

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 134, Novembre 2014

DiWineTaste Mobile per iPhone e iPad

Mi fa molto piacere annunciare, finalmente, la disponibilità della nostra app DiWineTaste Mobile per i dispositivi iOS, quindi iPhone e iPad. La app si aggiunge a quella disponibile da tempo per Android ed entrambe mettono a disposizione dei nostri lettori le stesse funzioni. Abbiamo cercato infatti di realizzare le due app in modo tale da proporre lo stesso aspetto e le stesse funzionalità sia in Android sia in iOS, pur prevedendo gli opportuni adattamenti operativi e applicativi dei due sistemi. Dalla lettura della rivista fino all'etilometro, tutte le funzioni della nostra app sono state implementate e messe a disposizione nella versione per iPhone e iPad. Ci auguriamo, esattamente com'è accaduto per la versione Android, che anche i nostri lettori che fanno uso di iPhone e iPad possano apprezzare DiWineTaste Mobile. In questo senso, siamo sempre ben felici di ascoltare i vostri suggerimenti e le vostre critiche.

Il rilascio della versione per iOS non ha esattamente rispettato i tempi che avevamo previsto. Ritardo non certamente attribuibile allo sviluppo in sé, piuttosto per la *naturale evoluzione* della versione Android che, giustamente, imponeva l'implementazione delle nuove funzioni anche in quella per iOS. Lo sviluppo della versione per iPhone e iPad è iniziato pochi mesi dopo il rilascio della app per Android e - trattandosi di progetto giovane - l'uso e il tempo hanno inevitabilmente portato all'introduzione di nuove funzioni. Era pertanto giusto che queste nuove funzioni fossero presenti anche nella versione per iOS, costringendo - per certi aspetti - a rivedere e ampliare la progettazione della app. Visto che le funzioni e le novità si aggiungevano nel tempo e che portavano all'inevitabile allineamento della versione per iPhone e iPad, abbiamo deciso di *congelare* lo sviluppo della versione Android così da avere una base stabile e definitiva.

Questo spiega la mancanza di rilasci della app per Android da un po' di tempo: il progetto non è ovviamente concluso; si tratta di una necessità progettuale adottata con lo scopo di avere due prodotti sostanzialmente allineati e dai quali ripartire. Il nostro obiettivo è infatti mantenere le versioni Android e iOS perfettamente allineate, così da assicurare un "cammino



DiWineTaste Mobile per Android, iPhone e iPad

comune" per entrambe. Questo significa che stiamo lavorando a nuove funzioni per la versione Android e che saranno implementate anche in quella per iOS. In verità abbiamo avuto anche altri *incidenti di percorso*, in particolare la rottura della macchina di sviluppo dedicata alla app per iOS e che ha richiesto qualche mese prima di essere definitivamente risolta. Una vicenda fra centri di assistenza e, infine, sostituzione in garanzia che hanno portato a un ulteriore ritardo. In questo senso, mi sento di dire "tutto è bene quel che finisce bene".

Sono ovviamente molto felice per avere finalmente concluso la prima parte dello sviluppo della app per iOS e di avere soddisfatto le tante richieste degli utenti iPhone e iPad che ci chiedevano DiWineTaste Mobile per i loro dispositivi. Mi auguro le loro aspettative e richieste siano soddisfatte anche dal punto di vista del risultato e possano trovare piacevole e utile la consultazione della nostra app. Esattamente com'è accaduto per la versione Android, mi auguro anche gli utenti di iPhone e iPad contribuiscano al miglioramento della nostra app con i loro consigli, commenti e critiche. Siamo consapevoli che la app per iOS è molto giovane e che, inevitabilmente, ci saranno

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitaie ▷ 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

Sommario

DiWineTaste Mobile per iPhone e iPad	1
GUSTO DIVINO	
Vini Multivarietalì	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitaie	10
Wine Parade	10

aspetti da migliorare e correggere: in questo senso, non può essere diverso dalla maggioranza dei progetti software e del loro ciclo di sviluppo. Mi piace pensare a DiWineTaste Mobile allo stesso modo con il quale ho sempre diretto la mia pubblicazione: un progetto comune con tutti i lettori che ci hanno sempre dimostrato un supporto significativo e fondamentale.

