

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XV - Numero 155, Ottobre 2016

Il Segreto della Degustazione Sensoriale

Qual è il segreto della degustazione sensoriale? Come si diventa degustatore di vini? Come si fa a riconoscere i profumi del vino e a descriverli? Queste sono solamente alcune delle domande che mi rivolgono le persone che incontro nelle varie occasioni dedicate al vino che organizzo o alle quali partecipo. Queste domande mi rimandano sempre ai tempi quando iniziavo ad avvicinarmi al vino in modo "analitico" e alla difficoltà di riconoscere i profumi, insomma, di riuscire a riconoscere qualcosa di familiare dentro al calice. Non è facile: all'inizio è veramente deprimente sforzarsi nell'intento di interpretare le qualità sensoriali di un vino, spesso ci si scoraggia e si crede che quelli che ci riescono sono degli impostori o bravi oratori. Poi, con il tempo, che significa - nello specifico - tanta pratica, tanto allenamento, tante bottiglie stappate e calici colmati quindi svuotati, si inizia a comprendere qualcosa, sicuramente molto più di "qualcosa".

Più volte ho detto che la degustazione sensoriale è un'arte proprio perché coinvolge totalmente - come qualunque espressione artistica - tutti i nostri sensi e, non meno importante, la nostra sfera emozionale e intellettuale. Una questione di cultura, non da meno, che consente di comprendere l'espressione di certi vini, un po' meno quella di altri, esattamente come accade per un quadro o una composizione musicale. La natura e l'uomo diventano parimenti artisti: i loro vini rappresentano le loro opere. Con il vino, in effetti, accade quello che a volte si verifica nell'osservare un dipinto o una scultura oppure quando si ascolta una composizione musicale. Può infatti accadere che la prima volta non si comprende il significato - anche a causa di pregiudizi, della predisposizione umorale e la condizione emotiva del momento - e si ha bisogno di più "tentativi" per comprenderlo.

Forse, il primo segreto della degustazione sensoriale è quello di essere scevri da pregiudizi. Questo significa, inoltre, non commettere l'errore di valutare un vino esclusivamente secondo il proprio gusto personale. Ognuno possiede, innegabilmente, delle preferenze e il proprio gusto indirizza le nostre scelte e i nostri giudizi. Questo atteggiamento, per quanto lecito e

comprensibile, non può tuttavia influire in modo decisivo nella degustazione sensoriale e critica svolta a livello professionale. Dipende, evidentemente, da cosa si desidera ottenere dall'esercizio della degustazione sensoriale, ricordando che anche la semplice dichiarazione di "mi piace, non mi piace" è di per sé un'espressione critica rispettabile. In questo caso, l'opinione è puramente soggettiva, sicuramente indicativa per i soggetti o le circostanze nelle quali è espressa. Cosa ben diversa, quando questa soggettiva opinione la si esterna con l'arrogante pretesa che debba essere considerata come oggettiva e attendibile.

E poi c'è l'allenamento, la pratica, il confronto pressoché quotidiano con il calice - sempre con rispetto - e la rinnovata curiosità di imparare qualcosa di nuovo. In tutto questo è anche compreso il piacere di incontrare nuovamente emozioni e sfumature già conosciute in passato che - benché possano sembrare familiari - in verità sono sempre nuove. A questo proposito, un ruolo importante è svolto dalla memoria, non solo quella di tipo evocativo, piuttosto quella sensoriale, cioè la capacità di collegare uno stimolo con una caratteristica conosciuta e consolidata. La memoria, evidentemente, si forma e si costruisce solo con la pratica della degustazione analitica, un esercizio che chiede concentrazione e attenzione. Questo è un aspetto molto importante poiché consente di incrementare la propria esperienza, una qualità che sarà sempre una fedele alleata durante la degustazione e alla quale affidarsi. Nemmeno a dirlo, l'esperienza e la memoria si sviluppano solo attraverso il continuo allenamento.

La curiosità è l'atteggiamento che consente di accrescere il proprio bagaglio di nozioni sensoriali, soprattutto i profumi. Spesso mi chiedono come si fa a riconoscere uno specifico profumo nel variegato bouquet del vino che emerge dal calice. La risposta, in questo caso, è molto semplice. Si riconosce un profumo - e qualsiasi altro stimolo sensoriale - solo se lo si è già provato. Fin troppo evidente comprendere che è impossibile riconoscere il profumo del kiwi - o di qualunque altra cosa - qualora non lo si abbia già incontrato, annusato e "memorizzato". Del resto, si riconosce solo quello che si conosce. Ecco perché la curiosità diviene fondamentale per la costituzione del proprio patrimonio di profumi, o meglio, della propria memo-

Sommario

Il Segreto della Degustazione Sensoriale	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Gewürztraminer e Pinot Bianco	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Guide Parade	10

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

ria olfattiva. Un esercizio che si può compiere continuamente e tutto il giorno semplicemente soffermandosi - con attenzione e consapevolezza - ad annusare qualunque cosa, anche le cose che, apparentemente, non hanno nessun legame con il vino.

