

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 57, Novembre 2007

## Il Tocai Friulano Ricomincia dall'Italia

Negli ultimi mesi si è spesso parlato, suo malgrado, di un'uva italiana che - secondo le rigide e spesso illogiche regole della burocrazia - era destinata a "scompare" dal panorama enologico, almeno nel suo nome. Parliamo, ovviamente, del Tocai Friulano, la gloriosa uva del Friuli Venezia Giulia da diversi mesi al centro dell'attenzione a causa di una "diatriba" giudiziaria con il mondo enologico ungherese. Il finale della storia è noto a tutti. Il 12 maggio 2005, la Corte Europea stabilì che dopo il 31 marzo 2007 - come stabilito nel 1993 in un accordo fra l'Ungheria e l'Unione Europea - era fatto divieto di utilizzare la dicitura "Tocai" per alcuni vini italiani e, ovviamente, europei. La perdita d'identità per il Tocai Friulano, un'uva e un vino così chiamati e riconosciuti da secoli non solo in Italia, è certamente evidente. Per molti aspetti, è un po' come ricominciare a scrivere da capo un'intera storia con conseguenze non solo dal punto di vista dell'immagine, ma anche da quello commerciale.

Dopo le pressoché infinite discussioni che sono emerse a seguito della decisione della Corte Europea, molte sono state le manifestazioni a supporto della nobile uva italiana, compresa la celebrazione - in chiave goliardica, ben s'intende - del presunto funerale del Tocai Friulano. In tutto questo tempo, tante sono state le proposte per ottemperare alla decisione della Corte Europea - di fatto, cambiare il nome dell'uva - e molte sono state le alternative per procedere al nuovo "battesimo" della gloriosa uva friulana. Molti furono i nomi proposti e i più probabili furono *Toccai* (da notare, scritto con due "c", in onore del omonimo torrente che scorre nella regione e dal quale si suppone derivi il nome dell'uva), *Tai Friulano* (Tai significa bicchiere nella lingua locale) e *Friulano*, il nome che alla fine sembrava essere il vincitore. Tutti erano quindi pronti a celebrare il *battesimo* del Friulano - con la sua prima vendemmia del 2007 - quando, improvvisamente, arriva il colpo di scena degno dei più avvincenti racconti.

La burocrazia, si sa, è sempre piena di regole spesso in contrapposizione fra loro: quando una legge stabilisce qualcosa, molto spesso ci si accorge che un'altra la smentisce in tutto o

in parte. Proprio quando tutto era pronto per iniziare la vendemmia e a dare il benvenuto al "Friulano 2007", lasciando alle spalle il Tocai Friulano, qualcuno continua a lavorare sulla tutela del nome della gloriosa uva bianca. Prima del 31 marzo 2007, c'era chi aveva fatto notare che l'accordo del 1993 sul quale si basa la sentenza della Corte Europea, era di fatto sostituito dall'accordo TRIPS firmato nell'ambito WTO (*World Trade Organization*) nel 1994 a Marrakech. Il paragrafo 6 dell'articolo 24 di questo accordo attribuisce infatti agli stati firmatari la facoltà di riconoscere le omonimie tra i vini nazionali e le denominazioni geografiche di altri stati. Questa facoltà è concessa anche alle regioni, poiché competenti esclusive in materia di agricoltura nei rapporti internazionali e con l'Unione Europea, anche nei casi di eventuale contrasto con le norme dello Stato.

Lo scorso 25 settembre, non senza polemiche e pareri contrari, il Consiglio della regione Friuli Venezia Giulia, avvalendosi di quanto stabilito dall'accordo TRIPS, ha approvato una legge a testo unico che prolunga la "vita" del Tocai Friulano. Nel testo della nuova legge 235 è infatti stabilito che «Ai sensi dell'art. 117 quinto comma della Costituzione, in attuazione dell'art. 24 par. 6 dell'Accordo relativo agli aspetti dei diritti di proprietà intellettuale attinenti al commercio (Accordo TRIPS), ratificato in Italia con legge 29 dicembre 1994, n. 747, la denominazione "Tocai Friulano", patrimonio della vitivinicoltura regionale ormai da secoli, può continuare ad essere utilizzata dai produttori vitivinicoli della Regione Friuli Venezia Giulia, anche dopo il 31 marzo 2007, per designare il vino, derivante dall'omonimo vitigno, che viene commercializzato all'interno del territorio italiano.»

