

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 89, Ottobre 2010

Duemiladieci: una Vendemmia Minore

Cari amici appassionati della bevanda di Bacco, voi che apprezzate questo pregiato nettare tanto gradito agli dei, rassegnatevi e preparatevi alla peggiore notizia che si possa dare relativamente a una vendemmia. Qualcosa che probabilmente nessuno si sarebbe mai aspettato, una notizia di una portata devastante. Purtroppo riguarda la vendemmia 2010, una vendemmia che, a questo punto, sarà ricordata per gli anni a venire con sicuro sgomento. Fatevene una ragione e cercate di non cadere in depressione: la vendemmia 2010, ne diamo triste notizia - consapevoli degli effetti devastanti che questo avrà nel mondo del vino - non sarà la vendemmia del secolo. Dopo anni e anni di vendemmie del secolo, purtroppo, quest'anno non avremo nessuna vendemmia all'altezza di tutte le precedenti annate. Infatti, per il 2010, non è prevista nessuna vendemmia del secolo. Nessuno ha gridato alla meraviglia del rinnovato miracolo viticolo ed enologico che, puntualmente, ogni anno ha rassicurato milioni di consumatori nel mondo.

Nel 2010, quindi, avremo una vendemmia che non sarà ricordata come quella del secolo. Finalmente un po' di buon senso, non solo per il fatto che ci sono ancora ben 90 anni prima della conclusione di questo secolo. Insomma, una vendemmia praticamente insignificante e anonima, ma finalmente, normale. C'è da chiedersi cosa mai abbia trattenuto i soliti *artisti della notizia* nel gridare, per l'ennesima volta, alla vendemmia del secolo. Che sia forse finita la "moda" del sensazionalismo enologico? Quello che ogni anno raccontava di uve dalla qualità eccelsa, tanto da regalarci il sogno di vini paradisiaci, assaggi e bevute che avrebbero segnato per sempre la nostra esistenza. O sarà forse che gli appassionati di vino non sono così sciocchi da "bersi" - è proprio il caso di dirlo - ogni panzana raccontata tanto per fare muovere l'interesse, o il disinteresse, a seconda dei casi - verso il vino "urlato" e non vissuto? O forse, come insegna la presunta fiaba di Esopo "Al Lupo! Al Lupo!", a sentire continuamente i soliti strilloni gridare alla *vendemmia del secolo*, nessuno ci crede più.

Magari si preferisce saggiamente aspettare, versare il vino nel proprio calice e farsi un'idea. Un'idea concreta, reale

e attendibile, ben oltre qualunque "chiacchiera" e qualunque previsione. Ed era pure ora. Se il 2010 non sarà - finalmente - la vendemmia del secolo, fra qualche settimana, quando le uve saranno oramai in cantina, nel loro viaggio che le porterà a diventare vino, ci sarà certamente qualcuno che tirerà fuori un altro classico delle notizie enologiche: la competizione fra paesi su chi produce più vino. Anche questo è un fantastico cavallo di battaglia che allietta la vita dei consumatori e dei produttori. Una gara nella quale primeggia il paese che ha portato più uva in cantina, guadagnandosi il trofeo del principale produttore. Questo, evidentemente, non significa essere i migliori, poiché il migliore non si misura mai su quanto produce, ma su cosa produce e come lo produce. Insomma, meglio poco ma buono, anzi, buonissimo.

Produrre un oceano di vino non sempre è vantaggioso: si ascolto, in questo senso, le preoccupazioni dei produttori sulle mancate vendite, sulle migliaia di bottiglie che restano in cantina e che non saranno mai vendute. Il destino di queste bottiglie, nella migliore delle ipotesi, è quello di essere sventate alle distillerie, unicamente interessate a recuperare l'alcol etilico che contengono. In quei casi, non c'è vendemmia del secolo o primato sulla produzione che tenga. Provate a vendere un vino bianco "di pronta beva" di una qualsiasi vendemmia del secolo dopo due o tre anni dalla sua produzione. Impresa ardua, spesso anche nell'anno successivo, poiché il mercato chiede i nuovi vini, quelli dell'ultima annata, dimenticando quelli vecchi che rimangono quindi in cantina. Tornando al nostro amato argomento della vendemmia del secolo, c'è inoltre da considerare - soprattutto per correttezza - che l'eccezionalità di una vendemmia, presunta o reale che sia, non può mai essere dichiarata per un territorio vasto come, per esempio, l'Italia.