Poi, da non sottovalutare, la conoscenza delle tecniche di degustazione e del loro uso. L'analisi sensoriale non è, infatti, l'esercizio di annusare il contenuto di un calice, di guardarlo con attenzione o di *sorseggiarlo*, piuttosto è l'esecuzione di queste operazioni usando specifiche tecniche. Queste tecniche, quando applicate correttamente, facilitano e favoriscono la comprensione delle singole fasi della degustazione sensoriale. In altre parole, l'applicazione di un metodo è, per così dire, uno dei tanti segreti. In definitiva, il segreto della degustazione sensoriale non è altro che la somma di tanti piccoli e grandi segreti che poi segreti non sono. Pratica e allenamento sono le condizioni principali che consentono di diventare bravi degustatori. Questo non significa assaggiare unicamente vini buoni ed eccellenti poiché sono parimenti importanti anche i vini di bassa qualità e con molti difetti. I vini difettosi offrono infatti un'importante opportunità di studio che non va mai sottovalutata. Degustare e degustare ancora, con attenzione, dedizione e consapevolezza: ecco il segreto.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Gewürztraminer e Pinot Bianco

Potenza aromatica a confronto con eleganza e carattere: due varietà distanti e opposte tuttavia entrambe capaci di regalare grandi vini

La degustazione per contrasto eseguita con vini molto diversi fra loro è utile alla comprensione delle rispettive caratteristiche, proprio perché vengono messe in netta evidenza dall'elemento di confronto. Questo è quello che si verifica nella degustazione per contrasto di questo mese, confrontando le opposte qualità di Gewürztraminer e Pinot Bianco. Due varietà che hanno scritto importanti pagine della storia enologica

moderna d'Europa, ognuna con le proprie peculiarità e, soprattutto, versatilità nella produzione di vini. Il Gewürztraminer è una delle pochissime varietà ad appartenere alla famiglia delle cosiddette uve aromatiche, i quali vini esprimono caratteri olfattivi che ricordano direttamente il profumo dell'uva. Il Pinot Bianco, varietà dalle origini antichissime, regala vini di carattere e personalità, oltre a essere felicemente impiegata nella produzione di spumanti metodo classico, cioè rifermentati in bottiglia.

L'impiego delle due uve è decisamente diverso, ovviamente a causa delle rispettive caratteristiche, tuttavia entrambe sono impiegate con successo produzione di vini secchi da tavola. Sarà proprio questa categoria di vini a essere presa in esame nella nostra degustazione per contrasto. Gewürztraminer e Pinot Bianco sono, in ogni caso, importanti protagonisti dell'enologia mondiale, poiché sono entrambe diffuse in molti paesi vitivinicoli del mondo, usati sia in purezza sia in unione con altre varietà. Entrambe le varietà sono inoltre utilizzate in quei magnifici vini che si producono nelle zone centrali dell'Europa e che prendono il nome di *eiswein*, comunemente definiti "vini di ghiaccio". Concentrati di esplosive emozioni sensoriali, questi magnifici vini sono principalmente prodotti in Germania e in Austria, impiegando diverse varietà e, fra queste, Gewürztraminer e Pinot Bianco.

Gewürztraminer

Il Gewürztraminer è varietà aromatica autentica, cioè appartenente alla famiglia - in verità piuttosto ristretta - delle uve i quali vini esprimono un profumo che richiama direttamente quello del mosto d'uva. Una famiglia che conta appena tre membri e comprende inoltre Moscato Bianco e Brachetto. Una qualità, per così dire, rara, tanto che si tende spesso a confondere questa caratteristica anche nelle uve appartenenti alla ben più vasta famiglia delle varietà *semi aromatiche*. In questo senso, la potenza aromatica del Gewürztraminer è davvero notevole tanto da renderla, in certi vini, perfino stucchevole secondo il giudizio di alcuni. Per altri, invece, è proprio la sua esplosiva aromaticità a rendere straordinari i suoi vini. Il Gewürztraminer, ovviamente, offre molto più ai sensi del degustatore, a partire da una struttura di rilievo ben sostenuta sia dall'alcol sia dalla freschezza.

La storia del Gewürztraminer è, per certi aspetti, avvolta da un certo mistero che si è protratto per lungo tempo. Si ritiene che il Gewürztraminer derivi da una mutazione genetica del "Traminer", nome con il quale era conosciuta l'uva Savagnin Blanc del Sud Tirolo. Questa varietà, originaria della Francia, è utilizzata per la produzione dei celebri "vin jaune" della Jura e, nonostante il nome possa generare confusione, non ha alcun legame con il Sauvignon Blanc. La mutazione pare sia avvenuta nel Sud Tirolo assumendo il colore ramato della buccia, tanto da essere chiamato *Traminer Rosso*, noto in Francia come *Savagnin Rosé*. Si ritiene che, finalmente, il Gewürztraminer derivi da un'ulteriore mutazione di questa varietà sviluppando il suo forte carattere aromatico. Il suo nome è composto dal termine tedesco *Gewürz* - traducibile in speziato - e *Traminer*, cioè originario di Termeno, nota località altoatesina.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XV - Numero 155, Ottobre 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

