


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 79, Novembre 2009

## In Arrivo una Nuova Legge sul Vino

Lo scorso agosto è entrata in vigore la cosiddetta nuova riforma europea OCM (Organizzazione Comune di Mercato) e che riguarda, come noto, il mondo del vino. Nonostante gli accesi dibattiti che questa riforma ha suscitato - in particolare da parte dei principali paesi produttori di vino dell'Europa come Italia, Francia e Spagna - la riforma è esecutiva e pertanto le leggi dei singoli paesi dovranno recepire la nuova direttiva adattando o modificando le leggi nazionali vigenti. Ovviamente anche l'Italia si dovrà adeguare a questa nuova riforma e pertanto si dovrà procedere con i relativi cambiamenti e adattamenti. Sono stati molti i punti stabiliti da questa riforma a suscitare perplessità nel mondo del vino, fra questi la possibilità di aggiungere zucchero al mosto e la produzione di vino dealcolizzato, cioè privato - per mezzo di apposite procedure - dell'alcol.

Una riforma che - nelle parole del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Luca Zaia - «non abbiamo condiviso, ma ereditato» e che pertanto richiederà un adeguamento delle norme interne che regolano il settore vitivinicolo ed enologico. Sono molti, nel mondo del vino Italiano, a sostenere che l'Italia non ha fatto abbastanza, in sede comunitaria, per fare valere le proprie ragioni e le proprie posizioni, contrariamente a quello che invece è riuscita a fare la Francia, per esempio. Recriminazioni del "giorno dopo" a parte, la riforma OCM è stata varata e pertanto ora rimane solamente una cosa da fare e alla quale non ci si potrà sottrarre - tranne che per alcuni punti - cioè procedere con il suo recepimento. Per questo motivo, verso la fine di settembre, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ha reso noto la proposta per la modifica della Legge n° 164 del 10 febbraio 1992 - in breve, legge 164/1992 - la legge che è alla base e regola il settore vitivinicolo ed enologico in Italia.

L'obiettivo del Ministero è quello di fare approvare la proposta di legge entro sei mesi, periodo durante il quale si effettueranno gli opportuni incontri e confronti con gli operatori del settore e le associazioni di categoria. La Legge 164/1992 regola il sistema di qualità italiano, cioè stabilisce, fra

l'altro, i punti essenziali per la determinazione delle aree a Denominazione di Origine. Questa legge, che ha certamente contribuito a sviluppare e migliorare la qualità dei vini in Italia, è stata da sempre oggetto di critiche da parte di molti produttori. Sono molti a sostenere che, seppure definisca i criteri basilari della *qualità secondo legge*, in realtà consente interpretazioni piuttosto ampie con la conseguenza di "adattare" i requisiti alle diverse circostanze e produrre un vino perfettamente legale ma certamente lontano dal concetto di qualità oggettiva. Come dire *fatta la legge, trovato l'inganno*.

Si ricorderà, ancora oggi, la scelta di certi produttori che, vedendo i propri vini equiparati ad altri di evidente inferiorità qualitativa, ma appartenenti alla stessa categoria di *qualità definita per legge*, declassarono i loro vini a un livello di qualità legale inferiore. Molti produttori in passato decisero infatti di escludere i propri vini dalle categorie DOC (Denominazione d'Origine Controllata) e DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) e includerli nella più generica e, dal punto di vista legale, inferiore IGT (Indicazione Geografica Tipica). Addirittura, alcuni scelsero per i propri vini la definizione più bassa e generica del sistema di qualità italiano: Vino da Tavola. Difficile non essere d'accordo con questi produttori: a guardare i risultati che la legge consente di ottenere, è spesso *imbarazzante* confrontare alcuni vini che hanno titolo legale di appartenere a una certa denominazione con altri vini analoghi e appartenenti alla stessa denominazione.

Intendiamoci, questo non è un atteggiamento contrario e disfattista contro l'Italia e la sua legge sul vino, è semplicemente una constatazione dimostrata dai fatti. E va inoltre detto che in altri paesi le cose, in merito alla regolamentazione e alla produzione di vino, sono certamente peggiori rispetto all'Italia: in certi paesi le leggi che regolano la produzione di vino sono - nella migliore delle ipotesi - inutili, permissive e vaghe. Questo però non significa che le cose non si possano migliorare nel reale interesse della qualità, non da ultimo dei consumatori (che, non dimentichiamolo, sono quelli che fanno realmente il mercato) anziché favorire chiaramente gli interessi commerciali ed economici dei produttori e delle corporazioni, interessi che sono certamente legittimi e comprensibili. Se guardiamo

### Sommario

In Arrivo una Nuova Legge sul Vino . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Barolo e Barbaresco a Confronto . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	8
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

oggi l'elenco dei vini e delle aree che hanno diritto alle denominazioni di qualità (41 DOCG, 316 DOC, 120 IGT) molte di queste sono piuttosto discutibili, facendo pensare a un riconoscimento determinato da desolanti logiche politiche e speculative, piuttosto che basato sulla reale qualità del territorio e dei suoi vini.