Secondo il testo di questa legge il Tocai Friulano sarebbe quindi "salvo" solamente in Italia ma non negli altri paesi, poiché è espressamente stabilito che la celebre e storica uva del Friuli Venezia Giulia potrà essere chiamata in questo modo solamente nella natia patria. Una soluzione che - alla fine - potrebbe accontentare tutti, probabilmente anche gli stessi viticoltori locali poiché la maggioranza del vino Tocai Friulano è commercializzato in Italia. Anche se questa legge sembrerebbe *riaccendere* delle speranze per il mantenimento del nome e della storia del Tocai Friulano - nel solo territorio italiano

### Sommario

Il Tocai Friulano Ricomincia dall'Italia . . . . .	1
GUSTO DI VINO	
Brunello di Montalcino a Confronto . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Wine Parade . . . . .	9

### DiWINEtaste OnLine

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

- molti sono i pareri scettici sull'efficacia di questo provvedimento. Nonostante la maggioranza abbia approvato questa legge, alcuni sostengono che questa legge regionale non sarà accolta in sede Europea e che pertanto non servirà a molto per salvare le sorti del Tocai Friulano, anche se limitatamente al mercato italiano.

Certamente la storia e la tradizione della celebre uva del Friuli Venezia Giulia sono valori che si devono tutelare anche nel rispetto di un nome che da sempre ha identificato l'uva e il vino con il loro territorio. Ma è anche vero che un provvedimento di questo genere può essere causa di confusione, poiché lo stesso vino sarebbe commercializzato, conosciuto e riconosciuto in Italia con il suo storico nome "Tocai Friulano", mentre la produzione destinata ai mercati esteri sarebbe contraddistinta da un nome diverso, presumibilmente "Friulano". Nonostante i lodevoli sforzi delle istituzioni Friulane, forse un provvedimento di questo tipo potrebbe favorire unicamente la confusione sulla reale identità del Tocai Friulano. E poi resta sempre l'incognita di come la Commissione Europea accoglierà la legge emanata dalla regione Friuli Venezia Giulia. La partita è stata certamente riaperta e forse avrà bisogno ancora di altri colpi di scena prima di potere scrivere la parola "fine". Non resta che augurarsi un lieto fine.

GUSTO DI VINO

## Brunello di Montalcino a Confronto

Fra le grandi glorie dell'enologia italiana, il Brunello di Montalcino è uno dei vini più famosi del mondo, un vino robusto ed elegante che nasce dall'uva Sangiovese Grosso

Il Brunello di Montalcino è uno dei vini più famosi d'Italia. Conosciuto ovunque del mondo, questo grande vino prodotto a Montalcino - in provincia di Siena, in Toscana - è ottenuto dal Sangiovese Grosso, un'uva localmente detta *Brunello* e che dà il nome al vino. Uva tipica di Montalcino, deve il nome *Brunello* a causa del colore scuro dei suoi acini, di dimensioni più grandi rispetto al più comune Sangiovese. Nonostante il suo prestigio e la sua notorietà, il Brunello di Montalcino ha una storia piuttosto recente. Il cammino di questo vino verso la vetta dell'Olimpo enologico inizia infatti intorno al 1870, quando Ferruccio Biondi Santi decide di riprendere e completare gli



I tre Brunello di Montalcino della nostra degustazione comparativa

studi e gli esperimenti che il nonno Clemente aveva condotto nella tenuta di famiglia "Il Greppo". A quei tempi l'uva Brunello non era particolarmente famosa, pur tuttavia vantando testimonianze scritte, alcune risalenti al 1500, nelle quali si esaltavano le qualità enologiche di quest'uva.

I primi risultati importanti ottenuti da Ferruccio Biondi Santi arrivarono nel 1880. Fu l'inizio della nuova era del Brunello di Montalcino e, con esso, dell'enologia toscana. Da quel momento il Brunello di Montalcino - forte della tenacia e dei risultati di Ferruccio Biondi Santi e, in seguito, di suo figlio Tancredi - inizia una scalata pressoché inarrestabile, diventando in poco tempo uno dei vini più rappresentativi dell'enologia italiana nel mondo: un prestigio ancora oggi inalterato e in continua crescita. L'esempio di Ferruccio Biondi Santi è stato poi seguito da altri produttori locali, contribuendo ulteriormente al miglioramento e alla qualità del Brunello di Montalcino. Molti sono infatti oggi i produttori che si dedicano alla produzione di questo prestigioso vino, non solo cantine con una prestigiosa storia alle spalle, ma anche nuove realtà vinicole che hanno contribuito in modo significativo alla storia recente del Brunello di Montalcino.