Pinot Bianco

Il Pinot Bianco è una varietà ricca di fascino e di storia, tanto da vantare una parentela stretta con il Pinot Nero. Si ritiene, infatti, che il Pinot Bianco sia una mutazione genetica del Pinot Nero, destino che condivide anche con il Pinot Grigio. Va detto che la parentela con il Pinot Nero è così stretta tanto da avere lo stesso profilo genetico, condizione che non consente quindi di stabilire quale delle tre varietà sia la più antica e progenitrice. La teoria più diffusa è quella che ritiene il Pinot Nero come varietà primaria e dalla quale, per mutazione, hanno avuto origine le altre due. Tutti sono d'accordo sul fatto che la famiglia dei Pinot è antichissima, già nota ai tempi degli antichi Romani, e che la sua terra d'origine è la Borgogna, in Francia. Già a quei tempi queste uve godevano del fascino e del prestigio enologico dei suoi vini, qualità che conservano ancora oggi. Un fascino che, non da meno, è riconosciuto anche al Pinot Bianco.

Dalla Borgogna il Pinot Bianco si diffonde praticamente ovunque nel mondo ed è oggi virtualmente presente in ogni paese vitivinicolo del pianeta. Di tutti i territori nei quali il Pinot Bianco è presente, l'Alsazia è certamente quello più significativo e qui si producono i vini più espressivi con questa varietà. Uva di pregevole versatilità enologica, il Pinot Bianco trova felice impiego in diversi stili di vino, dai vini da tavola e quelli dolci da uve appassite, oltre a essere interessante interprete di spumanti metodo classico. A tale proposito si deve infatti notare che il Pinot Bianco in passato era impiegato nella produzione dello Champagne, un ruolo che ha perso con il tempo. Il Pinot Bianco è ancora oggi un'apprezzata varietà per la produzione di spumanti metodo classico, fra questi il Franciacorta. Il Pinot Bianco - esattamente come i *parenti* Pinot Grigio e Pinot Nero - è una varietà che esige il più alto scrupolo qualitativo in vigna e in cantina, fattore essenziale per la produzione di grandi vini.

La Degustazione

Le due uve della nostra degustazione per contrasto offrono il meglio di sé quando coltivate in aree piuttosto fredde, mentre in quelle calde tendono a produrre vini meno eleganti e, talvolta, perfino grossolani. In Italia i migliori vini prodotti con Gewürztraminer e Pinot Bianco provengono dalle terre nord-orientali del paese, in particolare dall'Alto Adige. Per questo motivo, la nostra degustazione per contrasto prenderà in esame due vini provenienti da questa regione. In entrambi i casi ci assicureremo che siano prodotti in purezza con le rispettive varietà e vinificati in vasche d'acciaio, così da assicurare un'espressione sensoriale il meno contaminata possibile. Si sceglieranno inoltre bottiglie appartenenti alla vendemmia più recente, pertanto vini giovani. Il Gewürztraminer e il Pinot Bianco saranno versati nei rispettivi calici alla temperatura di 10 °C.

La nostra degustazione per contrasto inizia con la valutazione dell'aspetto dei due vini, versiamoli pertanto nei loro rispettivi calici. Il primo vino del quale analizzeremo il colore e la trasparenza è il Pinot Bianco. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca - è sufficiente un semplice foglio di carta - e osserviamo il vino alla base del calice. Nel colore del Pinot Bianco si riconosce il giallo paglierino chiaro con evidenti ri-



Il colore del Pinot Bianco

chiami al giallo verdolino. Osserviamo il vino verso l'apertura del calice, nel punto dove lo spessore si fa più sottile: si noteranno evidenti sfumature giallo verdolino. L'osservazione del Gewürztraminer consente di evidenziare la notevole differenza con il Pinot Bianco: qui il colore richiama evidentemente il giallo dorato, che può presentarsi anche in giallo paglierino intenso. L'osservazione della sfumatura, inclinando il calice, consente di rilevare una tonalità che richiama ancora il giallo dorato.

La valutazione olfattiva di Gewürztraminer e Pinot Bianco mette ulteriormente in evidenza le differenze fra i due vini. La ragione principale è, chiaramente, la differenza espressiva dei profili aromatici delle due uve. Il Gewürztraminer è infatti una varietà cosiddetta aromatica - cioè i suoi vini esprimono direttamente il profumo dell'uva e del mosto - mentre il Pinot Bianco non appartiene a questa categoria. Questo non significa che i vini prodotti con Pinot Bianco siano privi di interesse olfattivo, al contrario, si tratta di un'uva capace di offrire finezze aromatiche molto interessanti. Il confronto con una varietà aromatica come il Gewürztraminer - potente e pieno - fa risultare qualunque altra varietà come priva di espressione olfattiva, tranne nei casi di uve propriamente aromatiche. La discriminante, come detto, è l'intenso aroma di uva e di mosto, una qualità che le uve appartenenti a questa famiglia conservano in modo netto e prominente nei loro vini.