Che si debbano tutelare le tradizioni e le tipicità enologiche dell'Italia, su questo, siamo tutti d'accordo. Ogni regione, ogni più piccola zona di questo paese può vantare tradizioni e tipicità in fatto di vino e di produzioni agricole. Questo però non significa che ogni tradizione e ogni tipicità esprime implicitamente qualità. Anche perché la qualità - come la moralità e la legalità - è, prima di tutto, un presupposto coscientemente adottato da chi intende perseguirla, il risultato e la consapevolezza di una cultura. Una legge, di per sé, non potrà mai stabilire una reale qualità, ma può certamente definire i fattori fondamentali che devono essere rispettati per ottenerla. Nei prossimi mesi l'Italia dovrà adeguare la propria legge sul vino alla nuova riforma OCM e - come detto - è stata già rilasciata una proposta di modifica della legge. Siamo certi che il Ministero delle Politiche Agricole lavorerà nell'interesse per la tutela dell'Italia e dei suoi vini. Ma visto che ci sono, perché non rendere la legge e i vari disciplinari di produzione più concreti e meno vaghi, limitando le possibilità che *i soliti quattro furbi* usano per speculare sulle denominazioni a danno di tutti? Anche questo significa lavorare per la qualità, per la tutela delle tradizioni e della tipicità, concetti tanto cari agli italiani, spesso solo nelle parole e non nei fatti.

GUSTO DIVINO

## Barolo e Barbaresco a Confronto

I due colossi dell'enologia Piemontese, nonostante siano entrambi prodotti dal Nebbiolo, esprimono caratteri diversi frutto dei rispettivi territori

Fra le tante grandi uve presenti in Italia, il Nebbiolo è certamente una di quelle che, con onore e qualità, rappresenta degnamente l'enologia del *Bel Paese* in tutto il mondo. Piemonte e Lombardia sono le due regioni principali dove il Nebbiolo è coltivato e con il quale si producono grandi vini. Nelle Langhe in Piemonte, in Valtellina in Lombardia, il Nebbiolo regala qualità del tutto uniche ai vini delle rispettive aree. Nonostante in Piemonte il Nebbiolo sia presente nella quasi totalità del



Il Barolo Sorì Ginestra di Contorno Fantino e il Barbaresco Bric Balin di Moccagatta della nostra degustazione comparativa

territorio, è nelle Langhe che quest'uva raggiunge i livelli più alti e rappresentativi, esprimendo sia la potenza e la struttura piena tipica dei vini prodotti con quest'uva, sia un'affascinante eleganza. Non è un caso che i vini prodotti con Nebbiolo, in particolare quelli delle Langhe, sono sovente definiti come *un pugno di ferro in un guanto di velluto*. Questo mese metteremo a confronto i due principali rappresentanti dei vini da Nebbiolo prodotti nelle Langhe: Barolo e Barbaresco, due grandi vini divisi solamente da pochi chilometri di distanza ma decisamente diversi fra loro.

### Il Barolo

Re dei vini, vino dei re. Del Barolo si è tanto scritto e parlato, ha ricevuto negli anni le più alte lodi e i più alti onori, ed è uno dei massimi rappresentanti dell'enologia italiana nel mondo. Il Barolo è generalmente definito come un vino "maschio", a causa della sua decisa struttura robusta e della sua potenza, dove i tannini svolgono un ruolo determinante nella definizione del suo carattere. A questo proposito, va ricordato che il Nebbiolo è fra le uve rosse con il più alto contenuto in polifenoli - largamente responsabili della struttura - tuttavia si caratterizza per un relativamente modesto contenuto in sostanze coloranti. Per questo motivo, i vini da Nebbiolo, compreso il Barolo, non mostrano mai trasparenze ridotte e impenetrabili, tuttavia il colore è sempre intensamente brillante di rosso rubino. Il Barolo è stato fra i primi vini in Italia ad adottare il concetto di *cru*, ancora oggi scrupolosamente seguito dai produttori e, generalmente, nelle Langhe.

