

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVIII - Numero 198, Settembre 2020

Il Vino Riparte dalla Vendemmia 2020

Difficile, in questo periodo, parlare di altro se non della situazione planetaria determinata dalla pandemia da Covid-19. Difficile, inoltre, separare il vino da questo argomento poiché è, come tutti gli altri settori produttivi ed economici, fortemente condizionato dai suoi effetti. Sembra difficile, infatti, allo stato attuale delle cose, fare delle previsioni a causa dell'incertezza generale che stiamo attraversando poiché l'unica certezza sono i fatti, quello che producono e hanno prodotto nei mesi scorsi. Si sta inevitabilmente navigando a vista, con i risultati del mercato non esattamente incoraggianti, sebbene si siano notati dei chiari segni di ripresa, comunque insufficienti a recuperare le perdite. Da qualche parte si deve inevitabilmente ricominciare e, poiché gli effetti della pandemia non hanno alterato, ovviamente, il ciclo delle stagioni, le viti nei vigneti stanno offrendo i nuovi grappoli d'uva, pronti per essere vendemmiati.

In alcune parti d'Italia, in verità, la vendemmia è iniziata da qualche settimana, in modo particolare nelle zone dove si producono vini spumanti e in molte regioni del meridione. Nel momento in cui una parte del vino dell'annata 2019 ha già preso la via della distillazione per ricavarne di alcol da destinare alla produzione di gel disinfettante – un prodotto, purtroppo, molto richiesto in questo periodo – si apre un nuovo capitolo e nel quale si ripongono le speranze per l'immediato futuro. Il 2020, decisamente, è stato un anno, a dir poco, *nefasto* per il vino: è iniziato con le misure protezionistiche dei dazi da parte degli Stati Uniti d'America e che hanno provocato non pochi disagi per il mercato enologico, poi – come se non bastasse – è stata dichiarata la pandemia da Covid-19, infliggendo un altro e pesantissimo colpo all'economia del vino e delle attività a esso collegate.

Sicuramente è troppo presto per fare previsioni attendibili, poiché il periodo della vendemmia, in Italia, si protrae per oltre tre mesi – in alcuni casi, infatti, le uve si raccolgono addirittura in novembre – tuttavia i segnali che giungono dalle regioni che hanno già iniziato sembrano essere incoraggianti. In modo

particolare, come già detto, dalle regioni del meridione d'Italia e nelle aree dedite alla produzione di vini spumanti. Si può, evidentemente, fare una stima preliminare poiché, in ogni caso, la qualità della quale si può parlare in questo momento è quella presunta che si ricava dall'osservazione dei grappoli in maturazione e, a quanto pare, sembra essere molto buona in tutta Italia. Tutto questo, ovviamente, confidando Madre Natura ci risparmi sgradite sorprese per mezzo di eventi meteorologici negativi che, chiunque lavori la terra e si dedichi all'agricoltura, sa benissimo essere un rischio imprevedibile e costante.

Va detto, in termini generali, che la costante presenza del sole e le afose temperature che hanno caratterizzato luglio e agosto, sembra avere accelerato – come facilmente prevedibile – la maturazione delle uve anticipando quindi l'inizio della vendemmia. In modo particolare, oltre alle uve tipicamente utilizzate per la produzione di spumanti, le operazioni di raccolta dei mesi estivi hanno interessato prevalentemente Chardonnay, Sauvignon Blanc e, generalmente, le varietà a bacca bianca. I primi commenti che giungono dai produttori, sottolineano una qualità delle uve molto elevata sebbene si registri un calo in termini quantitativi rispetto al 2019. La diminuzione di quantità, in ogni caso, non sembra preoccupare eccessivamente le cantine che, ricordiamolo, hanno ancora il non banale problema della collocazione sul mercato dei vini della scorsa annata. In ogni caso, la presunta – e si spera, confermata – qualità delle uve della vendemmia 2020 è certamente un'ottima notizia che fa ben sperare per il futuro prossimo.

Impossibile, infatti, dimenticare o non considerare l'effetto nefasto della pandemia nell'economia del vino, con enormi cali di vendite, soprattutto nell'importante quota rappresentata dall'esportazione. Per quanto riguarda l'annata 2020, si ipotizza una produzione di 45 milioni di ettolitri, con un calo di circa il 5% rispetto al 2019. Questa diminuzione è stata largamente determinata alle misure di contenimento adottate durante il cosiddetto *lockdown* e che prevede, appunto, una diminuzione delle rese nei vigneti. La vendemmia 2020, nonostante la previsione sulla qualità delle uve sia positiva e incoraggiante,

Sommario

Il Vino Riparte dalla Vendemmia 2020	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Rosso di Montalcino e Montefalco Rosso	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	10
NON SOLO VINO	
Aquavitae	12
Wine Guide Parade	12

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

sembra andare incontro a difficoltà di ordine pratico, nello specifico, la reperibilità di manodopera e di operatori che effettivamente saranno nei vigneti a vendemmiare i grappoli. A causa delle restrizioni imposte dalla pandemia da Covid-19, lo spostamento di lavoratori, soprattutto dall'estero, sembra infatti essere piuttosto difficoltosa.