Un esempio per tutti è l'annata 2002. Su quest'annata tutti hanno espresso pareri estremamente negativi, risultato di una stagione dalle condizioni meteorologiche non proprio favorevoli dal punto di vista viticolo. Il risultato è stato che qualunque vino dell'annata 2002 è stato considerato come pessimo. Eppure il 2002 non è stato pessimo, o almeno, non in tutte le zone d'Italia. Prendiamo la Valtellina, per esempio. Se da

Sommario

| | |
|------------------------------------------------------------|---|
| Duemiladieci: una Vendemmia Minore | 1 |
| GUSTO DIVINO | |
| Recioto di Soave e Verduzzo Friulano a Confronto | 2 |
| I Vini del Mese | 4 |
| EVENTI | |
| Notiziario | 7 |
| NON SOLO VINO | |
| Aquavitae | 9 |
| Wine Parade | 9 |

DiWINEtaste OnLine

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

quelle parti andate a parlare del 2002 come una pessima annata, in pochi vi crederanno. Lo stesso vale pure per le tanto amate “vendemmie del secolo” e “annate eccezionali”. Come il 1997 o il 2001, considerate da molti come annate di indiscutibile eccellenza. Questo è stato sicuramente vero per molte regioni d’Italia, ma non per tutte. E ad essere pignoli, le grandi annate, come quelle meno grandi, andrebbero valutate per ogni singolo produttore, per ogni singolo territorio.

Questo è quello che generalmente fa il vero appassionato di vini, cioè considerare il vino per quello che realmente è, nonostante i clamori delle “solite” *vendemmie del secolo* o delle *annate orribili*. Ci sono certamente annate migliori di altre - anche in senso generale - tuttavia è ciò che troviamo nel nostro calice a fare grande quel vino, non l’annata. Quello specifico vino. Perché è proprio il vino che abbiamo nel calice a raccontarci una storia, l’emozione irripetibile di quel preciso momento. Se un vino ci emoziona e sa raccontare una storia, questa è l’unica cosa che rende grande un vino: che appartenga a una vendemmia del secolo o no, è del tutto ininfluenza e trascurabile. È innegabile che il livello di conoscenza degli appassionati sia in costante aumento - merito anche di Internet che ha regalato al vino una nuova platea dove confrontarsi apertamente e concretamente - e forse è per questo che ci sono sempre meno persone che si lasciano tentare dallo sciocco clamore di certe inutili notizie. Il 2010 non sarà urlata come la vendemmia del secolo e finalmente potremo parlare concretamente di vino: quello che questa vendemmia ci farà trovare nel calice il prossimo anno.



GUSTO DIVINO

Recioto di Soave e Verduzzo Friulano a Confronto

Garganega e Verduzzo Friulano, le due eleganti uve rispettivamente di Veneto e Friuli Venezia Giulia, sono anche protagoniste di eccellenti vini dolci

Veneto e Friuli Venezia Giulia hanno una lunga tradizione enologica, con radici che affondano nel tempo e nella storia, certamente terre madri di grandi vini. Se il Veneto è prevalentemente conosciuto per i suoi vini rossi, il Friuli Venezia Giulia lo è per i vini bianchi, tuttavia in entrambe le regioni si producono anche pregevoli vini dolci. Nel Veneto, le uve che prevalentemente prendono la via dell’appassimento e quindi della cantina, sono sia rosse sia bianche. Fra i rossi, il principale rappresentante è il Recioto della Valpolicella, prodotto con le stesse uve del celebre Amarone, e per quanto concerne i bianchi, fra le uve protagoniste troviamo la Garganega, regina indiscussa di Soave e dei suoi vini. Nel Friuli Venezia Giulia, due sono le uve protagoniste di vini dolci e passiti: il celebre Picolit e il Verduzzo Friulano, quest’ultimo utilizzato anche nella produzione del Ramandolo, che, insieme al Colli Orientali del Friuli Picolit, rappresentano gli unici vini DOCG della regione.

Recioto di Soave

Il Recioto di Soave è uno degli otto vini a Denominazione d’Origine Controllata e Garantita (DOCG) del Veneto. In accordo al disciplinare di produzione, il Recioto di Soave è prodotto negli stili *classico*, cioè da uve appassite, quindi dolce, è *spumante*. Le uve ammesse per la produzione riguardano per il 70% la Garganega e, per la restante parte, Trebbiano di Soave, Pinot Bianco e Chardonnay, oltre a un’eventuale quota del 5% di uve non aromatiche ammesse nella provincia di Verona. Disciplinare di produzione a parte, i produttori di Recioto di Soave - e lo stesso vale generalmente per il Soave - tendono a impiegare unicamente l’uva Garganega, varietà a bacca bianca autoctona dalle innegabili qualità. La Garganega ha infatti conquistato il ruolo primario nei vini di Soave, lasciando al Trebbiano di Soave un ruolo secondario, un cambiamento che ha significato inoltre la rivalutazione dell’intera zona e dei suoi vini.