A differenza di tanti altri vini e territori d'Italia, l'area di produzione del Barolo è stata attentamente studiata nelle sue caratteristiche e qualità, arrivando alla definizione delle diverse porzioni di territorio, un lavoro avviato negli anni 1980 da Renato Ratti. Il concetto di *cru* è così radicato nella cultura produttiva del Barolo, che praticamente ogni bottiglia riporta in etichetta la menzione del vigneto e del territorio di origine. Il Barolo è tradizionalmente fatto maturare in contenitori di legno - una pratica utile ad ammorbidire l'irruenza dei tannini - e che recentemente è stata oggetto di dibattiti. Tradizionalmente il Barolo è fatto maturare in botti grandi, una tecnica che

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)

Copyright © 2009 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)

richiede lunghi periodi di maturazione prima di restituire un vino più *gentile*. Alcuni produttori cominciarono a introdurre la moderna francese *barrique* che, a causa delle sue minori dimensioni, consente periodi di maturazione più brevi, conferendo, nel contempo, un carattere di legno più marcato. La "diatriba" fra tradizionalisti e modernisti è ancora oggi accesa, un dibattito che divide non solo i produttori ma anche gli appassionati di Barolo.

## Il Barbaresco

Nonostante la potenza conferita dall'uva Nebbiolo, al Barbaresco è generalmente riconosciuto un carattere "femminile", un carattere che si contrappone alla "mascolinità" del Barolo, sottolineando una maggiore eleganza e finezza. Eppure la distanza fra i due territori è davvero ridotta: meno di venti chilometri separano Barolo e Barbaresco, le due località che danno il nome ai due grandi vini delle Langhe. Anche il territorio di produzione del Barbaresco è stato studiato e suddiviso secondo i cru che lo compongono. Esattamente come per il Barolo, anche i produttori di Barbaresco valorizzano i vari cru che si trovano nel territorio e le uve provenienti da ogni frazione o cru sono generalmente vinificate e imbottigliate singolarmente. Va comunque ricordato che la pratica enologica di vinificare singolarmente le uve dei diversi vigneti è molto frequente in Piemonte, così come è frequente la produzione di vini monovarietali, cioè prodotti con una sola varietà di uva.

Anche nella zona di Barbaresco i vini sono fatti maturare in contenitori di legno - per le stesse ragioni del Barolo - e anche qui si impiegano sia le tradizionali botti grandi, sia le moderne *barrique*, anche se - va detto - da queste parti il "conflitto" fra tradizionalisti e modernisti è praticamente irrilevante. Come già detto, la personalità del Barbaresco è generalmente definita come "femminile", qualità che deriva dal confronto con il più "maschio" Barolo. Questa caratteristica potrebbe generare confusione facendo pensare a un vino *gentile* e *leggero*, in realtà questa femminilità è riferita alla finezza dei profumi e alla minore irruenza dei tannini del Nebbiolo, qualità che sono conferite dalle particolari condizioni del territorio di produzione del Barbaresco. È quindi opportuno ricordare che il Barbaresco è comunque un vino di notevole complessità e struttura: dopo tutto è pur sempre figlio del potente Nebbiolo.

## I Vini della Degustazione

Sia il Barolo sia il Barbaresco sono prodotti con uva Nebbiolo in purezza ed entrambi seguono una maturazione in legno. In accordo a quanto disposto dai rispettivi disciplinari di produzione, il Barolo deve maturare per almeno tre anni di cui almeno due in botte, mentre per il Barbaresco è stabilito un periodo di maturazione di almeno due anni di cui almeno uno in botte. Per quanto riguarda la nostra degustazione, il Barolo che metteremo a confronto con il Barbaresco è il Barolo Sorì Ginestra di Conterno Fantino, prodotto nel prestigioso cru "Sorì Ginestra" di Monforte d'Alba, ottenuto con Nebbiolo nelle varietà Michet e Lampia, maturato in *barrique* per 24 mesi e per 12 in bottiglia. Questo Barolo sarà comparato con il Barbaresco Bric Balin di Moccagatta, prodotto in località Barbaresco, sempre da uve Nebbiolo, maturato per 18 mesi in *barrique*. I due vini sono degustati alla temperatura di 18°C e serviti in

due calici da degustazione ISO.

## Esame Visivo

Il Nebbiolo, come già detto in altre occasioni, è un'uva ricca in polifenoli ma con un modesto contenuto in sostanze coloranti. Per questa ragione, i vini prodotti con questa nobile e celebre uva sono generalmente caratterizzati da trasparenze moderate. La trasparenza si può semplicemente valutare ponendo un oggetto dietro il calice, è sufficiente un dito, ma ancora meglio un testo scritto, e osservarlo attraverso il vino. Maggiore la semplicità con la quale è possibile riconoscere i dettagli dell'oggetto - cioè di vedere dall'altra parte - o la nitidezza di un testo scritto, maggiore la trasparenza del vino. Il colore dei vini da uve Nebbiolo è generalmente caratterizzato da tonalità rosso rubino brillante e intenso, colore che si può osservare anche nella sfumatura che spesso tende al granato. A causa della frequente scelta di maturare il Nebbiolo in botti o *barrique*, in questi vini non si osservano colori o sfumature rosso porpora, tonalità tipiche dei vini giovani. Con il tempo, soprattutto nella sfumatura, si potranno osservare tonalità rosso arancio.