Quando si devono valutare due vini con intensità aromatiche diverse, soprattutto quando uno di questi è prodotto con una varietà aromatica, è sempre opportuno iniziare da quello meno aromatico. Per questo motivo, il primo vino del quale valuteremo il profilo olfattivo è il Pinot Bianco. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, valutiamo l'apertura del vino. Si percepiscono aromi di mela e pera con evidenti note di ananas e biancospino. Dopo avere roteato il calice, il profilo del Pinot Bianco si completa con pesca, ginestra, susina, agrumi e, talvolta, evidenti note di nocciola e perfino mandorla. Passiamo alla valutazione dell'apertura del Gewürztraminer il quale si presenta con un potente aroma di uva fresca, assente nel Pinot Bianco. Oltre al caratteristico aroma di uva, l'apertura regala inoltre pesca, litchi e rosa bianca. Dopo avere roteato il calice, il profilo del Gewürztraminer è completato da aromi di albicocca, ananas, pera, mela, agrumi, canditi e ginestra, regalando inoltre piacevoli note di erbe

aromatiche come la salvia.

Passiamo alla valutazione gustativa dei due vini e, anche in questa fase, si continuano a rilevare sostanziali differenze fra Pinot Bianco e Gewürztraminer. Prendiamo un sorso di Pinot Bianco e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali prodotte in bocca. L'attacco di questo vino è caratterizzato da un'evidente freschezza prodotta dall'acidità, alla quale segue l'apprezzabile sensazione calda dell'alcol. Si noterà, inoltre, una buona struttura e corrispondenza con il naso, in particolare, si percepiranno i sapori di mela, pera, ananas e pesca. Passiamo alla valutazione gustativa del Gewürztraminer: prendiamo un sorso di questo vino e analizziamone l'attacco. In bocca si percepirà in modo netto l'opulenta struttura del vino alla quale si unisce una piacevole morbidezza sostenuta da un'acidità ben equilibrata. Si deve notare che la sensazione di morbidezza spesso inganna il degustatore portandolo a credere che il vino sia dolce, in realtà è assolutamente secco. In bocca si percepisce un'ottima corrispondenza con il naso, in particolare i sapori di uva - intenso e potente - oltre a pesca e litchi. Si noti, infine, l'importante contributo dell'alcol che, oltre a produrre la tipica sensazione calda e bruciante, svolge un ruolo significativo nella percezione della morbidezza del Gewürztraminer.

La fase conclusiva della nostra degustazione per contrasto si concentrerà sulle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il finale del Pinot Bianco si fa apprezzare per la buona persistenza gusto-olfattiva nella quale si riconoscono i sapori di mela, pera, ananas, agrumi e, talvolta, una piacevole nota di nocciola. La sensazione che lascia in bocca è di piacevole freschezza che si unisce alla buona struttura. Il finale del Gewürztraminer è decisamente più robusto, lasciando in bocca un'evidente sensazione di morbidezza e una buona persistenza gusto-olfattiva. In bocca si percepiscono, netti e puliti, i sapori di uva, litchi, pesca e, talvolta, un sapore tendenzialmente amarognolo e piacevole che si fonde con il finale del vino. Pinot Bianco e Gewürztraminer sono due varietà molto diverse, tuttavia entrambe capaci di produrre vini di notevole pregio. Il confronto con una varietà non aromatica come il Pinot Bianco, consente infine di mettere in chiara evidenza, per contrasto, la natura esuberante di una varietà aromatica come il Gewürztraminer.

◆ ◆ ◆

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



Piemonte Albarossa Macchiaferro 2011 L'Armangia (Piemonte, Italia)

🍷 Albarossa

Prezzo: € 15,00

Punteggio ◆◆◆◆

- 👁️ Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impenetrabile alla luce.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, ribes, mora, vaniglia, iris, cioccolato, tabacco e mentolo.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.
- 📅 14 mesi in botte.
- 🍴 *Carne arrosto, Stufati e brasati con funghi, Carne alla griglia, Formaggi stagionati*



Barbera d'Asti Superiore Nizza Vignali 2010
L'Armangia (Piemonte, Italia)

Barbera

Prezzo: € 23,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

13 mesi in barrique, 12 mesi in botte, circa 36 mesi in bottiglia.

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



Vittoria Frappato 2015
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

Frappato

Prezzo: € 12,00

Punteggio ☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, mora e lampone seguite da aromi di violetta, prugna, fragola, rosa, mirtillo e pepe nero.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Affettati, Pasta con carne, Carne saltata, Zuppe di pesce



Tané 2011
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

Nero d'Avola

Prezzo: € 30,00

Punteggio ☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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, 14 mesi in bottiglia.

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



Recio di Soave Motto Piane 2014
Fattori (Veneto, Italia)

 Garganega

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio 

 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, canditi e albicocca secca seguite da aromi di miele, litchi, fico secco, confettura di pesche, scorza d'agrumi, confetture di mele cotogne, dattero, mandorla, vaniglia e smalto.

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

 Finale persistente con ricordi di uva secca, miele e albicocca secca.

 Una piccola parte fermenta in botte. 12 mesi in vasche d'acciaio.