La scelta della Garganega, a discapito del Trebbiano di Soave - nome con il quale nel veronese si indica il Verdicchio Bianco - è stata anche imposta dai diversi tempi di maturazione delle due uve e che imponeva un maggiore lavoro in vigna con tempi di vendemmia distinti. Il Recioto di Soave - esattamente come il Recioto della Valpolicella - deve il suo nome dalla voce dialettale veronese *recia*, cioè “orecchio”, indicando con questo termine le parti alari superiori del grappolo, cioè quelli maggiormente esposti ai raggi del sole, quindi più ricche di zucchero. L’uva per la produzione del Recioto, dopo la raccolta, viene lasciata ad appassire sopra a dei graticci in locali ben areati - così da evitare la formazione di pericolose muffe - per un tempo che può raggiungere anche i sei mesi. Al

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2010 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

termine dell'appassimento, l'uva viene pigiata e quindi fatta fermentare, fase che - a causa dell'alto contenuto di zuccheri - è piuttosto lenta e che può protrarsi anche per diversi mesi. Il vino è solitamente fatto maturare in botte - ma anche in barrique - per diversi mesi, talvolta anche anni.

Verduzzo Friulano

Il Verduzzo Friulano è uno dei protagonisti fra i vini dolci e passiti del Friuli Venezia Giulia. Uva versatile, impiegata sia per la produzione di vini fermi da tavola e spumanti, oltre a vini dolci e passiti, il Verduzzo Friulano è una varietà a bacca bianca della quale si conoscono due cloni distinti. Il Verduzzo Verde, prevalentemente coltivato in aree pianeggianti - principalmente nelle Grave - e impiegato per la produzione di vini fermi e spumanti, mentre il Verduzzo Giallo, diffuso nella aree collinari, tipicamente nei Colli Orientali del Friuli, è utilizzato per la produzione di vini abboccati, dolci e passiti, fra questi il celebre Ramandolo. Nonostante sia il Ramandolo a rappresentare la versione più celebre di questo vino passito - vino DOCG, insieme al Picolit - vini appartenenti a questo stile sono prodotti anche nell'area dei Colli Orientali del Friuli.

Il Verduzzo è uva autoctona del Friuli Venezia Giulia ed è inoltre fra le più antiche che si conoscano nel territorio. Il Verduzzo è diffuso in tutta la regione ed è impiegato sia per la produzione di vini fermi sia di passiti. Fra le zone della regione, l'area dei Colli Orientali del Friuli è il principale territorio nel quale quest'uva è utilizzata per la produzione di vini dolci e passiti. Il Verduzzo Friulano, nella sua versione passito, è prodotto facendo uso di diverse tecniche enologiche. Il vino è prodotto con Verduzzo Friulano in purezza e la scelta dei contenitori di fermentazione e maturazione è piuttosto varia e in accordo alle scelte dei produttori. Alcuni preferiscono infatti l'uso di vasche d'acciaio, mentre altri preferiscono maturare questo vino in botte, fino anche all'impiego della francese barrique. Anche i tempi di maturazione sono piuttosto vari: da alcuni mesi ad alcuni anni, con risultati - come prevedibile - piuttosto diversi fra loro.



Il Recioto di Soave e il Verduzzo Friulano della nostra degustazione comparativa

I Vini della Degustazione

La nostra degustazione comparativa prenderà in esame due vini dolci prodotti con Garganega e Verduzzo Friulano, cercando di evidenziare le differenze, ma anche i punti in comune. Il primo vino della nostra degustazione è il Recioto di Soave Motto Piane di Fattori, prodotto con Garganega in purezza e della quale, solamente una parte è fermentata e maturata in botte per 12 mesi. Il secondo vino che prenderemo in esame è il Colli Orientali del Friuli Verduzzo Friulano Cratis di Scubla, prodotto con uva Verduzzo Friulano in purezza, fermentato e maturato in barrique per 24 mesi. Entrambi i vini sono scelti in accordo all'annata attualmente commercializzata dai rispettivi produttori. I due vini sono valutati alla temperatura di 14°C, così da ottenere il giusto compromesso fra l'esaltazione delle qualità aromatiche e l'eccessiva percezione in bocca della dolcezza. I vini saranno versati, come di consueto, in due calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