Con il rilascio della app per iPhone e iPad abbiamo introdotto anche un piccolo cambiamento nella nostra Guida dei Vini e in Aquavita. I più attenti avranno probabilmente notato che le nostre schede di degustazione sono state leggermente cambiate, introducendo dei marcatori grafici per ogni aspetto sensoriale così da rendere la lettura più immediata e agevole. Questo cambiamento *estetico* è visibile in ogni contesto funzionale e applicativo delle due Guide, pertanto le modifiche sono attive sia nella versione disponibile nel nostro sito sia nelle due app. Il nuovo aspetto grafico delle schede di valutazione riguarda unicamente quelle pubblicate a partire da settembre 2014, mentre le altre non subiranno modifiche, almeno per il momento. La nostra Guida dei Vini conta oltre 4800 schede e la modifica è certamente un lavoro importante tale da chiedere un tempo piuttosto lungo. Modifiche che sarebbero più contenute nel caso di Aquavita, visto che attualmente conta circa 250 schede di valutazione.

DiWineTaste Mobile per iOS e Android può essere scaricata gratuitamente rispettivamente dall'App Store di Apple e dal Play Store di Google. Le modalità sono le stesse che gli utenti usano per scaricare qualsiasi app, anche attraverso la semplice ricerca indicando "diwinetaste" nell'apposita casella dei termini chiave. Il rilascio della app per iPhone e iPad è anche un modo per festeggiare il nostro tredicesimo anno di attività dedicato al vino e ai distillati. Un nuovo passo che aggiungiamo a tutti gli altri fatti in questo emozionante viaggio e che ci ha portato fino a qui insieme a tutti voi e grazie a voi. Ci auguriamo DiWineTaste Mobile per iPhone, iPad e Android continui a incontrare il vostro interesse e soddisfazione. Il viaggio continua.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 134, Novembre 2014

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2014 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

GUSTO DIVINO

Vini Multivarietal

La degustazione dei vini multivarietal introduce un grado di complessità maggiore rispetto a quelli monovarietal. Un esercizio che porta al successo attraverso alla pratica

I vini multivarietal sono prodotti dall'unione di più varietà di uve. Le tecniche per la loro produzione, come vedremo più avanti, sono diverse e in ogni caso giungono allo stesso risultato: creare un vino capace di esprimere le qualità sensoriali di tutte le varietà che lo compongono. Non si tratta unicamente di un esercizio di alchimia enologica, piuttosto di una pratica compensativa tale da esprimere un migliore equilibrio e complessità sensoriale in un vino. Si pensi, ad esempio, a una varietà di uva rossa dal profilo decisamente *fresco* e astringente, come il Nebbiolo. Unendo una varietà dallo spiccato carattere *rotondo* - come per esempio il Merlot - l'acidità e l'astringenza del Nebbiolo saranno attenuati e contrastati in accordo alle rispettive percentuali di composizione. Non si tratta di correggere difetti di una varietà, piuttosto di creare un nuovo vino con qualità sensoriali proprie.

Va precisato che la produzione di vini multivarietal è molto diffusa in tutto il mondo, una pratica che si può definire vecchia quanto il vino stesso. Molte delle celebri aree vitivinicole del mondo producono infatti vini dall'unione di diverse varietà, pertanto la pratica deve intendersi del tutto normale, consolidata e molto diffusa. Molte delle grandi aree vitivinicole del mondo producono vini di questo tipo, come per esempio Bordeaux, Valpolicella e Chianti, tanto per citare un brevissimo elenco. I vini multivarietal, per onore di chiarezza, non possono essere considerati migliori di quelli monovarietal. Si tratterebbe di una discutibile assunzione che non trova nessun fondamento pratico e sensoriale. Nessuno dei due tipi si può infatti considerare migliore dell'altro: sono stili enologici diversi e che producono risultati diversificati in termini qualitativi. In entrambi i casi, si possono creare da vini ordinari e modesti a vini di infinita grandezza.

Prima di affrontare il tema della degustazione sensoriale dei vini multivarietal, cerchiamo di comprendere come si producono. Il fattore principale è costituito dalla presenza di due o più varietà di uva, generalmente appartenenti allo stesso tipo - bianche o rosse - anche se questo non è un requisito essenziale e fondamentale. Si pensi, per esempio, alla "ricetta tradizionale" del Chianti codificata dal barone Bettino Ricasoli e nella quale Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca si uniscono al Sangiovese e Canaiolo Nero. Una *ricetta* oggi raramente utilizzata dai produttori del celebre vino toscano, ma che per un lunghissimo tempo ha rappresentato un fondamento indiscutibile nella produzione del Chianti. Nella maggioranza dei casi si tratta comunque dell'unione di uve appartenenti allo stesso tipo, pertanto varietà bianche per i vini bianchi, uve rosse per quelli rossi.