Si deve infatti osservare che, nella maggioranza dei casi, durante il periodo della vendemmia le cantine ricorrono all'impiego di personale e manodopera supplementare proprio per soddisfare il maggiore carico di lavoro e che di certo non può attendere. In altre parole, quando l'uva è matura si deve raccogliere e non si può indugiare sul tempo, pena l'eccessiva maturazione, quindi la compromissione della qualità del vino. Esattamente come accade in altri ambiti della produzione agricola, si ricorre sovente a manodopera proveniente dall'estero e che, a causa delle restrizioni imposte dalle misure preventive e sanitarie, molti hanno avuto difficoltà a raggiungere l'Italia oppure è stato interdetto loro l'ingresso nel nostro Paese. Si tratta di contratti a tempo, con validità strettamente necessaria a coprire unicamente il periodo della vendemmia, spesso ricorrendo ad agenzie interinali italiane oppure di altri paesi. Si tratta di un'importante quota dell'economia generata dal settore vitivinicolo, una delle tante ed evidentemente non l'unica.

Anche gli altri principali paesi produttori di vino europei – Francia e Spagna – stanno incontrando le medesime difficoltà e, non da meno, gli stessi dubbi e perplessità per quanto riguarda il mercato del vino. Per questi paesi, oltre alle misure adottate in conseguenza della pandemia da Covid-19, pesano anche gli oramai tristemente noti dazi imposti dagli Stati Uniti d'America e che hanno prodotto perdite ingenti nell'esportazione. A tale proposito, è emblematico il caso della Champagne che, proprio a causa del drastico calo delle vendite nel 2020 – sia a causa della pandemia da Covid-19, sia per i dazi imposti dagli USA – si è decisa una drastica riduzione dei raccolti e della produzione. Quest'anno, infatti, nella Champagne si produrranno solamente 230 milioni di bottiglie: un numero che fa riflettere se si confronta alle produzioni degli anni passati e che erano oltre 300 milioni.

Questi tempi – come purtroppo ben sappiamo tutti – non sono semplici e sollevano questioni epocali e certamente complesse da risolvere. Da qualche parte si deve comunque ripartire e la vendemmia 2020 è certamente un ottimo punto di partenza. La qualità, così dicono, è molto elevata e questo porterà alla produzione di grandi vini. Un buon motivo per essere

ottimisti sebbene concretamente realisti e senza eccessive illusioni. Si tratta di uno sforzo gigantesco – tuttavia necessario e fondamentale – ed è fin troppo comprensibile che le cantine, già in evidente difficoltà per l'andamento del mercato del 2020, sono adesso costrette a prendere altre e impegnative decisioni. A partire dalla vigna, per poi proseguire in cantina, infine alla bottiglia. Da qualche parte e in qualche modo si deve comunque ripartire. Sarà difficile – già così è molto difficile e ben lo sappiamo – ma alla fine sarà un successo. Io sono ottimista e ne sono convinto. Il temporale non dura per sempre: prima o poi, inevitabilmente, arriva l'arcobaleno.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Rosso di Montalcino e Montefalco Rosso

Due interessanti denominazioni di Toscana e Umbria si confrontano nei calici della degustazione per contrasto di questo mese

Nel grande scenario enologico d'Italia – il quale conta, attualmente, 406 aree DOP, di queste, 77 sono DOCG, oltre a 118 IGT – spesso le zone di produzione dei vini si sovrappongono con altre denominazioni. Questo è esattamente quello che accade per i vini della degustazione per contrasto di questo mese, le quali zone di produzione coincidono con due *colossi* dell'enologia italiana. Inoltre, in alcuni casi le denominazioni si estendono in regioni diverse – sebbene confinanti – e in molti casi è prevista la produzione di stili diversi di vini. Altre denominazioni, infine, sono esclusivamente vocate a un solo vino e, quindi, a un unico stile, come nel caso – per esempio – del Rosso di Montalcino, per il quale è previsto unicamente l'omonimo stile e l'impiego esclusivo della varietà Sangiovese. Per quanto concerne Montefalco, invece, oltre allo stile rosso è prevista anche la produzione di bianco.

Nello specifico, come già detto, nel territorio dove si producono i vini della nostra degustazione per contrasto – Rosso di Montalcino e Montefalco Rosso – sono definite anche le aree di due magnifici vini DOCG: Brunello di Montalcino e Montefalco Sagrantino. A tale proposito, va detto che non si tratta dell'unico caso in Italia poiché anche altri territori DOCG prevedono al loro interno – in parte o completamente – la presenza di aree DOC. L'errore che si commette più frequentemente in questi casi è quello di considerare i vini DOC all'interno dei territori DOCG come “vini minori” o, peggio, produzioni di seconda scelta rispetto a quelli a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. Si tratta di una convinzione del tutto errata e che non trova, per altro, nessun fondamento pratico visto che, come nel caso di Montefalco, sono utilizzate addirittura varietà di uve diverse e non ammesse nella denominazione DOCG. Si tratta, pertanto, di vini che seguono pratiche

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 198, Settembre 2020

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2020 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

viticolture ed enologiche distinte, producendo quindi risultati completamente diversi.