L'esame dell'aspetto nei vini prodotti con uve passite non ha generalmente un'unica chiave di lettura. Questo perché il colore del vino assume tonalità diverse a seconda del tempo e della modalità di appassimento, oltre che per il tipo e la varietà di uva. A questo si aggiunge inoltre il tipo di contenitore impiegato per la fermentazione e maturazione del vino, considerando che nel caso di utilizzo di botti di legno, il colore assumerà una tonalità ancor più scura e intensa. L'appassimento determina comunque in larga parte le qualità visive del vino, poiché in questa fase, oltre alla diminuzione del contenuto di acqua con conseguente concentrazione delle sostanze all'interno dell'acino, il succo assume un colore più cupo anche per effetto dell'esposizione all'ossigeno. Nei vini passiti prodotti con uve a bacca bianca, il colore è pertanto piuttosto vario, raggiungendo sovente la tonalità giallo ambra intenso con sfumature dello stesso colore. Raramente in questi vini si osservano colori più chiari del giallo dorato.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è il Recioto di Soave Motto Piane di Fattori. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente anche un foglio di carta - osserviamo il colore del vino alla base del calice che evidenzierà un colore giallo ambra brillante. Osserviamo ora il colore del vino all'estremità del calice, verso l'apertura dove lo spessore è minore: qui il colore esprime una tonalità giallo dorato brillante. Passiamo ora all'esame del secondo vino: Colli Orientali del Friuli Verduzzo Friulano Cratis di Scubla. Osservando il vino alla base del calice, noteremo anche in questo caso un intenso e brillante colore giallo ambra, tuttavia più carico e scuro rispetto al precedente. La sfumatura di questo vino conferma un'evidente tonalità giallo ambra. Si confrontino i colori dei due vini, anche in funzione dei diversi tempi di maturazione in legno.

Esame Olfattivo

Se è vero che la valutazione degli aromi è la fase più interessante dell'analisi sensoriale di un vino, nei vini passiti questo esame assume un carattere a dir poco entusiasmante. I vini prodotti con uve passite - così come molti vini liquorosi - grazie

alla concentrazione derivata dall'appassimento, si arricchiscono di aromi intensi, complessi e ampi. La maturazione in botte, ed eventualmente la fermentazione, arricchiscono i vini passiti di aromi e profumi terziari che si uniscono alla già buona complessità del vino. Gli aromi dei vini passiti rappresentano principalmente un mondo fatto di frutta matura e secca, così come di confetture, così come sensazioni più complesse di miele e spezie. Nei vini passiti prodotti con uve a bacca bianca troviamo principalmente aromi riconducibili a frutti a polpa bianca e gialla - quindi mela, pera, albicocca e pesca - oltre a frutta secca riconducibile, per esempio, a mandorla, fico secco, albicocca secca, nocciola e dattero. La maturazione in legno aggiunge inoltre sensazioni speziate, delle quali la più tipica è la vaniglia.

Cominciamo la valutazione degli aromi dal Recioto di Soave Motto Piane di Fattori. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da apprezzare gli aromi di apertura, cioè le qualità primarie che caratterizzano il profilo olfattivo di un vino. Dal calice si percepiscono aromi intensi e puliti di uva passa, albicocca secca e mandorla, quest'ultimo aroma tipico anche nei vini secchi prodotti con Garganega. Dopo avere roteato il calice, gli aromi si completano con la sequenza di fico secco, canditi, miele, vaniglia, dattero, scorza d'agrume, confettura di mele cotogne, e confettura di pesche. Passiamo ora all'esame dei Colli Orientali del Friuli Verduzzo Friulano Cratis di Scubla. L'apertura di questo vino si compone di uva passa, canditi, fico secco e miele, molto piacevole e intenso. Dopo la roteazione del calice, questo vino si completa con gli aromi di caramello, noce, marmellata di arance, vaniglia, confettura di albicocche, confettura di pesche, dattero, scorza di agrume e lavanda.

Esame Gustativo

Vini come quelli della nostra degustazione comparativa potrebbero essere semplicemente definiti come dolci, in realtà la dolcezza è solamente una delle tante qualità necessarie per raggiungere l'equilibrio, nonostante sia la sensazione principalmente percepita. All'equilibrio dei vini dolci prodotti con uve bianche partecipano infatti anche l'acidità, la morbidezza e l'alcol. L'acidità è fra i fattori principali ed evita che il vino risulti troppo *stucchevole* per l'effetto degli zuccheri residui. Va inoltre ricordato che sia l'alcol sia la morbidezza possono aumentare la sensazione di dolcezza percepita, pertanto il ruolo dell'acidità risulta essere fondamentale per ottenere il giusto equilibrio. La corrispondenza in bocca è generalmente molto buona, ritrovando facilmente i sapori di frutta secca, uva e miele. Nei vini dolci passiti, la persistenza è spesso sorprendente, esprimendosi in tempi piuttosto lunghi, lasciando in bocca equilibrate sensazioni di dolcezza e freschezza.