### I Vini della Degustazione

Il Brunello di Montalcino è prodotto con l'uva Sangiovese Grosso, localmente nota con il nome di *Brunello*. Il Sangiovese Grosso ha una capacità colorante maggiore rispetto al più comune Sangiovese Piccolo, pur tuttavia minore di altre uve rosse, come per esempio il Merlot o il Sagrantino. Nonostante la sua capacità colorante media, il Sangiovese Grosso possiede comunque una quantità di sostanze polifenoliche tali da produrre vini con una struttura decisamente robusta, come nel caso del Brunello di Montalcino. In questo vino, la struttura è ulteriormente accresciuta dalla maturazione in botte, che deve essere di almeno tre anni, svolta sia in botti grandi sia nelle barrique, di qualsiasi volume. Grazie alle sue caratteristiche, il Brunello di Montalcino ha una vita piuttosto lunga e che può arrivare anche a decine di anni qualora la bottiglia sia conservata in ottime condizioni.

Per la nostra degustazione comparativa abbiamo scelto tre Brunello di Montalcino prodotti con tre diversi periodi e tec-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:  
Stefano Passerini

Copyright © 2007 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

niche di maturazione. Due di questi vini sono infatti maturati in botte, mentre per il terzo, il produttore ha scelto la barrique. Uno degli obiettivi della nostra degustazione comparativa - oltre allo studio delle qualità organolettiche del Brunello di Montalcino - è anche lo studio dell'influsso del legno in questo vino. Il primo vino selezionato è il Brunello di Montalcino Ugolaia di Lisini, maturato per 36 mesi in botte. Il secondo vino è il Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino di Mastrojanni, anch'esso maturato in botte ma per un periodo più lungo: 42 mesi. Il terzo vino della degustazione comparativa è il Brunello di Montalcino Cerretalto di Casanova di Neri, unico dei tre ad essere maturato in barrique per 27 mesi. I tre vini saranno degustati alla temperatura di 18° C, versandoli - come di consueto - in tre calici da degustazione ISO.

## Esame Visivo

Il Sangiovese Grosso, l'uva utilizzata per la produzione del Brunello di Montalcino, non ha un potere colorante elevato, certamente minore rispetto al Cabernet Sauvignon o al Merlot, tuttavia maggiore rispetto al Sangiovese Piccolo, cioè la varietà più comune di quest'uva. Si deve tuttavia ricordare che il colore di un vino, oltre alla capacità colorante dell'uva, dipende anche dai metodi e la qualità di coltivazione - minore è la resa, maggiore è la concentrazione di colore - e dalle tecniche di vinificazione. La trasparenza del Brunello di Montalcino è piuttosto varia. Si possono infatti osservare vini con una trasparenza piuttosto ridotta così come esemplari con una trasparenza maggiore, anche in questo caso dipendente dal modo con il quale si sono coltivate e vinificate le uve. Nel suo periodo di gioventù, questo vino mostra un deciso colore rosso rubino intenso e brillante, passando dopo qualche anno verso il rosso granato, un colore che si può osservare nella sfumatura anche nei primi anni di evoluzione. Data la sua ottima capacità di affinamento in bottiglia, con il passare degli anni il Brunello di Montalcino assume un colore rosso arancio, colore che si osserva anche nella sfumatura.