Rosso di Montalcino

Montalcino, celeberrimo comune vinicolo in provincia di Siena, prevede nell'ambito del suo territorio la produzione di due vini distinti: il celebrato Brunello e il Rosso. Entrambi i vini nascono dal Sangiovese – che qui a Montalcino prende il nome di *Brunello* – e, nello specifico, dal clone un tempo noto come *Sangiovese Grosso*. Si deve osservare che fino a qualche anno fa la distinzione fra i cloni *grosso* e *piccolo* era caratteristica ritenuta fondamentale per i vini di Montalcino, sottolineando, appunto, l'impiego esclusivo del cosiddetto *Sangiovese Grosso*. Oggi, invece, si tende a considerare unicamente la varietà Sangiovese senza altra distinzione, una caratteristica produttiva che – fra l'altro – è specificata anche nei disciplinari di produzione del Rosso e del Brunello di Montalcino. I due vini si producono nel medesimo territorio, tuttavia si tratta di produzioni distinte poiché possiedono, soprattutto, identità proprie e sono, non da meno, il risultato di pratiche enologiche diverse.

A parte il territorio e il Sangiovese, i due vini differiscono per le pratiche enologiche e definite nei rispettivi disciplinari di produzione. Il Brunello di Montalcino deve maturare in botti di rovere per almeno 24 mesi, il Rosso, invece, può essere commercializzato a partire dal primo settembre dell'anno successivo a quello della produzione. Si deve inoltre osservare che, in termini generali, le uve destinate al Rosso di Montalcino provengono da vigneti le quali uve non sono solitamente impiegate per la produzione del Brunello. Questo non deve comunque fare considerare il Rosso di Montalcino come *fratello minore* del Brunello di Montalcino o vino di pregio inferiore. Non solo si tratta di due vini diversi ma, in alcuni casi, è possibile trovare Rossi di Montalcino che risultano essere, in termini qualitativi, di gran lunga migliori rispetto a certi Brunello. Infine, si deve considerare che, in accordo al disciplinare, nel corso della vinificazione il Rosso può essere *promosso* a Brunello, a patto che soddisfi pienamente i requisiti del vino DOCG.

Montefalco Rosso

Il Montefalco Rosso, come accade per il Rosso di Montalcino, soffre della presenza imponente del vino appartenente alla “denominazione maggiore”, in questo caso, del Montefalco Sagrantino. Rispetto ai due vini toscani, in questo caso si tratta di vini completamente diversi e prodotti con uve diverse, avendo come punto in comune, oltre al territorio, la varietà Sagrantino – re indiscusso di Montefalco – che, in ogni caso, nel Rosso è impiegato in quantità “relativamente marginale”. Il Montefalco Rosso è infatti prodotto in prevalenza con Sangiovese, che deve essere presente per il 60-70% del totale, mentre la quota restante è rappresentata da Sagrantino – circa il 10-15% – e altre varietà a bacca rossa ammesse nella regione Umbria. Il Montefalco Rosso è pertanto e in ogni caso, un vino multi varietale e che prevede sempre la presenza di Sangiovese e Sagrantino, con ampia dominanza del primo.

Per quanto concerne la vinificazione, il disciplinare di produzione del Montefalco Rosso prevede un periodo di maturazione minimo di almeno 18 mesi. Il disciplinare prevede inoltre lo stile *riserva*, prodotto con la stessa base di uve, per il quale è tuttavia previsto un periodo minimo di maturazione di 30 mesi, dei quali almeno 12 in botte di legno. Per quanto riguarda le varietà che compongono il Montefalco Rosso, oltre a Sangiovese e Sagrantino, i produttori dimostrano un'interessante *intraprendenza* grazie all'impiego di varietà sia italiane sia alloctone – da sole o in unione – in ogni caso ammesse alla coltivazione in Umbria. Il risultato è rappresentato da profili sensoriali che consentono di definire uno stile identificativo del produttore stesso, grazie a fattori organolettici tali da contrastare o accentuare le qualità specifiche di Sangiovese e Sagrantino. Si deve comunque considerare che la quota restante delle uve, data la percentuale consentita, non altera significativamente le qualità sensoriali di Sangiovese e Sagrantino che, in ogni caso, risultano sempre ben riconoscibili in questo vino.

