

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XII - Numero 123, Novembre 2013

Gli Alti e Bassi del Vino

Vino, magnifico rappresentante della nostra cultura, storia e tradizione, è anche *elemento* fortemente legato alle mode, tendenze e opportunità del momento. Non da ultimo, anche alle condizioni economiche e di mercato. In questi tempi, decisamente poco floridi e molto complicati, tempi che tutti - chi più chi meno - definiscono "di crisi", anche il vino, inevitabilmente, risente di questa condizione. Bevanda che assume un forte significato di identità nazionale per il nostro Paese, è comunque innegabile che il vino non rappresenta oggi una necessità prioritaria per la gente. Da elemento fondamentale della vita di tempi passati - alla stregua di alimento e bevanda di sostentamento - il vino ha assunto da tempo un ruolo ben diverso, un cambiamento culturale radicale che lo ha trasformato in bevanda soprattutto elitaria. Il vino è infatti oggi maggiormente associato a fattori culturali e intellettuali, sempre presente nella tavola come fidato alleato della buona cucina, ma chiamato a svolgere un ruolo diverso.

I consumi di vino, da un punto di vista *crudo e diretto*, si misurano, come qualunque altro bene di consumo, con dei *freddi* numeri. Numeri che raccontano la situazione specifica di un momento e che testimoniano la misura con la quale si riempiono i calici degli appassionati di vino e dei consumatori occasionali. Ci sono poi numeri che misurano la differenza fra quanto vino si è prodotto in un determinato periodo e quello che si consuma effettivamente o che rappresenta la reale richiesta di mercato. Fra le tante notizie che giungono puntuali ogni anno in occasione della vendemmia, due in particolare suscitano in me una certa *allegria*, soprattutto per la scarsa utilità di una di queste. Mi riferisco alla *notizia bomba* che si rinnova ogni anno e che per fortuna, ultimamente, sta passando di moda, e vede - puntualmente e inevitabilmente - ogni nuova vendemmia come quella del secolo.

L'altra notizia, che trovo davvero "avvincente", è l'annuale competizione fra Italia e Francia per contendersi il primato di primo produttore di vino del mondo. Confronto davvero appassionante, alla stregua - per chi segue le competizioni calcistiche - delle partite fra Italia e Francia in occasione dei campionati del mondo e, sui quali, il Paese finalmente si unisce, pronto a rivendicare il proprio orgoglio nazionale, come si conviene

nelle occasioni importanti. Quest'anno, il 2013, l'Italia torna a occupare la vetta dell'Olimpo enologico sfoggiando il proprio orgoglioso primato al mondo, sconfiggendo i cugini d'Oltralpe sulla quantità di vino che produrrà dai propri vigneti. Siamo tornati ad essere il primo paese produttore di vino del mondo, lasciando alla Francia solamente il secondo posto. Le stime di produzione suggeriscono che l'Italia produrrà 44 milioni di ettolitri di vino, forse 45, mentre i francesi ne produrranno solamente 43,5. Primi! Abbiamo vinto! Campioni del mondo!

Poi, fra qualche mese, probabilmente in primavera, arriveranno altre notizie - sempre puntuali e tristemente ricorrenti negli ultimi anni - che racconteranno la difficoltà dei produttori italiani nel vendere il proprio vino. E qui, francamente, non c'è niente da ridere, nessuno spazio per l'ironia, poiché si tratta di un problema serio e preoccupante. Le vendite di vino, inutile girarci intorno, non sono floride come un tempo. Per rendersene conto, basta osservare i tavoli di un ristorante e contare in quanti di questi è possibile vedere una bottiglia di vino. Il numero sarà, nella maggioranza dei casi, piuttosto modesto. Alcuni potrebbero obiettare che, in questo caso, la colpa è anche dei ristoratori e della loro poco condivisibile logica di profitti, convinti che il vino sia un prodotto sul quale speculare. Ad onore del vero, non tutti i ristoranti e ristoratori sono uguali: alcuni applicano margini di profitto ragionevoli, altri - che definirei poco intelligenti - applicano margini esorbitanti e del tutto ingiustificati, e finiscono per lamentarsi che il vino, loro, non riescono a venderlo.