Inizieremo l'esame visivo con il Brunello di Montalcino Ugolaia di Lisini. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, per esempio un foglio di carta o una tovaglia, osserveremo il colore e la trasparenza alla base del calice. Il colore di questo primo vino è rosso rubino brillante con una trasparenza non molto elevata. Osservando ora l'estremità della massa liquida, verso l'apertura del calice, si apprezzerà il colore della sfumatura, in questo caso rosso granato. Passiamo ora alla valutazione del secondo vino: Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino di Mastrojanni. Il colore di questo secondo Brunello è rosso rubino brillante con una sfumatura rosso granato - molto simile al vino precedente - e, ponendo un oggetto, o semplicemente un dito, dietro il calice, si osserverà una trasparenza piuttosto ridotta. Passiamo ora al terzo vino della nostra degustazione comparativa: Brunello di Montalcino Cerretalto di Casanova di Neri. Il colore di questo terzo vino non è molto diverso dai precedenti: anche in questo caso si osserva un colore rosso rubino intenso e una sfumatura rosso granato, con una trasparenza piuttosto ridotta.

## Esame Olfattivo

Grazie al lungo periodo di maturazione previsto dal disci-

plinare di produzione, il Brunello di Montalcino è un vino che solitamente offre al naso del degustatore un'interessante esperienza sensoriale. Il profilo olfattivo del Brunello di Montalcino non è dovuto solamente alla maturazione in botte - più raramente nella barrique - ma anche dalle qualità specifiche e tipiche del Sangiovese Grosso. Al naso il Brunello di Montalcino può infatti offrire piacevoli e interessanti aromi di frutta e fiori - amarena, prugna e violetta su tutti - che si uniscono a quelli complessi regalati dal tempo e dalla maturazione in legno e, successivamente, in bottiglia. Il tipo di legno utilizzato per la maturazione - unitamente al tempo - conferirà al Brunello di Montalcino aromi speziati e tostati, fra questi il tipico sentore di vaniglia, liquirizia, cannella, macis, pepe nero, cacao, cioccolato e caffè, così come aromi balsamici di mentolo ed eucalipto. Grazie alla sua ottima capacità di maturazione, dopo molti anni si percepiranno aromi piuttosto complessi come quello di catrame, cuoio e selvaggina.

Il primo vino che prenderemo in esame nella valutazione olfattiva è il Brunello di Montalcino Ugolaia di Lisini, maturato in botte per 36 mesi. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si procederà con la prima olfazione così da apprezzare gli aromi di apertura, cioè gli aromi più "leggeri" e che necessitano di una piccola quantità di ossigeno per volatilizzare. Dal calice emergeranno, intensi e puliti, aromi di violetta e amarena: un'apertura molto tipica del Sangiovese Grosso e del Brunello di Montalcino. Dopo avere roteato il calice, così da favorire la volatilizzazione delle sostanze aromatiche più "pesanti", cioè quelle che necessitano una maggiore quantità di ossigeno per volatilizzare, procederemo con la seconda olfazione, completando il quadro olfattivo di questo vino. Dal calice sarà possibile percepire un'eccellente sequenza di aromi di prugna - altro aroma tipico in questo vino - mirtillo e mora, seguiti da aromi di vaniglia, tabacco, liquirizia, macis, cacao e dei piacevoli accenni balsamici di mentolo ai quali si unisce la complessa nota del cuoio.

Passiamo ora alla valutazione del secondo vino: Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino di Mastrojanni, maturato in botte, come il vino precedente, tuttavia per un periodo più lungo di 42 mesi. L'apertura di questo Brunello di Montalcino esprime aromi intensi ed eleganti di amarena, prugna e mora, anche in questo caso piuttosto tipici del Sangiovese Grosso, in particolare l'amarena e la prugna. Dopo avere roteato il calice, procederemo con la seconda olfazione che consentirà la percezione degli aromi di violetta, rosa e mirtillo, seguiti da aromi speziati di cannella, pepe rosa e vaniglia, oltre a tabacco e un piacevole tocco balsamico di mentolo. Anche l'apertura del terzo vino della nostra degustazione comparativa - Brunello di Montalcino Cerretalto di Casanova di Neri, maturato in barrique per 27 mesi - esprime i tipici aromi di prugna, amarena e mora, ai quali seguono, dopo avere roteato il calice, intensi e puliti aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, liquirizia, macis, caffè, chiodo di garofano e una piacevole nota balsamica di mentolo. Si comparino le differenze nei tre vini in relazione al periodo di maturazione e, in particolare, le differenze conferite dalla maturazione in botte e in barrique.