 *Crostate di frutta e crema, Formaggi stagionati*



Amarone della Valpolicella 2010
Fattori (Veneto, Italia)

 Corvina (65%), Corvinone (15%), Rondinella (10%), Altre Uve (10%)

Prezzo: € 48,20

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 36 mesi in botte.

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



Cilento Aglianico Vigna dei Russi 2011
Cobellis (Campania, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 20,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 12 mesi in barrique, 4 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

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



Cilentano Fiano Crai 2013 Cobellis (Campania, Italia)



Fiano

Prezzo: € 18,00

Punteggio ◆◆◆◆☆

Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mela cotogna, susina e miele.

6 mesi in vasche d'acciaio.

Paste ripiene con carne, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi

EVENTI

Notiziario

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

Il Ferrari Brut è Campione del Mondo dei Blanc de Blancs e Migliore Bollicina Italiana

Il Ferrari Brut, la più storica delle etichette della Casa trentina, ha trionfato a "The Champagne & Sparkling Wine World Championships", ricevendo ben due premi speciali: "World

Champion Classic Blanc de Blancs" e "Best Italian Sparkling Wine". Il prestigioso concorso organizzato da Tom Stevenson, un'autorità nel settore, aveva già assegnato per questa edizione ben cinque medaglie d'oro ai Trentodoc della Casa e con questi due riconoscimenti, proclamati durante la cena di gala del primo settembre alla Vintner's Hall di Londra, ha consacrato il Ferrari Brut tra le migliori bollicine al mondo.

Dopo avere premiato nelle scorse edizioni il Ferrari Perlé e avere proclamato la Casa trentina "Sparkling Wine Producer of the Year 2015", quest'anno la giuria della più prestigiosa competizione al mondo dedicata unicamente alle bollicine ha valorizzato, apprezzandolo particolarmente nella versione magnum, il Trentodoc bandiera delle Cantine Ferrari, manifesto del perfetto connubio tra territorio trentino e uve Chardonnay. Entrambi i riconoscimenti sono frutto della filosofia aziendale di ricerca dell'eccellenza in ogni singola bottiglia, dai non millesimati fino alle riserve. L'affermazione del Ferrari Brut quale migliore Blanc de Blancs al mondo è, inoltre, un'ulteriore conferma della validità della strada intrapresa dalle Cantine Ferrari nel concentrarsi su questa tipologia, capace di valorizzare al meglio le caratteristiche dello Chardonnay coltivato sulle montagne trentine, di cui Giulio Ferrari, già più di un secolo fa, aveva intuito la straordinaria vocazione.

The Duel of Wine Arriva a Perugia

Dopo il successo alla 73^a Mostra del Cinema di Venezia, il tour italiano di anteprime del film The Duel Of Wine arriva a Perugia. L'appuntamento è per Sabato 1 Ottobre ore 18.00 al Cinema Zenith con l'impareggiabile compagnia di Charlie Arturaola, il celebre sommelier diventato attore non per caso. Recita infatti volutamente solo nei film DOCG. The Duel of Wine racconta la storia di due celebri sommelier e di una competizione mondiale: un viaggio a tratti ironico a tratti onirico per raccontare un universo affascinante e complesso come quello del vino.

Nel viaggio del protagonista nei territori e nelle cantine italiane prende vita un gioco di specchi in cui ciascuno interpreta sé stesso. È così che incontriamo Marco Caprai, viticoltore in Montefalco, ritratto nel verde delle sue vigne eccezionali e al sole giallo oro dell'Umbria che ogni anno danno vita al Sagrantino di Montefalco delle Cantine Arnaldo Caprai, vera eccellenza nel mondo dell'enologia e vanto dell'intera regione Umbra.

Gianfranco Vissani nella sua cucina di Baschi. «È un grande piacere - commenta lo Chef - promuovere la cucina Umbra sui grandi schermi e trasmettere quindi quello che sono le nostre origini e tradizioni».

Ma non solo Montefalco e il Sagrantino: le splendide location della Piazza di Bevagna, del Duomo di Spoleto, di Spello e di tutta la Valle Umbra.

«Ritengo che il cinema sia un mezzo di comunicazione importante - afferma Marco Caprai - che sia appunto in grado di far conoscere il nostro bellissimo territorio ad un vasto pubblico». L'appuntamento umbro è dunque al Cinema Zenith di Perugia Sabato 1 Ottobre. La proiezione sarà preceduta da una presentazione del film a cura di Laura Delli Colli, giornalista e scrittrice cinematografica. A seguire un Wine Show tenuto dal celebre Sommelier e attore Charlie Arturaola.

Alte le Aspettative in Maremma Toscana per la Vendemmia 2016

Dal Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, nato nel 2014 a seguito del conferimento della DOC, trapela grande ottimismo per la vendemmia 2016, già iniziata per alcune varietà - come Chardonnay, Viognier e Merlot - e ormai imminente per altre, come Ciliegiole e Vermentino.