Lo stesso si verifica, seppure in misura ridotta, anche nei supermercati, dove spesso si trovano lunghe distese di bottiglie negli scaffali, interi reparti completamente dedicati al vino. Qui le cose vanno un po' meglio, ma a guardare i carrelli della spesa dei clienti, in pochi si intravedono bottiglie di vino e, in quelli dove si vedono, nella maggioranza dei casi, sono bottiglie di valore modesto, dal punto di vista economico, ben s'intende. I produttori, chi più chi meno, lamentano da anni la stessa difficoltà: le cantine sono piene, vendere il vino non è semplice come in passato. E lo spazio in cantina, quando resta occupato, rappresenta un costo. I consumi di vino non vivono un bel momento, la gente - inutile fare finta di niente -

Sommario

Gli Alti e Bassi del Vino	1
GUSTO DI VINO	
Il Tempo del Vino	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	6
NON SOLO VINO	
Wine Parade	8

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

ridimensiona le proprie spese e cambia le priorità in funzione delle possibilità: il vino spesso, è lasciato in fondo alla lista delle necessità. Le cantine, non potendo fare diversamente, cercano migliore fortuna all'estero, in quei mercati dove tutti cercano di entrare: la partita si gioca in un duello al ribasso all'ultimo centesimo.

L'annuale competizione enologica fra Italia e Francia, segna l'ingresso di un nuovo contendente che, forse, per molti risulterà estraneo a *queste faccende*. La Coldiretti, che ha diffuso la notizia, informa che il terzo posto è occupato dalla Spagna seguita dagli Stati Uniti d'America e, quindi, la Cina. Da tempo in quest'ultimo paese, è proprio il caso di dirlo, si verifica un certo fermento, sia in termini di produzione vitivinicola sia - e soprattutto - in termini di consumi di vino. Com'è noto, alcune cantine europee hanno iniziato a guardare alla Cina come possibile terra da vino, spesso in collaborazione con società cinesi, investendo capitali in vigne e costruendo cantine tecnologicamente all'avanguardia. Il vino attrae sempre più gli imprenditori cinesi che, c'è da scommetterlo, a breve saranno capaci di produrre vini di elevata qualità, al pari di quello del *vecchio mondo*. Qualità a un prezzo più vantaggioso: qualcosa che è già accaduto in Australia, Cile, Argentina e negli altri paesi *emergenti* del vino. Saremo anche i primi produttori del mondo, ma presto la nostra *copiosa produzione da primato* sarà costretta a confrontarsi anche con questi concorrenti. Gli alti e bassi del vino. Però siamo i primi al mondo: l'onore è salvo.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Il Tempo del Vino

La degustazione sensoriale del vino offre interpretazioni diverse in funzione del tempo. Una trasformazione in continua evoluzione che regala sempre nuove emozioni

Il vino è bevanda viva e in continua trasformazione. Come le persone, il vino nasce, cresce e "muore" in accordo al tempo e alle *condizioni di vita*. In questo caso specifico, per condizioni di vita si intendono tutti quei processi produttivi e di conservazione, dalla vigna al calice. Sono questi fattori che determinano infatti le possibilità di sviluppo e le aspettative di evoluzione in funzione del tempo. Le trasformazioni che subisce il vino nel corso di tutta la sua evoluzione sono spesso radicali, cancellando il suo giovane carattere quando assaggiato dopo alcuni anni. Questo processo, ovviamente, non è infinito: il vino, inevitabilmente, raggiungerà il suo apice di evoluzione per poi avviarsi verso un inesorabile declino. Prima che si verifichi questa condizione, il vino è in continua evoluzione, offrendo qualità sensoriali sempre diverse.

Il tempo durante il quale si realizza la vita di un vino è decisamente variabile. Ci sono infatti vini capaci di evolvere proficuamente anche per oltre cinquanta anni, mentre altri possono arrivare a malapena a tre. I vini che riescono a sfidare il tempo - va detto chiaramente - devono essere prodotti con questo specifico obiettivo, un lavoro che non prevede compromessi e che inizia sempre in vigna. In ogni caso, ogni varietà di uva ha sempre possibilità di evoluzione nel tempo assolutamente proprie: anche a parità di criteri produttivi, ogni uva difficilmente evolverà opportunamente oltre i propri limiti. A titolo di esempio, è piuttosto improbabile che un vino prodotto con l'uva Grignolino possa evolvere in modo significativo per cinquanta anni, cosa che invece può accadere per un vino prodotto con Cabernet Sauvignon.