Il primo vino del quale si prenderà in esame l'aspetto è il Barolo Sorì Ginestra di Conterno Fantino. Avremo bisogno di una superficie bianca, come per esempio una tovaglia bianca o un semplice foglio di carta, essenziale per una corretta valutazione del colore così da evitare inopportune alterazioni cromatiche. Incliniamo il calice sopra questa superficie bianca e, osservando alla base, procederemo con la valutazione del colore del vino. Si osserverà un colore rosso rubino brillante e, ponendo un oggetto dietro al calice, valuteremo la trasparenza, in questo caso moderata, anche se non molto elevata. La sfumatura, osservata all'estremità del vino, vicino all'apertura del calice, è caratterizzata da un colore rosso granato. Passiamo ora alla valutazione del Barbaresco Bric Balin di Moccagatta. Inclinando il calice sopra la superficie bianca, si osserverà un colore rosso rubino brillante e intenso, con una trasparenza moderata e più elevata rispetto al Barolo. Anche la sfumatura si differenzia dal Barolo, presentando un colore rosso aranciato.

## Esame Olfattivo

Il profilo olfattivo dei vini prodotti con Nebbiolo, soprattutto quando sono fatti maturare a lungo, prima in botte, poi in bottiglia, è caratterizzato da una buona complessità di aromi terziari che si fondono lasciando sempre un generoso spazio alle caratteristiche peculiari di fiori e frutta dell'uva. L'espressione e la forza delle qualità terziarie è ovviamente determinata dal tipo di contenitore usato per la maturazione e dal tempo. I Barolo e i Barbaresco maturati in *barrique* sono infatti caratterizzati - in termini generali - da aromi tipici del legno più pronunciati, mentre nei vini maturati in botte grande, le qualità terziarie sono decisamente più garbate e le qualità floreali e fruttate del Nebbiolo sono maggiormente espresse, pur mantenendo un profilo che, con il tempo, assume un carattere di interessante complessità. Fra i riconoscimenti più tipici del Barolo e Barbaresco si ricordano la ciliegia, la prugna e la violetta, qualità che sono tipiche anche negli altri vini da uve Nebbiolo. Dipendentemente dalla zona di produzione e dal clone di

Nebbiolo, in questi vini si potranno apprezzare anche aromi di fragola, lampone, rosa e ciclamino.

Come per l'esame visivo, iniziamo questa fase della degustazione dal Barolo Sorì Ginestra di Conterno Fantino. Mantenendo il calice fermo e in posizione verticale, procediamo con la valutazione degli aromi di apertura del vino. Dal calice si apprezzeranno aromi di ciliegia, prugna e violetta, tipici del Nebbiolo. Passiamo ora a valutare l'apertura del Barbaresco Bric Balin di Moccagatta, così da confrontarlo con il Barolo. Si noterà un'analogia con il Barolo, poiché anche nel Barbaresco l'apertura è caratterizzata da ciliegia, prugna e violetta, seppure espresse su intensità diverse. Dopo avere roteato il calice del Barolo, procediamo con la seconda olfazione che completerà il profilo olfattivo con rosa, tabacco, cacao e macis oltre a piacevoli accenni di timo e spunti balsamici di mentolo. Il Barbaresco completa il suo profilo olfattivo, dopo avere roteato il calice, con rosa, fragola, lampone, mirtillo, pepe rosa, tabacco, vaniglia, cioccolato, cannella, liquirizia, macis e mentolo.

## Esame Gustativo

Forza, potenza ed eleganza. Nonostante il Barbaresco sia definito con un carattere più "femminile" rispetto al Barolo, anche in questo vino forza, potenza ed eleganza sono pienamente espressi. Il Nebbiolo, come già detto, è un'uva ricca di sostanze polifenoliche producendo vini con una pronunciata astringenza e una notevole struttura. Per questo motivo, questi vini sono fatti lungamente maturare in contenitori di legno così da ammorbidire queste sue qualità. L'uva Nebbiolo produce inoltre vini con un volume alcolico piuttosto elevato - non sono rari casi in cui si arriva a 14% - qualità che consente ulteriormente di contrastare, e quindi equilibrare, gli effetti dei tannini e dell'astringenza. Altra qualità dell'uva Nebbiolo, e che quindi troviamo sia nel Barolo sia nel Barbaresco, è una spiccata acidità che per essere equilibrata, esattamente come per i tannini, richiede un'opportuna quantità di sostanze cosiddette *morbide*, ruolo che, anche in questo caso, è svolto dall'alcol e dalla morbidezza conferita dalla maturazione in botte.