Iniziamo l'esame gustativo dal Recioto di Soave Motto Piane di Fattori. L'attacco di questo vino - cioè le sensazioni percepite al primo sorso - è caratterizzato da una spiccata dolcezza unita a una piacevole morbidezza, sensazioni alle quali si uniscono subito dopo l'effetto caldo dell'alcol e la fresca azione dell'acidità, essenziale per conferire l'equilibrio nel vino. Notare la corrispondenza con il naso espressa nei sapori di uva passa, albicocca secca e mandorla. Passiamo ora ai Colli Orientali del Friuli Verduzzo Friulano Cratis di Scubla. Anche l'attacco di questo vino è caratterizzato da una spiccata dolcezza

za e morbidezza, quest'ultima conferita non solo dall'appassimento delle uve e dalla loro concentrazione, ma anche dalla maturazione in legno. Una caratteristica comune a entrambi i vini - un innegabile segno di qualità - è la lunga persistenza gusto-olfattiva che si percepisce in bocca dopo la deglutizione: in entrambi i casi molto lunga e intensa.



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



Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 47 2009 Bortolotti (Veneto, Italia)

Uvaggio: Glera (90%), Pinot Bianco (10%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆★

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 47 si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di pesca, glicine, mandarino e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco di piacevole dolcezza ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e ananas. Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 47 fermenta in autoclave e affina in bottiglia per 5 mesi.

Abbinamento: Antipasti di verdure e crostacei, Risotto e pasta con verdure e crostacei



**Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2008
Bortolotti (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Glera

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di glicine, mandarino, pesca e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e piacevole dolcezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e ananas. Valdobbadiene Superiore di Cartizze Dry fermenta in autoclave e affina in bottiglia per 5 mesi.

Abbinamento: *Dessert di frutta, Semifreddo*



**Merla della Miniera 2006
Terenzuola (Toscana, Italia)**

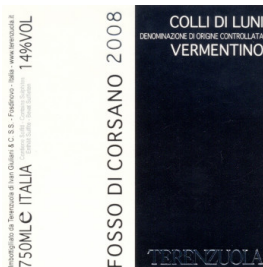
Uvaggio: Canaiolo Nero (85%), Colorino (15%)

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ☆☆☆

Merla della Miniera si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Merla della Miniera fermenta e matura in botte per oltre un anno a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Colli di Luni Vermentino Fosso di Corsano 2008
Terenzuola (Toscana, Italia)**

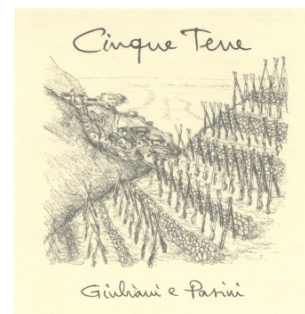
Uvaggio: Vermentino

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ☆☆☆

Colli di Luni Vermentino Fosso di Corsano si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, biancospino e mandorla seguite da aromi di agrumi, ginestra, pesca, pera, mela e gelsomino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di susina, mela e mandorla. Colli di Luni Vermentino Fosso di Corsano matura per 6 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Cinque Terre 2009
Giuliani e Pasini (Liguria, Italia)**

Uvaggio: Bosco, Albarola, Vermentino

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ☆☆☆

Questo Cinque Terre si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di agrumi, pera, mela cotogna, minerale, biancospino e felce. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Questo Cinque Terre matura in vasche d'acciaio per 12 mesi.

Abbinamento: *Pesce fritto, Pesce saltato, Pasta con pesce, Carne bianca saltata*



Cinque Terre Sciacchetra Pregon 2007
Giuliani e Pasini (Liguria, Italia)

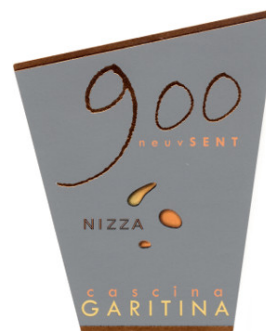
Uvaggio: Bosco, Albarola, Vermentino

Prezzo: € 45,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Cinque Terre Sciacchetra Pregon si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fico secco, albicocca secca e uva passa seguite da aromi di confettura di mele cotogne, miele, canditi, dattero, scorza d'agrumi, vaniglia, noce e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, uva passa e canditi. Cinque Terre Sciacchetra Pregon matura per 24 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Crostate di mandorle e confettura, Formaggi stagionati, Pasticceria secca



Barbera d'Asti Superiore Nizza Neuvsent 2007
Cascina Garitina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 17,30

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barbera d'Asti Superiore Nizza Neuvsent si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e mora seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, pepe rosa, tabacco, cioccolato, chiodo di garofano, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora. Barbera d'Asti Superiore Nizza Neuvsent matura per 16 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Rugiada 2007
Cascina Garitina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 28,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Rugiada si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e viola appassita seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, cioccolato, cannella, macis, pepe rosa e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevolmente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza e morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e mirtillo. Rugiada è prodotto con uve appassite e matura in botte per 24 mesi.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Pasticceria secca