## Esame Gustativo

Il Brunello di Montalcino è un vino che solitamente colpisce non solo per la sua eleganza, ma anche per il suo imponente

corpo. La struttura del Brunello di Montalcino non è determinata unicamente dall'uva Sangiovese Grosso, ma anche dal lungo periodo di maturazione che - in accordo al disciplinare di produzione - è di almeno tre anni in botti di qualsiasi dimensione. Un'altra caratteristica organolettica del Sangiovese Grosso è rappresentata dall'apprezzabile acidità, presente anche nel Brunello di Montalcino, e che trova il suo equilibrio sia nell'effetto della maturazione in botte, sia nell'azione svolta dall'alcol, che in questo vino supera sovente i 13 gradi. L'attacco del Brunello di Montalcino è quindi caratterizzato dalla notevole struttura e dalla sensazione pseudocalorica prodotta dall'alcol, in genere seguita da una piacevole acidità, più o meno spiccata in accordo alle tecniche di produzione e alla maturazione del vino. La persistenza del Brunello di Montalcino è solitamente piuttosto lunga, spesso con finali molto persistenti di oltre 12 secondi.

Inizieremo la valutazione gustativa dal Brunello di Montalcino Ugolaia di Lisini. All'attacco presenta subito la tipica struttura robusta, unita a un'apprezzabile astringenza, ottimamente equilibrata dall'alcol. Si noti la piacevole morbidezza, conferita dalla maturazione in legno, e l'altrettanto piacevole freschezza che - nonostante non sia molto evidente - è comunque ben percettibile ed equilibrata. Passiamo ora al Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino di Mastrojanni che, come il vino precedente, si fa notare all'attacco per la sua notevole struttura e astringenza, anche in questo caso ben bilanciata dall'alcol, dalla freschezza e da una piacevole morbidezza. Anche l'attacco del terzo vino - Brunello di Montalcino Cerretalto di Casanova di Neri - è caratterizzato da una notevole struttura unita a un'apprezzabile astringenza, ottimamente bilanciata dall'alcol e da una piacevole morbidezza. Anche in questo vino è possibile percepire la tipica freschezza del Sangiovese Grosso. Si noti in tutti i vini l'eccellente corrispondenza con il naso, in particolare i sapori di amarena e prugna.

## Considerazioni Finali

Una delle caratteristiche di qualità del Brunello di Montalcino è espressa dalla buona, spesso lunga, persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Brunello di Montalcino Ugolaia di Lisini è molto persistente, lasciando in bocca dei lunghi e puliti ricordi di amarena, prugna e mirtillo, una chiusura che si può considerare, insieme alla mora, tipica del Brunello di Montalcino. Anche il finale del Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino di Mastrojanni è molto persistente, lasciando in bocca lunghi ricordi di amarena, prugna e mora, molto eleganti e puliti. Il finale del terzo vino - il Brunello di Montalcino Cerretalto di Casanova di Neri - è molto persistente e molto simile al precedente, con lunghi ricordi di amarena, prugna e mora, anche in questo caso di grande eleganza e raffinatezza. Si noti, infine, la percezione della struttura e della freschezza di questi tre vini anche dopo la loro deglutizione e come queste sensazioni siano perfettamente equilibrate dai sapori che si ritrovano sia in bocca sia al naso.

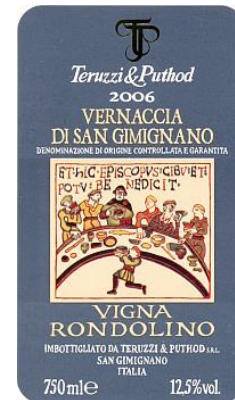


## I Vini del Mese

### 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



### Vernaccia di San Gimignano Vigna Rondolino 2006 Teruzzi & Puthod (Toscana, Italia)

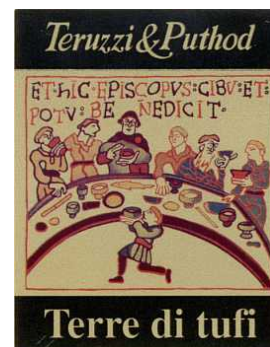
Uvaggio: Vernaccia di San Gimignano

Prezzo: € 7,95

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina seguite da aromi di mandorla, biancospino, pesca, limoncella e ananas. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e susina. Vernaccia di San Gimignano Vigna Rondolino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: *Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Affettati*