Uve molto sane, presupposto per vini di grande qualità, e quantità nella media - in linea con la produzione del 2015 - rappresentano senza dubbio il denominatore comune dell'annata 2016 nel territorio della DOC. Al di là delle varietà più precoci che sono già in cantina, la vendemmia in Maremma - sia dove è in procinto di iniziare, ovvero nelle aree più vicine al mare, sia dove si dovrà attendere ancora un po', come nelle colline amiatine o nell'area pitiglianese - promette grandi risultati. Il tutto sarà, chiaramente, subordinato all'andamento meteorologico dei prossimi giorni, cruciali in particolare per la raccolta del Sangiovese.

Fino a ora, comunque, l'andamento climatico si è dimostrato assai favorevole: è stato necessario porre molta attenzione in vigna soprattutto tra la metà di maggio e la metà di giugno a causa delle piogge, ma dalla seconda metà di giugno a questo inizio di settembre - periodo decisivo per la vite - la presenza costante del sole, mitigata dai venti freschi di maestrale o di grecale, ha dato risultati quasi perfetti dal punto di vista analitico, con un buon equilibrio tra acidi e zuccheri. Soprattutto, nelle ultime settimane, c'è stata un'ottima escursione termica tra il giorno e la notte, che ha favorito l'accumulo delle sostanze zuccherine e degli aromi. Insomma, ci sono tutte le premesse per una vendemmia di grande qualità, in grado di produrre vini eleganti e strutturati.

Il Consorzio conta 351 aziende - di cui 66 con produzione "verticale" - con un totale di 4 milioni di bottiglie prodotte e opera nell'intera provincia di Grosseto, una vasta area nel sud della Toscana che si estende dalle pendici del Monte Amiata e raggiunge la costa maremmana e l'Argentario fino all'isola del Giglio. La DOC dispone di una zona di produzione di circa 8.550 ettari di vigneto, dei quali oltre 1.600 sono stati utilizzati per produrre i vini della Denominazione durante la vendemmia 2015. Obiettivo del Consorzio è quello di unire e valorizzare le diversità del territorio della Maremma, esaltandone tutta la complessità, non solo enologica, ma anche turistica, agricola, storica e culturale.

Contraffazione: il Plauso dei Distillatori all'Azione di Dogane e Guardia di Finanza

La soddisfazione di AssoDistil per i risultati delle ultime operazioni anti-frode. «Ringraziamo le istituzioni competenti - commenta Antonio Emaldi, presidente dei distillatori - le prime vittime del traffico illecito di alcol sono gli operatori onesti. Ecco perché rinnoviamo la nostra volontà di collaborare con gli organi di controllo». A Brescia la Guardia di Finanza ha sequestrato nei giorni scorsi 235.000 litri di prodotti alcolici. Grande soddisfazione di AssoDistil per i risultati delle recenti operazioni contro il traffico illecito di bevande alcoliche. In particolare l'inchiesta della Guardia di Finanza in collaborazione con l'Agenzia delle Dogane, ha portato al maxi-sequestro, effettuato a Brescia, di 235.000 litri di alcol destinato alla produzione di grappa, whisky, sambuca e rum. Sui prodotti alcolici

le Fiamme Gialle hanno riscontrato irregolarità sulla corretta indicazione Igp, oltre a difformità rispetto alle norme europee e all'evasione fiscale, con il coinvolgimento di depositi fiscali anche in Spagna.

«Siamo molto contenti - commenta Antonio Emaldi, presidente dell'associazione dei distillatori - le prime vittime delle frodi sono gli imprenditori che operano correttamente. In Italia, come dimostra l'indagine bresciana, i controlli funzionano. E ci preme poi sottolineare l'importanza del sequestro dei prodotti illegali già confezionati e distribuiti alla GDO, che avrebbero creato ulteriori danni economici rilevanti a tutte le aziende del comparto che lavorano nel rispetto delle leggi e dei consumatori».

«La vicenda di Brescia - osserva Emaldi - ci conferma che i meccanismi di controllo e repressione istituiti nel nostro Paese sono all'avanguardia ed efficaci. Ringraziamo quindi pubblicamente l'Agenzia delle Dogane e la Guardia di Finanza, per l'ottimo lavoro svolto e per l'azione di tutela che sapranno esprimere anche in futuro».

Inoltre, sottolinea ancora Emaldi, «oggi con il decreto 747, che regola l'imbottigliamento della grappa nel luogo d'origine, abbiamo un'arma potente contro i tentativi di contraffazione della nostra acquavite di bandiera. Sui prodotti del "Made in Italy", come l'Ig Grappa e il Brandy italiano, grazie al Mipaaf, all'Agenzia delle Dogane e alla Guardia di Finanza, vige un sistema di verifiche assai rigoroso, che non ha uguali in tutta Europa». I distillati, infatti, sono sotto osservazione fin dall'ingresso delle materie prime in azienda fino all'imbottigliamento.

Sulla contraffazione, AssoDistil ribadisce la volontà di cooperare con le autorità competenti. «L'illegalità colpisce al cuore un settore sano come quello della distillazione, che rappresenta un segmento importante del "Made in Italy" agroalimentare, di valorizzazione delle filiere e un modello di economia circolare - afferma il presidente dei distillatori - Intendiamo per questo offrire la nostra massima collaborazione agli organi di controllo e alle forze dell'ordine nella lotta alle frodi, approfondendo ulteriormente l'ottimo dialogo che già esiste con l'amministrazione fiscale e doganale».