In termini generali, i vini rossi hanno una longevità maggiore rispetto ai vini bianchi, nonostante si debba notare che ci sono alcuni vini bianchi capaci di evolvere proficuamente anche per dieci anni, in rari casi, anche oltre. Fra i vini campioni in longevità, troviamo anche i vini passiti e i vini fortificati. A determinare la longevità di un vino, innanzitutto, sono le caratteristiche specifiche dell'uva e, in particolare, la presenza e la quantità di certe sostanze. Queste sostanze sono poi *rafforzate* oppure *attenuate* durante le fasi di vinificazione, pertanto la longevità di un vino è sempre risultato delle qualità di un'uva e del modo con il quale si produce vino. Come già detto, il Cabernet Sauvignon è un'uva che potenzialmente produce vini capaci di notevole longevità. Questa sua caratteristica può comunque essere totalmente annullata con pratiche viticole ed enologiche *inappropriate* o *sommario*.

Date le giuste condizioni viticole, enologiche e di conservazione, il tempo spesso opera nel vino autentici miracoli, restituendo profili organolettici di straordinaria complessità e ricchezza. A tale proposito, è bene ricordare il *concetto di tempo* legato al vino. Il concetto di età legato al vino non si può infatti misurare in termini assoluti come accade, per esempio, per le persone. Ogni vino, ogni uva, ogni zona - tanto per citare i fattori principali - è misurabile in termini del tutto propri, definendo le diverse età e stagioni in accordo alle singole

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 123, Novembre 2013

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2013 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

condizioni. Non si può infatti affermare - per esempio - che tutti i vini dopo tre anni sono da considerarsi ancora giovani, poiché questa valutazione è strettamente legata alla qualità e alle caratteristiche di ognuno di essi. Un vino rosso, per esempio, può essere considerato ancora giovane dopo tre anni, ma lo stesso non si può dire solitamente per molti dei vini bianchi.

Si può certamente parlare di gioventù, maturità e declino per ogni vino, ricordando comunque che il tempo nel quale si verificano queste condizioni è sempre definibile in accordo a ogni singolo caso. I vini, anche quando prodotti con le stesse uve e pratiche enologiche, possono avere evoluzioni nel tempo diverse pertanto anche la durata della loro vita può essere diversa. Il fattore discriminante, in questo caso, è rappresentato dal territorio, dall'esposizione delle vigne, il microclima e la composizione del suolo, tanto per citare i parametri principali. Il territorio, fra i fattori più importanti e determinanti della qualità e dell'espressione enologica, ribadisce - anche in questo caso - la sua fondamentale importanza. Questo significa che, in una denominazione, ogni singola frazione di territorio, ogni *cru*, possiede non solo espressioni organolettiche specifiche e proprie, ma può, spesso, produrre vini con possibilità di vita esprimibili in tempi diversi.

I fattori che determinano la durata nel tempo del vino, oltre alle indispensabili condizioni viticole e di conservazione, sono molti. Gli elementi che costituiscono il vino, oltre a definire il suo profilo sensoriale, determinano in larga parte le sue possibilità di evoluzione nel tempo. Le quantità di sostanze acide, zucchero, alcol, anidride carbonica e polifenoli, determinano in larga parte la vita di un vino all'interno della bottiglia. Le proprietà conservanti di questi elementi consentono infatti al vino di mantenersi *vivo* nel tempo, permettendo - nel contempo - la sua evoluzione. Le proprietà conservanti di queste sostanze non è comunque infinita, poiché, con il tempo, subiscono delle alterazioni chimiche dovute, ad esempio, all'interazione con l'ossigeno e la luce. Le modifiche che queste sostanze subiscono nel tempo influiscono - di fatto - sull'evoluzione sensoriale di ogni vino.