Adarmando 2008
Tabarrini (Umbria, Italia)

Uvaggio: Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Adarmando si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, nespola e melone seguite da aromi di biancospino, ananas, litchi, ginestra, nocciola, pesca, susina e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, nespola e susina. Adarmando matura per almeno 4 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta e risotto con funghi e crostacei, Carne bianca saltata, Pesce saltato



Sagrantino di Montefalco Campo alla Cerqua 2006 Tabarrini (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Sagrantino di Montefalco Campo alla Cerqua si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, pepe rosa, vaniglia, lampone, cioccolato, cannella, macis, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Sagrantino di Montefalco Campo alla Cerqua matura per 30 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, 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.

L'Accademia della Vite e del Vino in Val d'Aosta

Si terrà sabato 16 ottobre 2010, presso il Centro Congressi del Grand Hôtel Billia di Saint-Vincent, la III Tornata dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, dedicata alla storia della vitivinicoltura in Valle d'Aosta con la presentazione del volume "Storia regionale della Vite e del Vino in Italia - Valle d'Aosta". La giornata è organizzata in collaborazione e con il supporto della Regione Autonoma Valle d'Aosta, Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, e del Casino de la Vallée di Saint-Vincent.

Alla presentazione del sesto volume della collana parteciperanno Giuseppe Isabellon, Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta e Antonio Carlo, Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino,

che apriranno i lavori; Corrado Adamo, Direttore produzioni vegetali e servizi fitosanitari Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, che interverrà in merito all'evoluzione della viticoltura valdostana; Andrea Barmaz, Direttore ricerca e sperimentazione dell'Institut Agricole Régional con la relazione in merito alla ricerca e sperimentazione in campo vitivinicolo; François Stévenin, Presidente del Cervim e François Murisier, Presidente comitato tecnico scientifico del Cervim riguardo analisi e ricerche; Luigi Bavaresco, Accademico, affronterà le novità con la riforma dell'OCM. Dalle DOC, DOCG e IGP alle DOP e IGT; Maurizio Soribini, Accademico, interverrà in merito alla validità economica della viticoltura di montagna e, infine, Giorgio Vola, Accademico, che presenterà il volume della Storia regionale della vite e del vino in Italia - Valle d'Aosta.

Il volume affronta tutti gli aspetti dell'originalità della vitivinicoltura della Valle d'Aosta, trattando in modo approfondito il patrimonio storico, culturale, tecnico e produttivo della vite e del vino in questa regione: «Pur conservando lo stesso formato di tutta la collana, ha dichiarato il professor Calò, questo volume si differenzia nell'articolazione e nei contenuti, in quanto emergono i peculiari caratteri della Valle d'Aosta. Si tratta di una storia culturale particolarmente ricca che ha accompagnato nelle sue varie tappe lo sviluppo e l'evoluzione della viticoltura in questa regione. Volume dopo volume, la "Storia Regionale della Vite e del Vino in Italia" è destinata a costituire uno strumento indispensabile per valorizzare le specifiche esperienze acquisite attraverso i secoli in tutte le regioni d'Italia e per comprendere la portata dei progressi realizzati».

Vigna Eccellente: il Migliore Vigneto di Marzemino

Il premio "Vigna Eccellente 2010", che decreta il miglior vigneto di Marzemino dell'anno, è stato assegnato presso il Parco Comunale, a Ester Baroni, secondo classificato è stato Andrea Galvagni, terzo classificato Sergio Turella. Alla consegna dell'importante riconoscimento hanno presenziato oltre alle autorità locali, fra cui il Sindaco di Isera, Enrica Rigotti, il Vicesindaco, Franco Nicolodi, l'Assessore Provinciale all'Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione, Tiziano Mellarini e l'Assessore Provinciale alla Cultura, Rapporti europei e Cooperazione, Franco Panizza, inoltre un ospite d'eccellenza, Tone Valeruz, grande sportivo italiano pioniere dello sci estremo nel mondo che è intervenuto sul rapporto sport/vino.

La X edizione del premio ha rappresentato un anniversario importante per il Comune di Isera, che, dieci anni fa istituì, per la prima volta in Italia, un premio dedicato non al prodotto finale, il vino, ma al singolo vigneto e soprattutto volto a valorizzare l'impegno e la cura del viticoltore. Aggiunge il Sindaco Enrica Rigotti «In 10 anni la manifestazione è passata dai 16 iscritti del 2001 ai 36 di questa ultima edizione. Un aumento nei 10 anni di più del 100%. Questo entusiasmo crescente ha portato con sé uno stimolo sempre maggiore nei produttori di Marzemino di Isera a migliorare le tecniche di coltivazione».