La Degustazione

La scelta dei vini della degustazione per contrasto di questo mese è certamente facile poiché la presenza e la varietà di entrambi i vini presenti nel mercato è davvero ampia. Faremo comunque attenzione alla modalità di vinificazione utilizzata per entrambi i vini, assicurandoci che siano prodotti esattamente con lo stesso procedimento enologico. In particolare, faremo attenzione al contenitore di maturazione e ci assicuriamo che sia lo stesso per entrambi i vini, scegliendo possibilmente quelli maturati in botte grande. Inoltre, nella scelta del Montefalco Rosso, è importante considerare anche le varietà a supporto di Sangiovese e Sagrantino e che contribuiscono al profilo sensoriale del vino. A titolo di esempio, qualora la nostra scelta fosse a favore di un vino nel quale è presente Merlot, è molto probabile che, a livello gustativo, la sensazione di morbidezza sia più intensa rispetto a uno nel quale questa varietà non è utilizzata. Per quanto riguarda l'annata, la nostra scelta è a favore di bottiglie della vendemmia più recente disponibile sul mercato. Infine, i vini sono serviti in calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Versiamo i due vini della nostra degustazione per contrasto



Il colore del Montefalco Rosso

e diamo inizio alla valutazione delle singole fasi sensoriali. Il primo vino che prenderemo in esame è il Rosso di Montalcino, iniziando con la valutazione dell'aspetto. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo il colore e la trasparenza alla base. Notiamo un colore rosso rubino brillante e una trasparenza moderata: l'oggetto posto a contrasto fra il calice e il vino è abbastanza visibile. Osserviamo ora la sfumatura del Rosso di Montalcino, verso l'apertura del calice dove lo spessore del vino si fa sottile, la quale conferma il colore rosso rubino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Montefalco Rosso, osservando la base del calice. Il vino umbro si presenta con un colore rosso rubino intenso, più cupo rispetto al Rosso di Montalcino, e una trasparenza più ridotta del vino toscano. La sfumatura del Montefalco Rosso – osservata all'estremità del calice – conferma la tonalità rosso rubino.

I profili olfattivi del Rosso di Montalcino e del Montefalco Rosso rivelano evidenti e sostanziali differenze. Entrambi i vini sono prodotti con Sangiovese – nel vino toscano è l'unica varietà ammessa, in quello umbro è unito ad altre uve – tuttavia si devono considerare i diversi territori e, in particolare, l'enorme vastità rappresentata dagli innumerevoli cloni di Sangiovese coltivati in Italia. In termini generali, nel Sangiovese si percepiscono sovente aromi di frutti a bacca rossa e nera, in particolare, amarena, ciliegia, prugna e lampone, oltre a sensazioni floreali che ricordano la violetta e, spesso, rosa e geranio. Nel Montefalco Rosso, quindi, alle sensazioni olfattive tipiche del Sangiovese, si uniscono anche quelle delle altre varietà utilizzate per la produzione, in modo particolare quelle del Sagrantino, caratterizzato dal tipico profumo di mora. A questi si aggiungono, in entrambi i vini, i profumi conferiti dalla maturazione in legno e che sono fortemente determinati dal tipo di legno e dal volume del contenitore, oltre al tempo di permanenza.

Riprendiamo la nostra degustazione e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi del Rosso di Montalcino e del Montefalco Rosso. Il primo vino che prendiamo in esame, come nella fase precedente, è il Rosso di Montalcino. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da valutare gli aromi di apertura del vino. Le qualità tipiche del Sangiovese sono tutte ben percettibili e in buona evidenza: dal calice si percepiscono, infatti, aromi intensi e puliti di amarena, prugna e violetta, oltre al tocco elegante della rosa e del lampone. Procediamo con la roteazione del calice – operazione che favorisce lo sviluppo dei profumi del vino – ed effettuiamo una seconda olfazione. Il profilo del Rosso di Montalcino di completa con mirtillo, melagrana e le qualità conferite dal legno, in particolare la vaniglia. Passiamo ora alla valutazione degli aromi del Montefalco Rosso, iniziando dalla sua apertura. Dal calice si percepiscono aromi intensi e puliti di amarena, prugna e mora, seguiti dall'elegante profumo di violetta. Dopo avere roteato il calice, il profilo di questo vino si completa con mirtillo, ribes oltre alle sensazioni tipiche della maturazione in legno.

Analizziamo ora i profili gustativi dei vini della degustazione per contrasto di questo mese, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal Rosso di Montalcino. Prendiamo un sorso del vino toscano e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali che si percepiscono in bocca. La freschezza dell'acidità è una delle qualità che si rilevano in bocca – caratteristica tipica

del Sangiovese – e l'astringenza è piuttosto moderata, tuttavia l'effetto dell'alcol e la morbidezza conferita dalla maturazione in legno donano al Rosso di Montalcino un perfetto equilibrio. In bocca si percepiscono sapori di amarena, prugna e lampone, confermando la corrispondenza con il naso. Prendiamo ora un sorso di Montefalco Rosso e valutiamo il suo attacco. Anche in questo caso percepiamo la freschezza del Sangiovese, tuttavia in questo vino l'astringenza e la morbidezza risultano più intense. La struttura, in termini generali, risulta essere più piena del Rosso di Montalcino, certamente grazie anche alla presenza del possente Sagrantino. La corrispondenza con il naso è molto buona e si percepiscono nettamente i sapori di amarena, prugna, mora e mirtillo.