Le qualità del Nebbiolo sono chiaramente evidenti già all'attacco del primo sorso, qualcosa che è facilmente apprezzabile nel Barolo Sorì Ginestra di Conterno Fantino. L'attacco di questo Barolo è infatti tannico e astringente con un equilibrio ottenuto dall'alcol e dalla morbidezza conferita dal legno. Si noti anche la piacevole freschezza, tipica di ogni Nebbiolo, oltre all'ottima corrispondenza con il naso, in particolare con la ciliegia e la prugna. Anche l'attacco del Barbaresco è caratterizzato da una decisa astringenza alla quale si contrappone l'azione dell'alcol, tuttavia, rispetto al Barolo, qui si può apprezzare un carattere meno aggressivo pur tuttavia esprimendo una notevole struttura. Anche in questo vino si potrà percepire un'evidente e piacevole freschezza, per nulla eccessiva e ben equilibrata. In entrambi i casi, l'eleganza espressa da questi vini è notevole, nonostante l'evidente struttura e potenza. Per quanto concerne la persistenza, sia il Barolo di Conterno Fantino sia il Barbaresco di Moccagatta si esprimono con tempi lunghissimi, qualità che sono prevalentemente merito della serietà e della tecnica viticolturale ed enologica dei due produttori.



## 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



### SuorMarchesa Passo delle Mule 2006 Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◇◇◇◇

SuorMarchesa Passo delle Mule si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, lampone, cioccolato, pepe rosa e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. SuorMarchesa Passo delle Mule matura per 10 mesi in barrique a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



### Duca Enrico 2004 Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Duca Enrico 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, mora e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, mirtillo, pepe rosa, 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 morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, mora e amarena. Duca Enrico matura per almeno 18 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Franciacorta Satèn Millesimato 2005  
Le Marchesine (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Franciacorta Satèn Millesimato si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, pera e crosta di pane seguite da aromi di kiwi, lievito, acacia, ananas, nocciola, mela e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, pera e kiwi. Il vino base fermenta in barrique. Franciacorta Satèn Millesimato rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

*Abbinamento: Pesce saltato, Pasta e risotto con crostacei, Crostacei alla griglia*



**Franciacorta Brut Millesimato 2004  
Le Marchesine (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta Brut Millesimato si presenta con un colore giallo paglierino 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 mela, banana e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, pralina, pera, nocciola, nespola, lievito e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e susina. Questo Franciacorta

Brut Millesimato rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 36 mesi.

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



**Trebbiano Spoletino 2008  
Cantina Novelli (Umbria, Italia)**

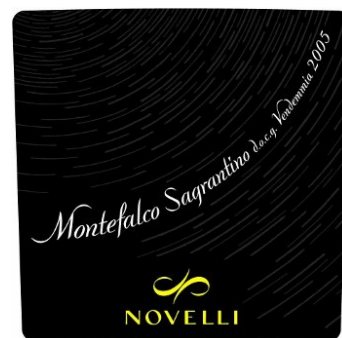
Uvaggio: Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 8,90

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Trebbiano Spoletino 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 agrumi seguite da aromi di mela, ananas, ginestra 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 persistente con ricordi di mela, susina e pera. Questo Trebbiano Spoletino matura in vasche d'acciaio per 4 mesi.

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



**Montefalco Sagrantino 2005  
Cantina Novelli (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

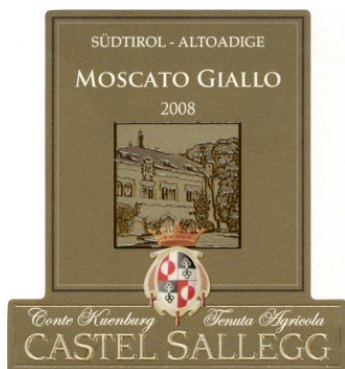
Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Montefalco Sagrantino 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 mora, amarena e prugna seguite da aromi di vaniglia, violetta, mirtillo, cacao, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Montefalco Sagrantino matura per 16 mesi in barrique.

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

EVENTI



**Alto Adige Moscato Giallo 2008**  
Castel Sallegg (Alto Adige, Italia)

Uvaggio: Moscato Giallo

Prezzo: € 9,60

Punteggio: ☆☆☆☆

Alto Adige Moscato Giallo 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 uva, banana e pesca seguite da aromi di agrumi, pera, mela, salvia e lavanda. 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 uva, pesca e pera. Alto Adige Moscato Giallo matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: *Zuppe di verdure, Crostacei alla griglia, Crostacei saltati, Risotto con crostacei*



**Alto Adige Lagrein Riserva 2004**  
Castel Sallegg (Alto Adige, Italia)

Uvaggio: Lagrein

Prezzo: € 13,10

Punteggio: ☆☆☆☆

Alto Adige Lagrein Riserva 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, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, ribes, vaniglia, tabacco, cioccolato e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Alto Adige Lagrein Riserva matura per 18 mesi in barrique e botte.