La cerimonia è stata anche l'occasione per porre al centro dell'attenzione un progetto che valorizzi quanto di importante è stato fatto fino ad oggi a Isera in termini di eco-sostenibilità. Partendo dal concetto di "verde" come espressione di natura e di riconciliazione dell'uomo nella propria serenità il Prof. Attilio Scienza insieme al Comune di Isera hanno lanciato la proposta di creare nell'arco dei prossimi anni un marchio di

eco-compatibilità che distingue i viticoltori più attenti al territorio in cui operano. Un marchio che secondo il Prof. Scienza rappresenterebbe un vero e proprio patto fra viticoltore e consumatore: il consumatore sarebbe disposto a pagare di più una bottiglia nata nel rispetto del suo territorio, il viticoltore garantirebbe questo rispetto attraverso il proprio lavoro. Il marchio si inserisce in un più ampio discorso di "politica sostenibile" che il Comune di Isera sta portando avanti da diversi anni: a partire dal progetto della Centrale a Idrogeno e della barriera fotovoltaica della A22.

A chiusura della premiazione è stato presentato in anteprima il filmato realizzato in Armenia che documenta l'antica e affascinante origine caucasica del Marzemino. L'arrivo del vitigno a Venezia è stato spiegato attraverso l'illustrazione dei risultati della ricerca sui vitigni antichi dei giardini, dei conventi e delle isole della laguna che avevano scambi commerciali con l'Oriente. Questo studio si inserisce all'interno di un progetto più ampio, programmato dal prof. Attilio Scienza, che vuole ripercorrere il percorso che nei secoli il Marzemino ha fatto per arrivare in Vallagarina partendo dal Caucaso, passando dalla Grecia, l'Armenia e Venezia: un viaggio documentaristico con una troupe cinematografica che porterà alla creazione di una pellicola dedicata al vitigno.

La vigna eccellente 2010 è stata un'edizione davvero ricca: 36 aziende agricole, per un totale di 177.779 mq di "vigneti eccellenti", si sono sfidate per ottenere l'ambito premio. A comporre la giuria tanti nomi illustri, fra cui il prof. Attilio Scienza, Docente di Viticoltura alla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano, Paolo Benvenuti, Direttore Associazione Nazionale Città del Vino, Francesco Graziola, Rappresentante della Cassa Rurale di Isera, Flavio Mattedi, agronomo, Franco Nicolodi, Vicesindaco di Isera e Assessore all'Agricoltura, Paolo Zaniboni, Segretario del Comune di Isera, accanto ai più autorevoli esperti enogastronomici della stampa italiana, fra cui Davide Paolini, Lucia Bellaspiga, Carlo Cambi, Paolo Massobrio e Nereo Pederzoli. Moderatrice della serata è stata Aurora Endrici.

La giuria ha giudicato i vigneti partecipanti sotto il profilo agronomico, sanitario e estetico/qualitativo, verificando attentamente gli aspetti relativi alla corretta impostazione degli impianti e delle operazioni colturali, la sanità delle uve e della vegetazione, l'omogeneità di maturazione, la colorazione delle uve e la presenza sulle stesse di eventuali residui visivi da antiparassitari come pure l'adozione di pratiche agronomiche alternative al diserbo chimico. Il concorso è stato supportato anche dalla Provincia Autonoma di Trento tramite Trentino spa, dalla Cassa Rurale di Isera, dall'Azienda di Promozione turistica di Rovereto e Vallagarina, enti che hanno intravisto nell'iniziativa del Comune di Isera, contraddistinto da una lunga tradizione vitivinicola rappresentata dalla coltivazione del Marzemino, la giusta chiave di valorizzazione del prodotto autoctono e del territorio.

Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme

Riparte il 14 ottobre 2010 a Bergamo la 6ª edizione del Concorso Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme". La rassegna gode del patrocinio dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino e del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali della Repubblica Italiana e coin-

volgerà i vini ottenuti da Merlot e Cabernet rispondenti alle caratteristiche richieste dal regolamento del concorso che saranno inviati alla sede del comitato entro la data limite del 30 settembre 2010.

Numerosi i campioni che già iniziano a far bella mostra di sé nella sede del concorso, provenienti da moltissime regioni italiane ma soprattutto da numerosissimi paesi stranieri. Con questa sesta edizione il Concorso punta a consolidare e migliorare i successi numerici delle scorse edizioni che hanno visto una crescita progressiva e ininterrotta che ha consentito lo scorso anno di avere 204 campioni partecipanti provenienti da 16 paesi (Italia, Sud Africa, Serbia, Croazia, Argentina, Turchia, Slovacchia, Malta, Francia, Israele, Australia, Germania, Austria, Spagna, Cile, Repubblica Ceca), 65 commissari provenienti da 20 paesi, 59 medaglie assegnate (1 gran medaglia d'oro e 58 medaglie d'oro).