La fase conclusiva della degustazione prende in esame le sensazioni che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare, la cosiddetta "persistenza gusto-olfattiva", fattore primario e fondamentale della qualità. Il finale del Rosso di Montalcino è persistente e lascia in bocca la sensazione piacevole della tipica freschezza del Sangiovese, oltre a una moderata percezione di morbidezza e astringenza. In bocca si continuano a percepire – intensi e puliti – i sapori di amarena, prugna e lampone. Il finale del Montefalco Rosso si caratterizza per la buona persistenza e in bocca la sensazione della freschezza del Sangiovese è mitigata dall'effetto delle altre uve utilizzate per la produzione, con una percettibile morbidezza e astringenza tali da mantenere il vino in equilibrio anche nella fase finale della degustazione. In bocca, inoltre, si percepiscono sapori intensi e puliti di amarena, prugna, mora e mirtillo. Poniamo ora i due calici di fianco ed effettuiamo un'ultima valutazione delle prime tre fasi della degustazione: le differenze sono ancora evidenti e nette. In particolare, è interessante, nel Montefalco Rosso, la valutazione dell'effetto sensoriale delle altre uve nei confronti del Sangiovese che, invece, nel Rosso di Montalcino, per così dire, risulta *puro e incontaminato*.



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



Colli Orientali del Friuli Pinot Grigio Ramato 2018 Valentino Butussi (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

🍷 Pinot Grigio

Prezzo: € 18.00 Punteggio ◇◇◇◇ ★

- 👁️ Rosa buccia di cipolla chiaro e sfumature rosa buccia di cipolla, trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela verde, pera e biancospino seguite da aromi di pompelmo rosa, susina, ananas, ginestra e mandorla.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di mela verde, susina e mandorla.
- 📅 8 mesi in vasche d'acciaio e una parte in botte, 2 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Pesce saltato, Crostacei alla griglia, Zuppe di funghi*



Colli Orientali del Friuli Rosso Riserva Santuari 2016 Valentino Butussi (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

🍷 Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 50.00 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, mirtillo e prugna seguite da aromi di violetta, amarena, cioccolato, tabacco, cuoio, macis, vaniglia ed eucalipto.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di ribes, mirtillo e prugna.
- 📅 24 mesi in botte, 6 mesi in botte di cemento, 12 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Stufati di carne con funghi, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



Il 150 Negroamaro Rosso 2019 Apollonio (Puglia, Italia)

🍷 Negroamaro

Prezzo: € 10.00 Punteggio ◇◇◇◇ ★

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente.

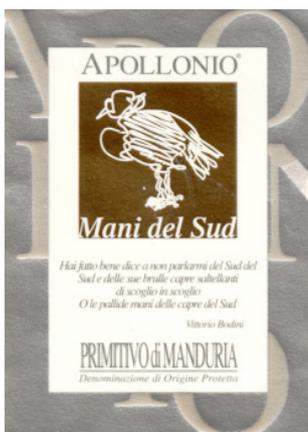
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, fragola, lampone, garofano e mirtillo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

 3 mesi in vasche d'acciaio.

 *Affettati, Pasta con funghi, Carne saltata, Stufati di carne, Zuppe di legumi*



Primitivo di Manduria Mani del Sud 2015
Apollonio (Puglia, Italia)

 Primitivo

Prezzo: € 16.00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di confettura di prugna, confettura di amarena e confettura di mora,

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

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



Perlato del Bosco Vermentino 2019
Tua Rita (Toscana, Italia)

 Vermentino

Prezzo: € 15.00

Punteggio 

 Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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



Perlato del Bosco Sangiovese 2018
Tua Rita (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 25.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, rosa, mirtillo, cioccolato, ginepro, vaniglia e mentolo.

-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.
-  Maturazione in barrique e botte.
-  *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*

FALESIA



Chardonnay

Paolo e Noemia d'Amico

Falesia 2018

Paolo e Noemia d'Amico (Lazio, Italia)

 Chardonnay

Prezzo: € 22.00

Punteggio ◆◆◆◆ ★

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

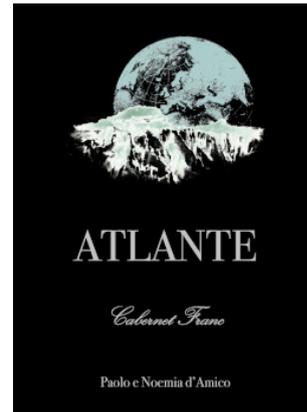
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e acacia seguite da aromi di pera, pompelmo, ananas, ginestra, susina, miele, biancospino, burro, minerale e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di banana, susina e pompelmo.

 10 mesi in barrique, 5 mesi in bottiglia.