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

## 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).

### Il Fiano, Vitigno con Grandi Potenzialità in Puglia

«È importante che ci si ritrovi per un Convegno in cui, invece di parlare di crisi, si parla di come valorizzare ulteriormente le risorse; occasioni come questa consentono di continuare sulla strada dello sviluppo della produzione di qualità: è per questo motivo che la nostra Regione esprime il proprio ringraziamento all'Accademia Italiana delle Vite e del Vino, per la sua opera di studio, approfondimento e divulgazione». Con queste parole, l'Assessore alle Attività Produttive della Regione Puglia, Dario Stefano ha aperto i lavori della III Tornata Accademica 2009, dedicata al vitigno Fiano in Puglia, che si è svolta nell'arco di due giornate, a Cellino San Marco (Brindisi) - presso l'azienda "Due Palme" - il 25 settembre, e il giorno successivo a Minervino Murge (Bari), presso l'azienda "Tormaresca". «Anche se il settore del vino sta attraversando un periodo di difficoltà, ha ribadito il Presidente dell'Accademia, Antonio Calò, riteniamo giusto proseguire sulla strada intrapresa, volta a studiare e promuovere i vitigni italiani, vero e irripetibile patrimonio della vitivinicoltura italiana; in particolare, questa iniziativa dedicata al Fiano nelle Puglie non deve essere vista come una sfida al Fiano campano: abbiamo infatti evidenze storiche che il Fiano è nelle Puglie fin dal XII/XIII secolo, portatovi probabilmente da Carlo d'Angiò; se, quindi, nelle Puglie questo vitigno ha comprovate radici, è altrettanto importante l'impegno oggi profuso da molte importanti cantine nello sviluppo di prodotti di qualità».

Nel corso dei lavori, sono state approfondite le caratteristiche del vitigno, che presenta differenze varietali in grado di dare risultati di grande livello, ma anche le opportunità di sviluppo dal punto di vista commerciale: tra i vitigni a bacca bianca è considerato tra quelli con le maggiori potenzialità per il terroir pugliese. La vitivinicoltura pugliese si è sempre caratterizzata per la produzione di vini rossi: oggi, la diffusione del Fiano consente in prospettiva ai vitivinicoltori del sud-est di produrre un bianco italico che, grazie alla sua struttura importante, può essere apprezzato anche dagli amanti del vino rosso e di accompagnare non solo la cucina di mare ma anche piatti molto strutturati. Oltre alle aziende che hanno ospitato la Tornata Accademica, sono state visitate anche la Masseria Altemura, del Consigliere Accademico Gianni Zonin, l'Azienda dell'Accademico Conte Spagnoletti Zeuli e l'Azienda Cefalicchio dei Fratelli Rossi.

## Le Tre Grandi DOCG Toscane Brindano agli USA con il Prosecco

«Uno per tutti, tutti per uno»: sembra essere questo lo slogan che anima l'ambizioso progetto di Federdoc che porterà nel febbraio 2010 le tre grandi denominazioni toscane Brunello, Chianti Classico e Vino Nobile di Montepulciano, insieme al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, in un tour negli Stati Uniti per presentare le ultime annate disponibili sul mercato e per incentivare l'attenzione di uno dei paesi di riferimento per il vino italiano. Chicago e New York saranno le sedi delle degustazioni aperte agli operatori e alla stampa statunitense.

The Italian Wine Master, questo il nome del progetto, fissa la prima data all'Hilton di Chicago per il 1 febbraio 2010 per spostarsi poi il 4 febbraio al Metropolitan Pavilion di New York City. In queste due occasioni oltre 140 produttori, in rappresentanza delle quattro denominazioni garantite italiane, saranno al centro di degustazioni, presentazioni dei propri prodotti a un pubblico selezionato di operatori del settore ed alla stampa. Per meglio approfondire le caratteristiche delle singole denominazioni sono state inoltre organizzate nelle stesse date due degustazioni particolari: una dal titolo "Territorio, diversità e complessità di Brunello, Chianti Classico e Nobile di Montepulciano" per spiegare i tre territori toscani base dei tre grandi rossi; l'altra, dal titolo "L'evoluzione del Prosecco", servirà a far conoscere le caratteristiche delle bollicine italiane per eccellenza.