Vigne nel Carcere di Taranto con Cantine San Marzano

Insegnare un nuovo mestiere, quello del viticoltore, per garantire un futuro migliore. È la possibilità che le Cantine San Marzano vogliono dare ai circa 10 detenuti della Casa Circondariale "Carmelo Magli" di Taranto, per un periodo di 3 anni. «Questo progetto dimostra l'ulteriore impegno della nostra cooperativa in campo sociale e il legame profondo con il proprio territorio e i pugliesi, anche quelli più sfortunati, per cui la cantina sente una responsabilità personale». Sostiene il presidente di Cantine San Marzano, Francesco Cavallo, che ha siglato l'accordo con il direttore del carcere di Taranto, Stefania Baldassari, e il presidente del Centro di ricerca, sperimentazione e formazione in Agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo, Antonio Palmisano.

La coltivazione, per la produzione di uva da vino, interesserà i terreni agricoli adiacenti alle mura della struttura circondariale tarantina, attualmente non produttivi. Tale attività avverrà con l'utilizzo di pratiche agricole tradizionali e con un limitato ricorso alla meccanizzazione, grazie a un percorso formativo

sulle attività vinicole per il successivo e qualificato inserimento lavorativo dei detenuti in un territorio a forte vocazione enologica. Le bottiglie così prodotte creeranno un'etichetta originale e saranno commercializzate da San Marzano.

Un progetto inserito all'interno di un più ampio programma di attività che comprende anche una scuola di sartoria, un catering di cibi precotti e la coltivazione di un orto finalizzato ad incrementare il tasso di rieducazione dei detenuti attraverso il lavoro penitenziario.

Testo Unico Vino - Svolta nel Comparto: il Senato Approvi in Tempi Brevi

«Il Testo Unico per il Vino è quasi realtà. Con l'approvazione unanime del documento, la Camera dei Deputati ha concluso la prima parte dell'iter necessario per avere una regolamentazione certa e completa del nostro comparto. Ringrazio gli Onorevoli parlamentari di tutti i gruppi politici, il Ministro Martina, i dirigenti e collaboratori del Ministero, per l'impegno e confido che il Senato voglia arrivare quanto prima all'approvazione definitiva del testo». Così Antonio Rallo, Presidente di Unione Italiana Vini, commenta l'approvazione all'unanimità da parte della Camera dei Deputati del Testo Unico per il Vino.

«Il settore chiedeva da tempo una rivisitazione complessiva delle norme con l'obiettivo di eliminare sovrapposizioni e conflitti legislativi, semplificare gli adempimenti burocratici a carico delle aziende assicurando comunque tracciabilità e controlli efficaci, rivedere il sistema sanzionatorio al fine di renderlo più equo anche attraverso l'introduzione, per la prima volta in agricoltura, di due importanti istituti, la diffida e il ravvedimento operoso. Il Testo Unico risponde adeguatamente a queste attese».

«Ora, il testo approderà al Senato - conclude il Presidente Rallo - Il nostro auspicio è che venga approvato nella sua interezza senza ulteriori interventi, avendo lavorato di comune accordo le forze politiche, le parti sociali e il ministero per arrivare a un documento completo e totalmente condiviso».

Vinality International Conquista i Wine & Food Lover Cinesi

L'Italian style a tavola è stato protagonista in Cina dal 23 al 25 settembre scorso con Vinality International al Shanghai Wine & Dine Festival. Il braccio operativo di Vinality organizza per il secondo anno consecutivo l'Italian National Pavilion, che presenta sotto un'unica bandiera i prodotti e i marchi più rappresentativi dell'agroalimentare nazionale.

«È da un anno che programmiamo questa iniziativa a Shanghai e i risultati danno ragione al lavoro svolto: 150 prestigiose etichette in degustazione, una presenza espositiva tra le più importanti con i principali marchi dell'agroalimentare italiano, 8 media partner di alto livello, il coinvolgimento di alcuni dei più conosciuti ristoranti italiani della metropoli, quattro associazioni regionali e qualificati partner nazionali. Tornare in questa città a due settimane dal 9.9 Wine Festival di Alibaba e dell'evento "E-commerce: the new gateway for Italian wine in China", organizzato da Ice, Ambasciata d'Italia, Mise e Mi-paaf, ci offre l'occasione di dare continuità all'azione di consolidamento su questo mercato di grande potenzialità, anche

attraverso il piano di promozione del made in Italy di cui siamo protagonisti. In tal senso il nostro incontro a Pechino con l'Ambasciatore d'Italia Ettore Sequi e l'attenta collaborazione ricevuta dal Console Generale d'Italia a Shanghai Stefano Beltrame confermano Veronafiere nel suo ruolo di strumento di attuazione delle politiche del Governo per favorire il commercio con l'estero», afferma Maurizio Danese, presidente di Veronafiere.

