli, una tra le prime pi-giadiraspatrici costruita nel 1895 dai F.lli Vitali a Villongo S. Alessandro (Bergamo). Parte della collezione di oggetti legati al vino è ospitata nella cantina dell'azienda, che diventa così un "museo vivente", permettendo il continuo confronto tra le tradizioni più antiche e le moderne tecnologie.

La Sala dell'antico fienile ospita gli strumenti per le attività artigianali (come la filatura, la tessitura, le macchine per cordame, la falegnameria) e quelli utilizzati un tempo in cucina (dalle impastatrici da pane alla coltelleria per i salumi), oltre a una straordinaria collezione di trappole per topi, il banchetto del ciabattino con i suoi attrezzi, scaldaletto, ferri da stiro, lampade e molti altri oggetti ancora, a raccontare la vita della casa e le lavorazioni destinate a trasformare i prodotti agricoli in prodotti finiti.

Infine, la moderna Sala delle conferenze, utilizzata per incontri, mostre d'arte e concerti, questa sala espone strumenti usati per le attività di pastorizia e casearia, le analisi dei vini, la pesatura e la misurazione, l'allevamento del baco da seta, la filatura, vecchi giocattoli, attrezzi per la cucina e la tradizione bresciana dello spiedo, oltre a una curiosa e ricchissima collezione di oggetti bellici, come elmetti e baionette, trasformati in strumenti pacifici d'uso quotidiano.

A ricordare il trentennale della sua fondazione, è stata realizzata quest'anno una capsula destinata a fissare i tappi dei Franciacorta raffigurante il logo del Museo, che si andrà ad affiancare, per la gioia dei collezionisti, alle altre capsule della serie dei personaggi storici dell'azienda.




NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Grappa Traminer Segnana (Trentino, Italia)

 Vinaccia di Traminer

Prezzo: € 22,00 - 70cl

Punteggio 

-  Limpida, incolore e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di uva, pera, mela, nocciola e pesca 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 uva, pera e pesca.
-  Distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria.



Wine Guide Parade

Maggio 2016

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

| Posiz. | Vino, Produttore | Voti |
|--------|--|------|
| 1 | Aglianico del Vulture Titolo 2013, Elena Fucci | 7737 |
| 2 | Vermentino 2015, Moris Farms | 6416 |
| 3 | Morellino di Scansano 2014, Moris Farms | 6271 |
| 4 | Maremma Toscana Rosato Mandriolo 2015, Moris Farms | 6154 |
| 5 | Moscato d'Asti Vigna Senza Nome 2015, Braida | 5814 |
| 6 | Avvoltore 2012, Moris Farms | 5767 |
| 7 | Barbera del Monferrato La Monella 2015, Braida | 5475 |
| 8 | Morellino di Scansano Riserva 2012, Moris Farms | 5334 |
| 9 | Langhe Bianco Il Fiore 2014, Braida | 5076 |
| 10 | Brachetto d'Acqui 2015, Braida | 4915 |
| 11 | Greco di Tufo Grancare 2014, Tenuta Cavalier Pepe | 4867 |
| 12 | Irpinia Coda di Volpe Bianco di Bellona 2015, Tenuta Cavalier Pepe | 4723 |
| 13 | Maremma Toscana Rosso Mandriolo 2015, Moris Farms | 4623 |
| 14 | Sicilia Bianco Millesulmare 2014, Santa Maria La Nave | 4328 |
| 15 | Fiano di Avellino Brancato 2014, Tenuta Cavalier Pepe | 4091 |