 *Pasta con pesce, Crostacei alla griglia, Pesce stufato, Carne bianca saltata*



Atlante 2013

Paolo e Noemia d'Amico (Umbria, Italia)

 Cabernet Franc

Prezzo: € 36.00

Punteggio ◆◆◆◆ ★

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, peperone, cioccolato, cannella, tabacco, cuoio, macis, vaniglia ed eucalipto.

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

 12 mesi in barrique, 10 mesi in bottiglia.

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



MORGANTE

Sicilia Nero d'Avola 2017

Morgante (Sicilia, Italia)

 Nero d'Avola

Prezzo: € 9.68

Punteggio ◆◆◆◆

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, geranio, lampone, mirtillo, carruba, tabacco, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

 Maturazione in barrique.

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



**Sicilia Nero d'Avola Riserva Don Antonio 2016
Morgante (Sicilia, Italia)**

 Nero d'Avola

Prezzo: € 27.12

Punteggio  ☆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, cacao, carruba, tabacco, cannella, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



**Podereadua 2018
Poggio Argentiera (Toscana, Italia)**

 Syrah

Prezzo: € 22.00

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 violetta, mirtillo, mora, cioccolato, tabacco, pepe nero, vaniglia ed eucalipto.

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

 14 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Poggioraso 2017
Poggio Argentiera (Toscana, Italia)**

 Cabernet Franc

Prezzo: € 25.00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, prugna, peperone, cioccolato, tabacco, macis, pepe rosa, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

 14 mesi in barrique.

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



Simpotica 2015

Severino Garofano - Tenuta Monaci (Puglia, Italia)

 Negroamaro (90%), Montepulciano (10%)

Prezzo: € 17.50

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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

Severino Garofano Vigneti e Cantine

LE BRACI

2013



NEGROAMARO

SALENTO
Indicazione Geografica Tipica

GAROFANO

Le Braci 2013

Severino Garofano - Tenuta Monaci (Puglia, Italia)

 Negroamaro

Prezzo: € 40.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, carruba, chiodo di garofano, liquirizia, tabacco, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 12 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia.

 *Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati e brasati di carne con funghi, 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.

Il Roero Conferma Monchiero alla Guida del Consorzio

Un aumento delle vendite del Roero del 38% in volume e in valore in sette anni, un diffuso incremento di valore del terreno, l'accorta politica di gestione della crescita della denominazione, arrivata a 1200 ettari vitati con un piano per gli impianti volto a garantire un aumento controllato e progressivo. Sono solo alcuni dei risultati ottenuti dal Consorzio Tutela Roero nei sette anni di presidenza di Francesco Monchiero.

Un approccio che ha portato Monchiero ad affrontare in modo attivo anche un momento difficile come quello determinato dalla Covid-19, proponendo e ottenendo dalla Regione il finanziamento di interventi strutturali indirizzati a superare la complessa situazione sui mercati.

Al momento del rinnovo delle cariche, nessun altro associato si è pertanto candidato e la richiesta di restare è stata unanime. Il prossimo triennio si presenta altrettanto intenso: «Il primo obiettivo sarà quello di creare una sede del Consorzio strutturata con un direttore, a cui si affiancheranno i progetti di promozione in Italia e all'estero, in particolare negli Stati Uniti e in Svizzera.» La prossima iniziativa in questo senso sarà in autunno il Roero Wine Week, settimana di promozione che coinvolgerà ristoratori del Piemonte e di tutta Italia.

Tornerà nel 2021, invece, Roero Days, la più importante manifestazione della denominazione, che si svolgerà alla Reggia di Venaria Reale ad aprile.

Il Consorzio Tutela Lugana Compie 30 Anni

Era il 10 luglio, la Germania stava ancora festeggiando la vittoria dei Mondiali di Italia 1990 quando a Sirmione nasceva il Consorzio di Tutela del Lugana, una DOC che proprio i tedeschi furono fra i primi a scoprire e far crescere. Oggi, 30 anni dopo, il Consorzio è fiero portabandiera di un vino che continua a essere fra i più apprezzati ed esportati bianchi italiani, non solo in Europa. In questi 3 decenni, il Consorzio ha saputo affermarsi come realtà dinamica e motore trainante per la salvaguardia della Denominazione, la sua crescita e la sua affermazione sui mercati nazionali e internazionali. Lo scorso 10 luglio sono quindi iniziati i festeggiamenti, destinati a culminare il 22 settembre in un evento dedicato alle vecchie annate, ospitato proprio a Sirmione, comune natio della denominazione. In questi 70 giorni il Consorzio sarà incessantemente protagonista sui social e dal vivo con un "anniversary

party" internazionale, un racconto diffuso che in 30 "pillole" ripercorrerà le tappe più salienti della sua storia, per dare poi appuntamento a tutti i *Luganalovers* il 18 settembre a Milano per la grande degustazione annuale "Lugana, Armonie senza tempo".