«Si tratta di un'occasione straordinaria e allo stesso tempo rara - dicono i responsabili dei Consorzi partner del progetto di Federdoc - nella quale non sarà la singola denominazione ad emergere, ma quello che potremmo definire il "Sistema Italia" del vino, che accomuna le quattro realtà partecipanti a questo grande evento e che è senz'altro da ritrovare nell'elevatissima qualità dei prodotti e nella cura e tutela delle produzioni». Il mercato statunitense è per i vini italiani in generale e, in particolare, per le denominazioni toscane e per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, un punto di riferimento di primissimo piano ed insostituibile. Nei primi sette mesi dell'anno, secondo l'Italian Wine & Food Institute, c'è stato un incremento del 19,6% in quantità confermando l'interesse dei consumatori americani per il vino. Per quanto riguarda i vini in bottiglia l'Italia resta il paese di riferimento, segno evidente questo che il consumatore medio americano cerca comunque vino di qualità.

## Le Famiglie dell'Amarone Conquistano Londra

L'Amarone di qualità si conferma in pole position nella scelta dei palati anglofoni. A confermarlo la top press e il gotha della ristorazione e dell'hotellerie della City londinese che hanno partecipato alla prima tappa del programma di promozione internazionale delle Famiglie dell'Amarone d'Arte, la nuova associazione delle dieci storiche aziende della Valpolicella (Allegrini, Brigaldara, Masi, Musella, Nicolis, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Zenato). Complice del successo la volata, nell'Oltre Manica, dei vini rossi il cui consumo, nell'anno in corso, ha raggiunto quota 25,2% (+4% rispetto al 2008). Un dato, questo, supportato anche da recenti studi secondo i quali la Gran Bretagna diventerà nel 2012, primo Paese

importatore di vini al mondo davanti a Germania, Stati Uniti, Russia e Olanda.

«Londra è la città che più detta le tendenze in materia di consumo di vino - ha detto Sandro Boscaini, presidente dell'associazione a conclusione della tappa - «Per questo, il programma di promozione internazionale delle Famiglie dell'Amarone d'Arte non poteva che partire dalla City. Gli oltre 400 operatori presenti - ha concluso il presidente Boscaini - non solo hanno approvato la nuova iniziativa di tutela dell'Amarone adottata dalle Famiglie storiche della Valpolicella, ma hanno auspicato che questa possa diventare un modello di sviluppo per tutto il mondo del vino italiano che, secondo gli inglesi, soffre di troppa parcellizzazione».

A decretare la presa del Big Ben da parte dell'Amarone di qualità rappresentato dalle Famiglie d'Arte, le più importanti firme del giornalismo londinese: da Jane MacQuitty del Times a Jonathan Ray del Telegraph, da Victoria Moore del The Guardian fino a Steven Spurrier di Decanter, la più autorevole rivista britannica dedicata al vino. Ma è dai locali più trendy di Londra, considerata la capitale della ristorazione mondiale, che arrivano i consensi unanimi per le prestigiose etichette delle Famiglie dell'Amarone d'Arte. Infatti, nel raffinato Cipriani, meta preferita dei coniugi Beckham e di Kate Hudson, e nel blasonato San Lorenzo Restaurant, dove si possono incontrare Eric Clapton, Sting, Elton John e la Duchessa di York, il vino italiano si identifica sempre più con l'Amarone prodotto dalle dieci famiglie storiche della Valpolicella, che da sole valgono il 55% dell'intero valore dell'Amarone di qualità, più del 40% del mercato totale.

## Etichette per la Solidarietà

La solidarietà passa anche dalla bottiglia. O meglio dalla sua veste grafica, l'etichetta, il "vestito" che getta un ponte fra l'azienda e il pubblico finale, raccontando storia e storie sempre uniche, persone e territori. Ed ecco che, di fronte a una tragedia come quella che lo scorso aprile ha colpito l'Abruzzo, anche un'etichetta può diventare specchio dell'attualità, una maniera per non dimenticare. Da queste considerazioni sono partiti Massimo T. Mazza e Simonetta Doni dello Studio Doni&Associati di Firenze, leader nel settore del design vinicolo: hanno deciso di fondere in un progetto il legame profondo e personale con l'Abruzzo e il know-how internazionale nella progettazione grafica, per ricordare quei momenti terribili ma, soprattutto, per rendere omaggio alla tenacia e all'orgoglio dimostrati da migliaia di famiglie profondamente colpite.

È nata così l'idea di Myland: tre etichette che rappresentano momenti della ricostruzione post-terremoto, tre piccole opere grafiche il cui sguardo volge da ciò che è stato a ciò che verrà. Le etichette verranno messe a disposizione gratuita delle aziende vinicole di tutta Italia che desiderano aderire a questa iniziativa e che devolveranno i ricavi della vendita dei vini che avranno queste etichette a opere di beneficenza in favore dell'Abruzzo. Lo studio Doni & Associati di Firenze è tra i pochi al mondo specializzati, da oltre 20 anni, esclusivamente nel design, nel packaging e nella comunicazione del vino. Un background che lo ha portato ad essere una delle realtà operanti in questo settore più affermate e conosciute in campo internazionale, con una serie di importanti collaborazioni con

alcune delle aziende più rappresentative del panorama vinicolo mondiale.