Per l'edizione di quest'anno si è scelta una cornice di eccezionale fascino: il Castello degli Angeli a Carobbio degli Angeli (BG). Attraverso la strada sterrata che corre tra i filari dell'azienda si raggiunge la meravigliosa terrazza che gode di una vista mozzafiato sulla Valcalepio. E sarà proprio nelle suggestive e affascinanti sale del castello e nella sala ricavata dalla chiesa che le commissioni di tecnici, produttori e giornalisti degusteranno i campioni partecipanti il 15 ottobre. I risultati saranno resi noti durante il convegno che avrà luogo sabato 16 ottobre 2010. Nel pomeriggio dello stesso giorno la manifestazione aprirà anche al pubblico con un banco di assaggio dedicato alla degustazione dei vini vincitori.

A InCantina Emilia Romagna fa rima con Germania

Le eccellenze dell'Emilia Romagna continuano ad essere protagoniste a InCantina, la vetrina voluta dall'Enoteca Regionale Emilia Romagna a Francoforte. In Cantina rappresenta un vero e proprio show room dei sapori dell'Emilia Romagna, grazie a un ricco calendario di eventi e degustazioni e, per il mese di ottobre, sarà Vi.Ta - Vino e Tavola, l'ospite d'onore.

Vi.Ta. è un gruppo di aziende accomunate da tre fattori: la passione, l'autenticità e il piacere nel curare il cibo e il vino. A Francoforte saranno presenti l'Azienda Altavita - Fattoria dei Gessi, capofila del gruppo, la romagnola Leone Conti, e ancora Baraccone, Lusenti, Montesissa, Maurizio Vallona e Podere Pradarolo. Per presentarsi in Germania a InCantina Taunusstraße 6, c/o Skyper) nel mese di ottobre Vi.Ta. realizzerà una serie di appuntamenti. Dal 4 al 31 ottobre i menu con abbinamento cibo-vino al calice si incontreranno ogni giorno con alcuni dei vini del Gruppo Vi.Ta. ma gli interessati potranno anche acquistare i vini degustati con uno sconto-lancio del 30% sul prezzo indicato nella carta dei vini.

Martedì 26 Ottobre, invece, l'appuntamento con gli appassionati sarà alle ore 19.30: i produttori dell'Emilia Romagna spiegheranno la propria filosofia in una cena-degustazione a menu fisso (24 Euro per persona) dove protagonista sarà l'enogastronomia regionale. Questo incontro permetterà di conoscere personalmente i componenti di Vi.Ta. e la loro innovativa interpretazione dell'enogastronomia di qualità, capace di raccontare non solo il mondo del vino e quello della tavola, ma anche il carattere, l'indole e l'ironia della regione Emilia Romagna, dove lo stare a tavola è anzitutto condivisione, socialità e piacere dello stare assieme. Nel corso della cena, ad ogni piatto si

abbineranno sette vini delle aziende presenti; protagonisti saranno inoltre le specialità gastronomiche del ristorante Amerigo 1934, storico punto di riferimento per il buon mangiare emiliano sui Colli Bolognesi.

Situata nel centro dell'Italia, a circa 400 km da Roma e a circa 150 da Venezia, l'Emilia Romagna è culla e crocevia della cultura gastronomica italiana. Per la sua posizione geografica e per la sua vivacità, questa ragione rappresenta da sempre una zona di scambio che permette l'incontro tra il nord e il sud del nostro Paese. Accanto alle 21 aree vitivinicole, che annoverano vini noti come il Sangiovese di Romagna o il Lambrusco, e realtà tutte da scoprire, come ad esempio il Pignoletto o il Gutturmo, la regione presenta prodotti tipici simbolo dell'Italia come il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma o l'Aceto Balsamico Tradizionale



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 Sagrantino
Tabarrini (Umbria, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Lidia)

Materia prima: Vinacce di Sagrantino

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆ ☆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di mora, prugna, nocciola, amarena e lampone con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, secca, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e nocciola. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Alcol 45°.



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 | ↗ | Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia) |
| 2 | ↘ | Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia) |
| 3 | ↗ | Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia) |
| 4 | ↘ | Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia) |
| 5 | ↘ | Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia) |
| 6 | ↗ | Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia) |
| 7 | ↘ | Barolo Sorano 2004, Alario (Italia) |
| 8 | ↗ | Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia) |
| 9 | ↗ | Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia) |
| 10 | ↘ | Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia) |
| 11 | ↗ | Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia) |
| 12 | ↔ | Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia) |
| 13 | ↘ | Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia) |
| 14 | ☆ | Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia) |
| 15 | ↘ | Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia) |

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