Il viaggio virtuale del Consorzio vivrà delle testimonianze degli uomini che hanno contribuito alla nascita e alla crescita dell'organizzazione con interviste esclusive ai past president e all'attuale Presidente in carica, Ettore Nicoletto; porterà gli appassionati alla scoperta dei 5 comuni e delle 5 tipologie della DOC, darà voce ad alcuni fra i maggiori esperti nazionali e internazionali che sono profondi intenditori e amanti del Lugana e infine lo esalterà in abbinamento a prodotti e piatti tipici del territorio.

Vino Nobile di Montepulciano: "Toscana" in Etichetta

Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, dallo scorso 10 luglio le modifiche ai disciplinari del Vino Nobile di Montepulciano DOCG, del Rosso e del Vin Santo di Montepulciano DOC sono estese anche a tutto il mondo con l'inserimento della dicitura obbligatoria che nell'etichetta dovrà riportare l'indicazione geografica "Toscana". In Italia già era obbligatorio l'inserimento di Toscana con le modifiche approvate a gennaio dal Mipaaf. Tale risultato arriva dopo un lungo percorso intrapreso dapprima con la Regione Toscana che un anno fa circa aveva approvato le modifiche al disciplinare della prima DOCG italiana, tra le prime della regione con l'obbligatorietà di indicare la dicitura "Toscana". «Con la pubblicazione delle modifiche anche a livello europeo si chiude un percorso lungo, ma che ha visto compatta sugli obiettivi finali tutta la base sociale – spiega il Presidente del Consorzio del Vino nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – questo risultato va oltre alle tante iniziative internazionali intraprese dal Consorzio per la tutela del marchio, è infatti un elemento di estrema caratterizzazione del nostro prodotto».

La richiesta di modifica dei disciplinari di produzione avanzata dal Consorzio parte dal Protocollo d'Intesa siglato nel 2012 dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano e dal Consorzio Vini d'Abruzzo, dalla Regione Toscana e dalla Regione Abruzzo, nonché dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e da Federdoc. Con quel Protocollo d'Intesa, i due Consorzi si erano impegnati a intraprendere iniziative che favorissero la corretta identificabilità dei due vini e in particolare dei rispettivi territori di origine.

Le modifiche del disciplinare. La dicitura obbligatoria riguarda non solo il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, ma anche il Rosso e il Vin Santo di Montepulciano DOC. Nello specifico, la modifica proposta riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione delle tre denominazioni (Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di Montepulciano e Vin Santo di Montepulciano) e consiste nella introduzione dell'obbligo di inserire in etichetta il termine geografico più ampio, "Toscana", in aggiunta alla denominazione.

DOC delle Venezie: Arriva l'iscrizione nel Registro Europeo

La DOC delle Venezie ottiene la protezione ufficiale del nome e la conseguente iscrizione nel registro eAmbrosia da parte della Commissione Europea, aprendo alla possibilità di richiedere il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle Politiche Agricole per affrontare, nella pienezza delle sue funzioni di tutela e promozione, la difficile stagione del rilancio nel 2021.

«Si chiude oggi un capitolo importante della storia della viticoltura italiana ed europea con la conclusione dell'iter di riconoscimento della DOC delle Venezie avviato nel 2014 – ha commentato il Presidente del Consorzio di Tutela Albino Armani – un progetto inedito e ambizioso che è stato capace di costruire un concetto allargato di identità territoriale e porsi come punto di riferimento della produzione nazionale e globale di Pinot grigio. Il riconoscimento comunitario rappresenta la meta di un percorso intrapreso con coscienza da tutti i protagonisti della scena vinicola di Friuli, Trentino e Veneto, che hanno saputo accantonare campanilismi e fare squadra a beneficio di un patrimonio comune, il Pinot grigio del Nordest, mettendo in piedi un Consorzio impegnato da oltre tre anni nella tutela del valore del nostro vino e che, ora più che mai, deve ottenere presto il riconoscimento Ministeriale per entrare nella pienezza delle sue funzioni».

Il riconoscimento europeo ottenuto in questi giorni costituisce un'ulteriore legittimazione del lavoro e del percorso di crescita nel segno della continuità, promosso da un team di filiera interregionale che ha creduto e crede fortemente nella valorizzazione di un prodotto-territorio – il Pinot grigio del Triveneto – che rappresenta l'85% del pinot grigio italiano e il 43% di quello mondiale e che ha ancora molto da raccontare ai consumatori internazionali.

«Con la protezione europea si chiude un percorso non facile, durato tre anni, che ha visto il coinvolgimento e la collaborazione di tre regioni diverse – sostiene l'Assessore all'Agricoltura di Regione Veneto Giuseppe Pan – Abbiamo messo da parte gli interessi dei singoli e i particolarismi per trovare un denominatore comune che portasse alla valorizzazione del Pinot grigio e alla sua messa in sicurezza in tutta Europa. Oggi possiamo orgogliosamente parlare della più grande DOC italiana, con 27 mila ettari, di cui oltre la metà in Veneto. Una filiera importante che il Consorzio di tutela, con al timone Albino Armani, saprà guidare verso la strada giusta per vincere le sfide del futuro».