### Terre di Tufi 2006 Teruzzi & Puthod (Toscana, Italia)

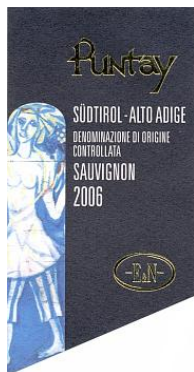
Uvaggio: Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay, Malvasia Bianca, Vermentino

Prezzo: € 13,95

Punteggio: ◆◆◆◆

Terre di Tufi si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina seguite da aromi di ananas, agrumi, biancospino, mandorla, ginestra e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, ananas e susina. Terre di Tufi matura per 5 mesi in barrique.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Carne bianca saltata, Pesce stufato*



**Alto Adige Sauvignon Puntay 2006**  
Erste & Neue (Alto Adige, Italia)

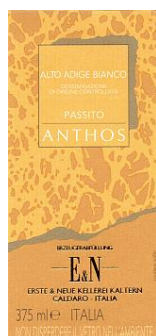
Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 18,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Sauvignon Blanc si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pesca, ananas e peperone seguite da aromi di sambuco, pompelmo, pera, ortica, mela, litchi, limone, foglia di pomodoro, banana e minerale. In bocca ha eccellente corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di pesca, ananas e limone. Un vino ben fatto. Alto Adige Sauvignon Puntay matura per 3 mesi in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Crostacei saltati, Uova, Sformati di verdure*



**Alto Adige Bianco Passito Anthos 2004**  
Erste & Neue (Alto Adige, Italia)

Uvaggio: Moscato Giallo, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 27,40 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alto Adige Bianco Passito Anthos si presenta con un colore giallo ambrato chiaro e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, albicocca e litchi seguite da aromi di miele, dattero, ananas, banana matura, confettura di pesche, smalto, fico secco, scorza d'agrume, mandorla, rosa gialla e vaniglia. In bocca ha eccellente corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca e litchi. Un vino ben fatto. Alto Adige Bianco Passito Anthos matura in barrique.

*Abbinamento: Crostacei di frutta secca, Formaggi stagionati e piccanti*



**Placido Rizzotto Bianco Centopassi 2006**  
Placido Rizzotto - Libera Terra (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Catarratto

Prezzo: € 4,75

Punteggio: ◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di mandorla e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Questo vino matura in vasche d'acciaio. Placido Rizzotto Bianco proviene dai terreni confiscati alla mafia ed è dedicato al sindacalista corleonese che ha dato la vita per la liberazione della propria terra dall'oppressione mafiosa.

*Abbinamento: Antipasti di pesce e verdure, Risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato*



**Placido Rizzotto Rosso Centopassi 2006**  
Placido Rizzotto - Libera Terra (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola (50%), Syrah (50%)

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, ribes, lampone e mirtillo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo vino matura in vasche d'acciaio. Placido Rizzotto Rosso proviene dai terreni confiscati alla mafia ed è dedicato al sindacalista corleonese che ha dato la vita per la liberazione della propria terra dall'oppressione mafiosa.

*Abbinamento: Pasta con funghi, Carne saltata, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi*



**Casavecchia 2004**  
**Vesrini Campagnano (Campania, Italia)**

Uvaggio: Casavecchia

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Casavecchia 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 amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa, liquirizia, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Casavecchia matura per 15 mesi in barrique.

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



**Connubio 2003**  
**Vesrini Campagnano (Campania, Italia)**

Uvaggio: Casavecchia (50%), Pallagrello Nero (50%)

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Connubio 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 amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, cioccolato, tabacco, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Un vino ben fatto. Connubio matura in barrique per 24 mesi.

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



**Concabianco 2006**  
**Poderi Foglia (Campania, Italia)**

Uvaggio: Falanghina (70%), Pallagrello Bianco (70%)

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆◆ 🌟

Concabianco si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, pesca e mela seguite da aromi di anice, agrumi, banana, ginestra, mandorla e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e anice. Concabianco matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta e risotto con carne e funghi, Pesce alla griglia, Carne bianca saltata*



**Concarosso R 2004**  
**Poderi Foglia (Campania, Italia)**

Uvaggio: Aglianico (70%), Pallagrello Nero (30%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Concarosso R 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 lampone seguiti da aromi di mirtillo, violetta, ciclamino, mora, vaniglia, tabacco, pepe rosa e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Concarosso R matura in barrique per 18 mesi.

*Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Frascati Superiore Racemo 2006**  
L'Olivella (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia del Lazio (50%), Trebbiano Giallo (10%), Trebbiano Toscano (10%), Malvasia di Candia (20%), Bellone (10%)

Prezzo: € 7,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Frascati Superiore Racemo si presenta con un colore giallo paglierino, chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela e biancospino seguite da aromi di pera, ginestra, susina e rosmarino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela e susina.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e verdure, Carne bianca saltata, Pesce saltato*



**Tre Grome 2005**  
L'Olivella (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia Puntinata, Malvasia Rossa, Bellone

Prezzo: € 9,60

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista 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 nespola seguite da aromi di ananas, biancospino, mandorla, ginestra, pompelmo e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

Tre Grome è prodotto con uve da vendemmia tardiva e matura in barrique.

*Abbinamento: Paste ripiene, Pasta con pesce e funghi, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto*



**Bellone 2006**  
I Pampini (Lazio, Italia)

Uvaggio: Bellone

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆ ★

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi puliti che si aprono con note di susina e mela seguite da aromi di biancospino, mandorla e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato, buon corpo. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di susina e mandorla. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pesce stufato, Carne bianca saltata*



**Maroso 2005**  
I Pampini (Lazio, Italia)

Uvaggio: Bellone

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆

Maroso si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi e puliti che si aprono con note di mela e mandorla seguite da aromi di biancospino, scorza d'agrumi e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di mela e mandorla. Maroso matura per 6 mesi in botte.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce alla griglia*



**Cardito 2006**  
Donato Giangirolami (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia Puntinata

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆

Cardito si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di agrumi, nespola e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e verdure, Pesce fritto, Pesce saltato, Zuppe di verdure*



**Frascati Superiore Santa Teresa 2006**  
Fontana Candida (Lazio, Italia)

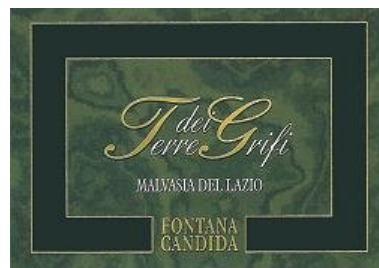
Uvaggio: Malvasia Puntinata del Lazio (30%), Malvasia di Candia (30%), Trebbiano Toscano (30%), Greco Bianco (10%)

Prezzo: € 8,10

Punteggio: ◆◆◆★

Frascati Superiore Santa Teresa si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pesca e biancospino seguite da aromi di mandorla, pera, ananas e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e susina. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e carne, Pesce stufato, Carne bianca saltata*



**Terre dei Grifi 2006**  
Fontana Candida (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia Puntinata del Lazio

Prezzo: € 8,70

Punteggio: ◆◆◆◆

Terre dei Grifi si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, nespola e biancospino seguite da aromi di agrumi, mandorla, ginestra, pesca, susina e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Terre dei Grifi matura per 2 mesi in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e funghi, Crostacei alla griglia, Carne bianca saltata*

EVENTI

## Notiziario

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

### Enologica 2007: l'Enogastronomia dell'Emilia Romagna

Anche in questo 2007 il Centro Fieristico Provinciale di Faenza (RA) ospiterà Enologica: un nome consolidato per un evento che si rinnova completamente, con una formula decisamente orientata alla qualità ospitando i rappresentanti delle migliori cantine e dei piccoli artigiani del prodotto tipico dell'Emilia Romagna. L'appuntamento è fissato nelle giornate di venerdì 16 novembre (con l'inaugurazione prevista alle ore 17 e cancelli aperti fino alle 24), sabato 17 (dalle 14.30 alle 24) e domenica 18 novembre (dalla 11 alle 22). Enologica 2007 abbandona la dimensione di "fiera" e si delinea come un vero e proprio "evento" enogastronomico, a partire dall'allestimento ma soprattutto nelle linee guida del progetto firmato da Giorgio Meandri - esperto di enogastronomia, appassionato scrittore e



giornalista free lance - che per conto di Faenza Fiere srl ha seguito anche tutta l'organizzazione.