Questa evoluzione si può facilmente comprendere nei vini rossi, nei quali i polifenoli si trovano in quantità significative. Prendiamo, ad esempio, lo stesso vino rosso e prodotto in due annate diverse, possibilmente con una differenza di cinque anni. Il vino più giovane risulterà all'assaggio più aggressivo e astringente rispetto a quello più maturo, nel quale l'astringen-

za sarà meno aggressiva e con una maggiore morbidezza. La mitigazione dell'astringenza è il risultato della trasformazione molecolare dei polifenoli che si verifica nel tempo. In gioventù, le molecole dei polifenoli hanno una dimensione minore e quindi riescono meglio a svolgere la loro azione astringente. Con il passare del tempo, queste tendono a polimerizzare, aumentando quindi la propria dimensione, con il risultato di attenuare la caratteristica astringenza, producendo una sensazione tattile più morbida e *rotonda*.

L'effetto del tempo, così come l'efficacia della conservazione, possono essere determinati, seppure in modo sommario, attraverso l'osservazione dell'aspetto del vino. Il cambiamento del colore e della trasparenza forniscono infatti una misura dell'età del vino, sia in funzione della tipologia specifica, sia in termini di conservazione. Con il tempo, il colore del vino, di qualunque vino, tende a cambiare tonalità, seguendo un ciclo diverso in accordo alla tipologia. Nei vini bianchi, il colore tende ad assumere tonalità sempre più scure, fino ad arrivare a un colore ambra scuro che può tendere anche al marrone. Nei vini rossi il cambiamento si determina in senso opposto, assume cioè un colore progressivamente più chiaro con il passare del tempo. Nei vini rossi giovani, infatti, i colori sono piuttosto cupi e fortemente caratterizzati da sfumature blu e porpora, mentre con il passare del tempo, la tonalità rossa tende a schiarire fino ad assumere tonalità arancio.

Anche la trasparenza del vino, soprattutto quelli rossi, cambia con il tempo. L'esempio citato in precedenza e relativo ai polifenoli, è principalmente responsabile di questo cambiamento. La polimerizzazione delle molecole, oltre a portare all'aumento della loro dimensione, determina anche un aumento di peso, con il risultato che queste precipitano sul fondo rendendo il vino più trasparente. Il fenomeno si osserva facilmente controllando la presenza di sedimento sul fondo della bottiglia. La formazione di sedimento si verifica anche nel caso di vini giovani che non hanno subito processi di filtrazione. In entrambi i casi non si tratta di un difetto ma di una semplice condizione del vino - più spesso, una precisa scelta enologica - che non pregiudica né la qualità né la bontà. Infine, per quanto riguarda i cambiamenti dell'aspetto di un vino che si verificano nel corso del tempo, un ruolo fondamentale è svolto sia dalla luce sia dall'ossigeno.

L'azione dell'ossigeno, unitamente al tempo, è uno dei principali responsabili della trasformazione - per meglio dire, evoluzione - degli aromi di un vino. L'ossigeno opera la sua trasformazione sulle qualità aromatiche di un vino sin dai primi momenti della sua produzione, cioè quando l'uva è pigiata per ottenere il mosto, per effetto dell'ossidazione. L'ossigeno accompagna infatti, in modo più o meno *invasivo*, tutta la vita del vino. La qualità delle trasformazioni operate dall'ossigeno nel vino è determinata prevalentemente dalla sua quantità e, per così dire, dalla "violenza" del suo impatto. Quando l'azione dell'ossigeno è svolta in tempi lunghi e lentamente, condizione che si verifica con quantità molto ridotte di ossigeno, gli effetti sul vino sono generalmente considerati positivi. L'eccesso di ossigeno è generalmente ritenuto un fattore negativo, con l'eccezione di quei vini nei quali l'ossidazione è caratteristica dominante e ricercata, come il Marsala o il Jerez.