### La Terra Trema, Terza Edizione

La 3<sup>a</sup> edizione de "La Terra Trema" si terrà a Milano da venerdì 4 a domenica 6 Dicembre 2009 al Leoncavallo s.p.a. Oltre cento tra agricoltrici e agricoltori provenienti da tutta Italia incontreranno migliaia di persone a Milano in un'atmosfera unica. Senza sponsor, sovvenzioni e patrocini, La Terra Trema è diventata un'iniziativa enogastronomia tra le più importanti in Italia. Autogestione, passione e lavoro hanno permesso di costruire qualcosa di importante per il mondo agricolo e per la cultura e l'economia di questo paese moribondo.

La Terra Trema riunisce ogni anno contadini resistenti e agricoltura di qualità per una tre giorni di degustazioni individuali e guidate; dibattiti e confronti pubblici con scrittori, giornalisti, ricercatori; incontri informali con i produttori; acquisti diretti da vignaioli e piccoli agricoltori provenienti da tutta Italia e, ancora, concerti, proiezioni, cene a filiera zero. Nell'agricoltura e nei modi in cui essa avviene e si manifesta abbiamo riposto il senso profondo dell'evento. Nel portare questo ragionare e agire collettivo nel cuore di Milano ritroviamo la conquista di un momento dirompente e felice. In una Milano accecata da visioni abbaglianti: regina eletta per l'Expo2015 che nell'esporsi, mediatico e sfavillante, non vuole lasciare dubbi e si propone salvifica, benefica, blatera di solidarismi, progetta giustezze e salvezze calate dall'alto. Ma è nel viverla, quotidiana e comune, che si svela e si lascia andare al cemento, agli espropri di cascine storiche e campi in nome di vincoli immobiliari inviolabili; all'allontanamento coatto del diverso, ai rastrellamenti, alle convulsioni farsesche dei politici dai proclami facili.

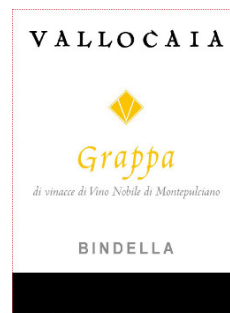
Anche quest'anno vogliamo ribadire la necessità di trovare momenti pubblici di confronto intorno alle questioni del territorio, alla sua gestione politica e urbanistica, guardando al nostro, più prossimo, e quello poco più distante dei cittadini, dei vignaioli e degli agricoltori abruzzesi, ad esempio, cui vogliamo dedicare parte delle degustazioni, degli incontri. Incontreremo esperienze italiane resistenti e ricche di senso in un paese alla deriva culturale, economica e politica. Incontreremo esperienze provenienti da territori più lontani, dalla Palestina ad esempio, per provare ad allargare questo sguardo. La Terra Trema, ancora una volta, è un invito ai guardiani del territorio a uscire temporaneamente dalle cascine e a darsi al racconto delle proprie quotidiane resistenze costruendo possibili progettualità eversive rispetto al modo e al mondo in cui viviamo.

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 Vallocaia  
Bindella (Toscana, Italia)**  
(Distillatore: Distillerie Berta)

Materia prima: Vinaccia di Vino Nobile di Montepulciano

Prezzo: € 24,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆☆

Questa grappa si presenta limpida, cristallina e incolore. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di lampone, fragola, amarena, e violetta, 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, dolcezza prevalente, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di lampone e amarena. Questa grappa è distillata con alambicco a caldaiette di vapore. Alcol 42°.



**Grappa Riserva Merlot Le Vigne di Castelluccio  
Castello delle Regine (Umbria, Italia)**

(Distillatore: Distillerie Nannoni)

Materia prima: Vinaccia di Merlot

Prezzo: € 27,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna, amarena, tabacco, pralina, vaniglia, cioccolato, miele e liquirizia, 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, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena, nocciola e miele. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a caldaiette e matura in barrique per almeno 4 anni. Alcol 42°.



## 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](mailto:WineParade@DiWineTaste.com) oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
3	↘	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
4	↗	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
5	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
6	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
7	↘	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
8	↗	Collio Bianco Col Disôre 2004, Russiz Superiore (Italia)
9	↘	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
10	↗	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
11	↗	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
12	↗	Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano 2004, Speri (Italia)
13	↘	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
14	↔	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
15	↔	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)

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