L'obiettivo di Enologica 2007 è quello di promuovere il prodotto tipico locale dell'Emilia Romagna inteso nella sua complessità - prodotto, identità, cultura - attraverso un'esperienza di rapporto diretto tra produttori e pubblico. Un pubblico di appassionati, di amanti del buono, di curiosi del sapore ma, vista la qualità dell'offerta, anche un pubblico specializzato e di operatori del settore. Saranno presenti ben 60 cantine e circa 80 piccoli artigiani che sapranno rappresentare alcune delle punte d'eccellenza del panorama regionale. Oltre al vino, anche tartufi, funghi, miele, formaggi, salumi, marmellate, olii, ceramica e tele stampate. A completamento della parte espositiva e di degustazione di vini e prodotti tipici, il nuovo progetto prevede anche un'area appositamente dedicata alla ristorazione gestita da AIS, dalla cooperativa sociale San Michele che preparerà pasta fresca e piadine, e dalla comunità di San Patrignano che porterà i suoi salumi e i suoi formaggi. E ancora il "Cinema divino" con proiezione di film a tema enogastronomico e calici di vino in abbinamento, laboratori e incontri che puntano a portare a Faenza alcuni dei nomi più significativi fra giornalisti e operatori qualificati del settore.

### La Terra Trema al Leoncavallo

La Terra Trema è il nome dell'appuntamento che riunisce l'agricoltura critica di qualità allo Spazio Pubblico Autogestito Leoncavallo di Milano, già sede della Fiera dei Particolari - t/Terra e Libertà/Critical Wine, ultimo "sogno possibile" condiviso con Luigi Veronelli. La Terra Trema è anche il frutto della collaborazione tra Folletto25603 e Leoncavallo s.p.a. Il 23, 24 e 25 Novembre più di cento piccole aziende agricole - tra vignaioli provenienti da tutta Italia, coltivatori e allevatori (in special modo del Parco Agricolo Sud Milano e del Parco del Ticino) - offriranno in degustazione e in vendita i propri prodotti. Nel corso dell'evento oltre ad assaggi confidenziali e acquisti diretti sono previsti momenti pubblici di confronto, interventi di produttori, scrittori e giornalisti, proiezioni video, concerti, cene a filiera zero. Particolare attenzione sarà dedicata al rapporto tra città e agricoltura periurbana; alla condivisione di un patrimonio culturale collettivo quale è il sapere gastronomico; alla discussione delle problematiche attinenti al settore agricolo e alimentare.

La Terra Trema è il risultato di una frequentazione forzata ma quotidiano tra due geografie che scorrono parallele, opposte, tanto da apparire ossimoro/contraddizione. Un territorio agricolo periurbano da una parte, una metropoli ipertrofica dall'altra. Entrambi sono flussi in trasformazione. Una divora l'altro con cemento e catrame. I luoghi dell'agricoltura sono perciò compromessi dalle urgenze impellenti proprie dello spazio metropolitano, atto all'edificazione coatta e alla distribuzione schizofrenica delle merci. Edificare/distribuire imperativo presente. Opporre resistenza è un vizio impossibile quasi. Opportunità di pochi. Eppure questo è, per forza di cose, il vivere quotidiano di contadini, allevatori, piccoli produttori che abitano appena oltre la periferia milanese. La periferia milanese finisce laddove iniziano queste esistenze "periferiche" diverse (citando Rumiz).

La Terra Trema è il desiderio di portare porzioni di queste opposizioni nella metropoli (quelle che Luigi Veronelli avrebbe

detto hackers), è un invito ai guardiani del territorio a uscire temporaneamente e a darsi al racconto delle proprie quotidiane resistenze. La Terra Trema vuole ribadire che l'agroindustria e la grande distribuzione, gli ipermercati, i grandi centri commerciali, la ristorazione prefabbricata, sono anzitutto i luoghi della negazione dei diritti, dello sfruttamento, dell'infima qualità del lavoro, della distruzione dei territori, della omologazione di merci e sapori, l'alienazione dei bisogni e del vivere sociale.

NON SOLO VINO

## 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	↗ Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
2	↘ Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
3	↗ Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
4	↘ Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
5	↗ Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
6	↗ Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
7	↘ Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)
8	↗ Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
9	↘ Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
10	↗ San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
11	↘ Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)
12	↗ Bradisimo 2003, Inama (Italia)
13	↘ Mater Matuta 2003, Casale del Giglio (Italia)
14	↗ Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
15	↘ Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)

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