L'effetto positivo dell'ossigeno nel vino si realizza, principalmente, durante la maturazione in contenitori di legno, come botte e barrique. L'ossigeno, passando attraverso i pori del



Botte e barrique sono i contenitori nei quali l'ossigeno e il tempo favoriscono l'evoluzione del vino

legno, entra in contatto con il vino operandone l'ossidazione. La quantità di ossigeno che si introduce dai pori del legno è comunque ridotta, pertanto il suo impatto sarà minimo e protratto per un tempo piuttosto lungo. L'azione dell'ossigeno continua anche all'interno delle bottiglie sigillate con tappi di sughero. Per la stessa ragione che si verifica nella botte, l'ossigeno passa attraverso i pori del sughero in quantità infinitesimali e raggiunge il vino, determinando la sua evoluzione e maturazione. L'effetto dell'ossigeno sugli aromi è evidente soprattutto in quelli che ricordano la frutta. Con il tempo e con l'ossigeno, gli aromi di questi perdono la loro tipica *freschezza* per assumere un carattere più *maturo*, spesso di frutta secca o di confettura.

Il tempo conferisce al vino anche aromi che si definiscono generalmente *terziari* e che lo arricchiscono di sensazioni piuttosto complesse. Una complessità che si manifesta principalmente al naso e, pertanto, anche nel gusto del vino. Nei vini bianchi e negli spumanti, il tempo arrotonda la tagliente acidità, restituendo un vino più morbido, morbidezza che ritroviamo anche nei vini rossi maturi, nei quali è l'astringenza a cedere maggiormente la scena nel calice. Infine, per quanto concerne la maturazione e il tempo, va ricordato che questa condizione risulta spesso positiva per alcuni vini, rossi e passiti in particolare, nei quali la gioventù rappresenta un periodo *irruente e poco equilibrato*. In questi vini, sarà infatti il tempo e, per così dire, *la saggezza dell'attesa* a conferire un carattere pienamente sviluppato e armonico. Si tratta di vini, va detto, di qualità superiore e prodotti con lo specifico obiettivo di *stupire nel tempo*.



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



Gavi Spumante Metodo Classico Ardé 2010 Castellari Bergaglio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Cortese

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Gavi Spumante Metodo Classico Ardé si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino,

molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, crosta di pane e agrumi seguite da aromi di mela, pera, lievito, biancospino, ginestra, nocciola e minerale. 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 mela, agrumi e nocciola. Gavi Spumante Metodo Classico Ardé rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 18 mesi.

Abbinamento: Pesce alla griglia, Paste ripiene con pesce, Pesce stufato, Carne bianca arrosto



Gavi Pilin 2010 Castellari Bergaglio (Piemonte, Italia)

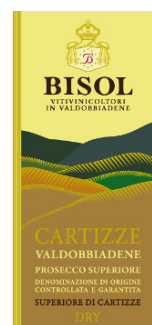
Uvaggio: Cortese

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Gavi Pilin si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela cotogna, pesca matura e pera seguite da aromi di agrumi, banana matura, biancospino, ginestra, susina, vaniglia e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela cotogna, pesca matura e banana matura. Gavi Pilin è prodotto con uve leggermente appassite, matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 2 anni di affinamento in bottiglia.

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



Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry 2012 Bisol (Veneto, Italia)

Uvaggio: Glera

Prezzo: € 19,30

Punteggio: ◆◆◆◆

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

Abbinamento: *Dessert alla crema e frutta*



Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Non Dosato Private 2011
Bisol (Veneto, Italia)

Uvaggio: Glera

Prezzo: € 33,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Non Dosato Private si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e glicine seguite da aromi di crosta di pane, biancospino, ananas, ginestra, pera, mandarino e minerale. 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 mela, susina e ananas. Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Non Dosato Private rifermenta in bottiglia per 11 mesi.

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



Offida Pecorino Colle Vecchio 2012
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

Uvaggio: Pecorino

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Offida Pecorino Colle Vecchio si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ginestra seguite da aromi di pesca, susina, ananas, nespola, biancospino, camomilla

e minerale. 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 pera, mela e pesca. Offida Pecorino Colle Vecchio matura per 4 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Pasta con pesce, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce saltato*



Rosso Piceno Superiore Vigna Messieri 2007
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