«Sono convinta che questa rappresenti un'importante ed unica esperienza attraverso la quale l'attenzione e l'impegno delle amministrazioni regionali di Veneto e Friuli Venezia Giulia e della Provincia autonoma di Trento hanno saputo accompagnare i rispettivi produttori in un processo di sistema a tutela e garanzia della più grande denominazione vitivinicola italiana mantenendo e coniugando al contempo le singole specificità territoriali. Unicum che consegniamo ora alla responsabilità dei produttori che, sono certa, sapranno prestare attenzione per bene amministrare questo prezioso riconoscimento territoriale di sicura soddisfazione per i nostri produttori e di grande e valido esempio per tutta la comunità vitivinicola nazionale», dichiara l'Assessore all'Agricoltura della Provincia Autonoma di Trento Giulia Zanotelli.

«L'iscrizione al registro europeo della DOC delle Venezie premia il grande lavoro svolto in modo sinergico e coordinato dalle regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto e dalla Provincia Autonoma di Trento, al fine di accrescere il valore della nostra filiera vitivinicola, uno dei motori dell'economia regionale e nazionale – commenta Maurizio Urizio, Vicedirettore Centrale delle Risorse Agroalimentari, Forestali e Ittiche di Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – e conclude «Un'aggregazione ampia creata in modo intelligente che ha portato e che, ora più che mai, porterà a ulteriori miglioramenti per l'intero sistema Pinot grigio del nostro territorio, che sarà nelle condizioni di affermarsi in maniera decisa sui mercati internazionali».

E dopo l'iscrizione della DOP nel registro europeo, adesso diventa urgente ottenere dal Ministero delle Politiche Agricole il riconoscimento e l'attribuzione ufficiale dell'incarico a svolgere le legittime funzioni di tutela, promozione, valorizzazione e informazione.

«Il nostro obiettivo immediato, adesso, è ottenere il riconoscimento ministeriale del Consorzio entro la fine della vendemmia, così da diventare finalmente e ufficialmente soggetti attivi anche nell'ambito dei finanziamenti della promozione e ripartire nel 2021 con un'offensiva decisa sui mercati internazionali» sottolinea Armani.

Per l'anno prossimo il Consorzio punta non solo a recuperare e rafforzare le posizioni acquisite sui principali mercati di riferimento – tra cui UK e USA, animati da turbolenze legate ai temi Brexit e dazi che preoccupano molto la filiera – ma intende aprire una strada anche verso Paesi nuovi, dove il Pinot grigio delle Venezie è assente o marginalmente presente.

«Con il riconoscimento ministeriale, il nostro CdA sarà ulteriormente chiamato a tutelare e rafforzare il valore del Pinot grigio delle Venezie, che continua ad essere minacciato, ancora in queste settimane, da tendenze speculative al ribasso sui prezzi che dobbiamo contrastare anche con un lavoro comune di tavoli di filiera a livello territoriale e nazionale» conclude il Presidente.

«Solo così riusciremo a portare a compimento il progetto consortile di cui oggi celebriamo un nuovo grande successo e che vorrei dedicare alla memoria di chi ne posto le basi, Bepi Catarin, che ha diretto il Consorzio fino al suo ultimo giorno con impegno illuminato e grande dedizione».



NON SOLO VINO

Wine Guide Parade

Maggio 2020

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



**Acquavite di Fico d'India
Giovi (Sicilia)**

 Fico d'India

Prezzo: € 40,00 - 50cl

Punteggio 



Limpida, incolore e cristallina.



Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di fico d'india e nocciola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.



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



Finale persistente con ricordi di fico d'india.



Distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria.

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Cannonau di Sardegna Anzenas 2017, Cantine di Dolianova	12169
2	Barolo 2015, Sordo Giovanni	10105
3	Cannonau di Sardegna Rosato Rosada 2018, Cantine di Dolianova	10098
4	Barolo Riserva Gabutti 2012, Sordo Giovanni	10039
5	Moscato di Sardegna Passito 2014, Cantine di Dolianova	9530
6	Primitivo di Manduria Ausilio 2017, Vigneti Calitro	9247
7	Cannonau di Sardegna Riserva Fola 2017, Siddura	9171
8	Primitivo di Manduria Riserva 2016, Vigneti Calitro	9031
9	Dolì Rosè, Cantine di Dolianova	8932
10	Monica di Sardegna Arenada 2016, Cantine di Dolianova	8925
11	Negroamaro 2017, Vigneti Calitro	8426
12	Falconaro 2013, Cantine di Dolianova	7921
13	Terre di San Leonardo 2016, Tenuta San Leonardo	7886
14	Chardonnay Brut Caralis, Cantine di Dolianova	7795
15	Cannonau di Sardegna Riserva Blasio 2013, Cantine di Dolianova	7075