L'unione di uve diverse con lo scopo di creare un vino unico si esegue sostanzialmente in due modi distinti. La prima tecnica prende il nome di *uvaggio* e consiste nella fermentazione contemporanea e unica di tutte le varietà. Le uve, dopo la raccolta, sono pigiate insieme così da ottenere un mosto unico che sarà poi fermentato. La seconda tecnica si chiama *vinaggio* e

consiste nella produzione dei vini da ogni singola varietà per poi *assemblare* i risultati di ogni uva ottenendo così un vino unico. Il vinaggio è più diffuso dell'uvaggio poiché consente - di fatto - il controllo della qualità del risultato finale attraverso l'attuazione di tecniche e procedure specifiche per ogni singola varietà. Nessuna delle due si può considerare migliore rispetto all'altra: tutto dipende dalle varietà di uva impiegate e dal tipo di vino che si intende produrre.

Si deve infatti considerare che ogni varietà giunge a piena maturazione - e quindi utilizzabile in senso enologico - in tempi propri, pertanto l'uvaggio si impiega eventualmente con uve che maturano nello stesso periodo. Con le varietà che giungono a maturazione in tempi diversi, si preferisce l'uso del vinaggio proprio per favorire la migliore espressione di ogni singola uva, rispettando le singole necessità biologiche ed enologiche. Questa considerazione è particolarmente importante per la varietà a bacca rossa, per le quali non si considera unicamente la maturazione tecnologica - cioè quella determinata essenzialmente dalla quantità di zucchero - ma anche e soprattutto quella polifenolica. Per questo motivo, si preferisce utilizzare la tecnica del vinaggio proprio per consentire alle uve di giungere alla giusta maturazione - tecnologica e polifenolica - così da ottenere da ognuna di queste un vino qualitativamente significativo.

L'assemblaggio dei singoli vini si esegue in accordo al tipo di risultato che si intende ottenere. In certi casi, si decide di assemblare i singoli vini subito dopo il termine della fermentazione e della preliminare stabilizzazione, per poi procedere con la maturazione dell'intera massa. In altri casi, si preferisce svolgere la maturazione di ogni singolo vino - in accordo alle caratteristiche enologiche delle singole uve - per poi assemblarli tutti insieme così da ottenere un vino unico. Quest'ultimo caso consente di svolgere la maturazione dei singoli vini usando tecniche e contenitori distinti per ogni singola varietà. Per alcune uve si può infatti decidere di svolgere la maturazione in vasche d'acciaio, mentre per altre si potrebbe preferire l'uso della barrique o della botte. Questa tecnica consente di mantenere *integre* le qualità delle varietà che non sono esattamente adatte alla fermentazione o maturazione in legno e che invece beneficiano dell'uso di contenitori inerti.



Nello studio della degustazione è sempre importante prendere nota delle sensazioni organolettiche percepite dal calice

Lo studio dei vini multivarietalici pone il degustatore di fronte a maggiore difficoltà, poiché il vino che verserà nel calice è anche il risultato delle espressioni di più varietà. Questo significa che si dovranno ben conoscere le caratteristiche di ogni singola uva così da poterla individuare e riconoscere nel quadro organolettico complessivo del vino. In un certo senso, è come riconoscere una persona in mezzo a tante altre, confusa nella folla dove si trovano anche altre persone e che magari si conoscono. Delle tre fasi dell'analisi sensoriale - vista, olfatto e gusto - l'aspetto offre generalmente minori indizi rispetto alle altre due fasi, poiché il colore risultante è spesso fuorviante rispetto alle qualità di ogni singola varietà. Si deve inoltre considerare che le pratiche enologiche potrebbero ulteriormente complicare le cose nell'esame visivo, poiché la macerazione e la maturazione possono alterare - anche in modo significativo - l'aspetto.

Per questo motivo, prima di affrontare la degustazione dei vini multivarietalici, è bene concentrarsi sui monovarietalici e le loro diverse espressioni enologiche e territoriali. Anche nella degustazione dei vini multivarietalici vale, in termini generali, la stessa considerazione che abbiamo spesso citato nelle nostre pagine: non si può riconoscere quello che non si conosce. Si deduce, pertanto, che lo studio dei vini multivarietalici è successivo a quelli multivarietalici, proprio per acquisire la necessaria esperienza e capacità nel riconoscere le diverse varietà di uva. Un buon metodo consiste nello studio concomitante di entrambi i tipi di vini e facendo uso della comparazione. In questo caso è bene ricordare che, in ogni caso, è necessaria la conoscenza delle singole varietà, poiché si dovrà essere capaci di riconoscerle in mezzo alle altre. La difficoltà dell'esercizio, evidentemente, aumenta in accordo al numero delle uve che compongono il vino multivarietalico.