Uvaggio: Montepulciano (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Rosso Piceno Superiore Vigna Messieri si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da aromi di violetta, lampone, vaniglia, tabacco, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Rosso Piceno Superiore Vigna Messieri matura in botte per 24 mesi a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Franciacorta Rosé Cellarius 2008
Guido Berlucchi (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Pinot Nero (50%), Chardonnay (50%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Franciacorta Rosé Cellarius si presenta con un colore rosa buccia di cipolla brillante e sfumature rosa ciliegia, trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti,

gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, mela e susina seguite da aromi di crosta di pane, lampone, banana, mandarino, lievito, pera e accenni di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, susina e mandarino. Una parte del vino base fermenta in barrique. Franciacorta Rosé Cellarius rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

Abbinamento: Salumi, Pasta con carne, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Crostacei alla griglia



**Franciacorta Pas Dosé Cellarius 2007
Guido Berlucchi (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Nero (20%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Franciacorta Pas Dosé Cellarius si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, 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 susina, biancospino, nocciola, pera, pompelmo, burro e accenni di vaniglia. 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 mela, banana e pompelmo. Una parte del vino base fermenta in barrique. Franciacorta Pas Dosé Cellarius rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 42 mesi.

Abbinamento: Pesce fritto, Pesce stufato, Carne bianca arrosto, Pesce e crostacei alla griglia



**Trento Brut Riserva Pian Castello 2008
Endrizzi (Trentino, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Nero (40%)

Prezzo: € 14,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Trento Brut Riserva Pian Castello si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, banana e crosta di pane seguite da aromi di agrumi, pera, lievito, biancospino, susina, nocciola e miele. 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 mela, banana e susina. Parte del vino base fermenta in barrique. Trento Brut Riserva Pian Castello rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per circa 5 anni.

Abbinamento: Pasta con pesce, Crostacei alla griglia, Carne bianca saltata



**Gran Masetto 2009
Endrizzi (Trentino, Italia)**

Uvaggio: Teroldego

Prezzo: € 37,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Gran Masetto si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, pepe rosa, tabacco, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha ottima 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 amarena, mora e prugna. Gran Masetto matura per 20 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

EVENTI

Notiziario

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

Seconda Edizione di "Colori d'Autunno, il foliage della vite del Sagrantino"

Il challenge fotografico “Colori d’Autunno, il foliage della vite del Sagrantino” è una sfida fotografica organizzata dall’Associazione Strada del Sagrantino e aperta a tutti i pixel: dall’analogico allo Smartphone. La sfida fotografica è incentrata sui colori dell’autunno, in particolare delle viti lungo la Strada del Sagrantino. È rivolta a tutti gli appassionati di fotografia digitale e analogica, ma anche a chi ha un telefono di ultima generazione. Si potranno immortalare scorsi suggestivi dell’area e pubblicarli attraverso Instagram, Facebook e/o Twitter. È obbligatorio inserire il tag #stradadelsagrantino in questo modo le foto perverranno all’Associazione Strada del Sagrantino.

Al termine della sfida saranno decretate vincitrici le tre foto con il maggior numero di voti sul web. Per maggiori informazioni leggere il regolamento su www.stradadelsagrantino.it. I tre autori delle foto vincitrici diventeranno i fotoreporter della Strada del Sagrantino e durante il 2014 potranno partecipare gratuitamente a degustazioni ed eventi.

Partecipare è semplice: basta scattare delle foto che rappresentino i colori dell’autunno nella Strada del Sagrantino, dando rilievo ai caratteristici colori del Foliage dei vigneti di Sagrantino. Si devono caricare le foto nei seguenti Social Networks: Instagram, Facebook e/o Twitter, inserendo il tag #stradadelsagrantino. La sfida fotografica terminerà il 21 dicembre.

Durante lo svolgimento della sfida fotografica, che va dal 2 novembre al 21 dicembre 2013, verranno organizzate altre iniziative per gli appassionati di fotografia e del vino Sagrantino: Le Passeggiate Fotografiche; due escursioni fotografiche nei borghi di Montefalco, Bevagna e Giano dell’Umbria. Al termine delle Passeggiate Fotografiche ci sarà una degustazione di Sagrantino Passito abbinato al cioccolato. Per informazioni e prenotazioni: info@stradadelsagrantino.it - 0742 378490