«Il Shanghai Wine & Dine Festival è un evento completamente B2C, visitato alla sua prima edizione del 2015 da 70.000 visitatori, con capacità di spesa medio-alta e un'età compresa tra i 25 e i 45 anni. Questo lo rende particolarmente interessante per sviluppare quella cultura del prodotto di qualità a cui si ispira Vinality nelle sue attività di promozione all'estero. In collaborazione con il Consolato, abbiamo incontrato anche la comunità economica di Shanghai, con l'obiettivo di radicare le relazioni anche attraverso il nostro ufficio di rappresentanza permanente, attivo già da qualche anno in questa importante città della Cina» - dice Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere.

All'evento l'Italia si presenta come primo espositore insieme alla Francia per numero di aziende, tra queste Illy, Fabbri, Ferrero Rocher, Cecchi e alcuni tra gli storici ristoranti italiani a Shanghai come Da Marco e Jacky Group, oltre a quattro associazioni regionali. Otto i media partner.

In calendario degustazioni di vini, caffè, birre, prodotti dolciari, show cooking e wine & food pairing con le cucine di Puglia, Campania, Sicilia e Friuli Venezia Giulia, master class dedicate al vino e presentazioni a cura di Slow Food e dell'Accademia della Cucina Italiana. Oltre alle cantine produttrici, a proporre ai visitatori i vini italiani al bicchiere sono presenti nel padiglione italiano anche realtà dell'online come BottleS-XO Delivery-based app in Shanghai e Amazon China, accanto a importatori top quali ChuXiao e Yishe, con le etichette dei loro cataloghi.

Tra le iniziative si segnalano l'Italian Sparkling Wine Festival dove sono protagoniste le bollicine bianche e rosse e l'evento istituzional-conviviale "How to make Spritz", che sarà trasmesso in diretta su piattaforme di live broad-casting cinesi. Paese target fin dal 1998, quando Veronafiere organizzò proprio a Shanghai il China Wine, fiera dedicata al vino e alle attrezzature per la vinificazione, la Cina è un mercato ricco di opportunità, che l'Italia, con una quota di mercato del 5% e il quinto posto tra i Paesi importatori, non ha ancora saputo cogliere pienamente facendo sistema. Buoni però i segnali di mercato, con all'ottima performance dei primi mesi di quest'anno, che ha visto crescere del 30% le importazioni di vino italiano nel grande Paese asiatico.

«Fin dall'inizio sapevamo che la Cina fosse un Paese da approcciare con una strategia a lungo termine. Dopo quasi vent'anni di presenza stiamo raccogliendo i frutti di questo paziente lavoro. Oggi Vinality attraverso la propria Academy, i progetti di e-commerce e informazione online e numerosi eventi e iniziative è diventato un punto di riferimento per la community di operatori e wine-food lover in Cina e in Italia dove nell'ultima edizione di Vinality abbiamo registrato un incremento del 130% delle presenze dalla Repubblica Popolare Cinese» - dice Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere.

Quarto buyer mondiale di vino, nei primi 4 mesi la Cina ha segnato una crescita delle importazioni del 42% contro il +4,5%

degli Usa, che la proietta verso la terza posizione entro fine anno. L'Italia è partita tardi rispetto alla Francia, Paese top exporter con il 43% di quote di mercato, e oggi sta pagando anche gli accordi di sistema tra Canberra e Pechino che hanno favorito l'exploit nel 2015 (+111%) del prodotto australiano, secondo paese fornitore, davanti a Cile, Spagna.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Brandy Italiano Assemblaggio Tradizionale 10 Anni Villa Zarri (Emilia Romagna, Italia)

 Vino da uve Trebbiano Toscano e Trebbiano Romagnolo

Prezzo: € 26,70 - 50cl

Punteggio ❖❖❖❖❖

 Colore ambrato intenso, limpido e cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante con aromi di fico secco, vaniglia, cuoio, caramello, cacao, canditi, uva passa, prugna secca, scorza d'agrumi e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale molto persistente con ricordi di fico secco, cacao, uva passa e miele.

 Distillato in alambicco discontinuo "Charentais". Composto da una miscela di 10 diverse acquaviti maturate in botte delle quali la più giovane è di 10 anni.

Wine Guide Parade

Giugno 2016

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Bianco delle Regine 2014, Castello delle Regine	7480
2	Rosso di Podernovo 2012, Castello delle Regine	6854
3	Trebbiano d'Abruzzo Calèa 2015, Colle Moro	6784
4	Princeps 2005, Castello delle Regine	6593
5	Poggio delle Regine Rosso 2013, Castello delle Regine	6229
6	Falanghina 2015, Villa Raiano	6144
7	Fiano di Avellino Alimata 2013, Villa Raiano	6033
8	Poggio delle Regine Bianco 2014, Castello delle Regine	5831
9	Montepulciano d'Abruzzo Club 2015, Colle Moro	5682
10	Ripa Bassa Metodo Classico, Villa Raiano	5590
11	Cerasuolo d'Abruzzo Club 2015, Colle Moro	5430
12	Pecorino Extra Dry 2015, Colle Moro	5306
13	Chardonnay & Sauvignon 2014, Maso Grener	5224
14	Irpinia Campi Taurasini Rosso 2012, Villa Raiano	5124
15	Rose delle Regine 2014, Castello delle Regine	5025