Assegnato il XXXII Premio Masi

Il futuro nasce dal radicamento alla cultura e ai valori del passato che hanno forgiato la civiltà. È questo il filo conduttore del 32° Premio Masi assegnato in Valpolicella, a Marjane Satrapi, Giovanni Bonotto, Giacomo Rizzolatti, Sergio Romano e ai tre pionieri della vite protagonisti del progetto “Le vigne di Venezia”, Gianluca Bisol (Venissa), Michel Thoulouze (Orto di Sant’Erasmus) e Flavio Franceschet (Laguna nel Bicchier - Le Vigne ritrovate). Impresa, impegno sociale, scienza, attualità e vino sono gli ambiti professionali che contraddistinguono i sette premiati del riconoscimento istituito oltre 30 anni fa dalla Fondazione Masi, per celebrare la creatività di persone e istituzioni impegnate a promuovere i valori fondanti della società e del vivere civile. «In questo particolare momento storico il Premio Masi è un premio necessario» - ha detto Isabella Bossi Fedrigotti, presidente della Fondazione Masi. «Oggi più che mai, infatti, vi è la necessità di testimoniare e divulgare le capacità dei territori e degli italiani di reagire alla sfiducia con progetti imprenditoriali e culturali capaci di imprimere una svolta sociale innovativa che sia di stimolo anche per i giovani in cerca di un futuro».

«Un futuro al quale si può guardare solo recuperando le nostre radici» - ha ribadito Sandro Boscaini, vice presidente della

Fondazione Masi e presidente di Masi Agricola, che ha proseguito «La mancanza di visione del domani causata dalla crisi può essere superata e sfidata solo restando ancorati alle proprie radici, ai valori del fare e del fare bene».

Sette i premiati dell’edizione 2013 del Premio Masi e un unico pensiero comune, quello che la cultura rappresenta il vero salvacredito per il futuro e per l’affermazione della libertà dei popoli. Un argomento, quest’ultimo, particolarmente caro a Marjane Satrapi (Premio Grosso d’Oro Veneziano), la scrittrice iraniana autrice di Persepolis, il fumetto divenuto simbolo della denuncia della repressione del regime in Iran e della condizione della donna, per la quale «Solo l’istruzione e la cultura sono le chiavi per il cambiamento e la libertà di scelta».

Giovanni Bonotto (Premio Civiltà Veneta), imprenditore tessile vicentino “collaboratore del terzo Rinascimento” e artefice della rivoluzione industriale con la sua Fabbrica Lenta, ha rimarcato il valore dell’artigianalità e della creatività italiana e la necessità che: «Il fuoco sacro della cultura delle mani vinca sulla cultura del colletto bianco impegnato solo a controllare i processi produttivi».

Dall’impresa alla scienza con Giacomo Rizzolatti (Premio Civiltà Veneta), neuroscienziato friulano entrato nel gotha accademico per la scoperta dei neuroni a specchio che «sono alla base dell’imitazione che, a sua volta, sta alla base della cultura; perché quando si sa imitare si sa anche innovare» e che dal Premio Masi incita i «giovani a restare in Italia perché il nostro Paese detiene ancora molti centri di eccellenza».

Per Sergio Romano (Civiltà Veneta), storico, diplomatico, giornalista: «Siamo in un momento nel quale tutte le democrazie sono malate. Basti guardare quanto sta accadendo in USA con lo Shutdown. Gli italiani possono riscattarsi smettendo di dare la colpa agli altri».

Il 32° Premio Masi Civiltà del Vino è andato ai tre protagonisti fautori del progetto “Le vigne di Venezia” Gianluca Bisol, Michel Thoulouze e Flavio Franceschet; tre pionieri del vino accomunati dalla volontà di recuperare la Venezia nativa e la sua biodiversità. Un’iniziativa, questa, che colloca Venezia al centro del mondo del vino anche a livello internazionale.



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	↗	Camartina 2008, Querciabella
2	↘	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo
3	↗	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
4	↘	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati
5	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
6	↘	Avvoltore 2009, Moris Farms
7	↗	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
8	↘	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari
9	↗	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
10	↘	Confini 2007, Lis Neris
11	↘	Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006, Cavalleri
12	↗	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
13	↘	Offida Rosso Il Grifone 2006, Tenuta Cocci Grifoni
14	↔	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
15	↔	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai

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