Proviamo a seguire questo metodo di studio, iniziando dai vini bianchi e, in particolare, da quelli prodotti con uve aromatiche, più facili da riconoscere. In questo esercizio ci concentreremo sulla varietà Gewürztraminer - nota varietà aromatica - e che spesso troviamo in altri vini unita ad altre uve, proprio per aumentarne l'aromaticità. Procuriamoci due vini: uno prodotto con Gewürztraminer in purezza, l'altro prodotto con più varietà e nel quale sia comunque presente quest'uva. Per semplificare la ricerca di vini con queste caratteristiche, possiamo certamente fare riferimento al vasto territorio del nord-est d'Italia, zona nella quale il Gewürztraminer è spesso usato sia da solo sia in vinaggio. Sarà inoltre opportuno scegliere vini che siano stati vinificati in contenitori inerti così da rendere più semplice lo studio e la degustazione.

Sempre con lo scopo di semplificare lo studio, è opportuno scegliere un vino multivarietalico composto da tre uve e, di queste, è essenziale che il Gewürztraminer sia l'unica varietà aromatica della composizione. Versiamo i due vini in calici distinti, facendo attenzione che siano serviti alla stessa temperatura. Iniziamo con la valutazione olfattiva del vino prodotto con il solo Gewürztraminer e soffermiamoci sul suo esuberante carattere aromatico di uva. Si passi ora al secondo vino, cercando di riconoscere il medesimo aroma di uva nel quadro olfattivo che, probabilmente, è più confuso e complesso. La difficoltà nel riconoscere il Gewürztraminer nel secondo vino è direttamente proporzionale alle qualità aromatiche delle altre uve. Per questo motivo, proprio per semplificare lo studio, le altre uve, nonostante abbiano qualità aromatiche proprie, non

devono essere di tipo *aromatico*.

Il Gewürztraminer, ovviamente, non è solamente *profumo d'uva*. Il suo profilo olfattivo è decisamente più complesso, pertanto si continuerà lo studio cercando di individuare le altre *sfumature* dei suoi aromi nel vino multivarietales. Anche dal punto di vista gustativo, questa interessante uva aromatica è piuttosto riconoscibile, non solo per il piacevole sapore di uva, ma anche per la morbidezza che contraddistingue i vini dove è presente. In questo caso, è bene ricordare che la *rotondità* del Gewürztraminer non va confusa con la sensazione di dolcezza, una qualità che talvolta disorienta il degustatore poco attento. Con il procedere dello studio, si può introdurre un vino multivarietales e composto da una quantità crescente di uve, compreso il Gewürztraminer. L'intensità di quest'uva varierà in accordo alla sua percentuale di composizione e, da non sottovalutare, dalla zona di produzione e dalle caratteristiche enologiche del vino.

Lo stesso metodo si può ovviamente usare per lo studio dei vini rossi multivarietales. Nonostante fra le uve rosse esista solamente una varietà aromatica - il Brachetto - questa è raramente utilizzata per la creazione di vini multivarietales. Si può comunque eseguire lo studio considerando varietà molto diverse fra loro, come per esempio il Sangiovese e il Merlot, una combinazione piuttosto diffusa nel centro Italia. Le due uve hanno caratteristiche molto diverse sotto ogni aspetto e soprattutto nel gusto: fresco e brioso il Sangiovese, più robusto e rotondo il Merlot. Anche in questo caso è opportuno scegliere, all'inizio, vini prodotti in contenitori inerti, per poi passare a quelli maturati e fermentati in botte o barrique. Lo stesso metodo di studio per comparazione è ovviamente applicabile a ogni stile di vino, poiché la produzione di vini multivarietales è molto diffusa, inclusi nei vini dolci e spumanti.

❖ ❖ ❖

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



Montefalco Rosso Riserva 2010 Fongoli (Umbria, Italia)

- 🍷 Sangiovese (60%), Sagrantino, Cabernet Franc, Merlot (40%)

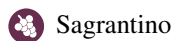
Prezzo: € 18,00

Punteggio ❖❖❖❖

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
- 🌿 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di viola appassita, mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato e mentolo.
- 👄 Attacco giustamente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes.
- 📅 Matura 30 mesi in botte, 6 mesi di affinamento in bottiglia.
- 🍴 Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati



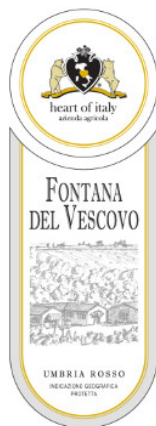
Montefalco Sagrantino Passito 2007
Fongoli (Umbria, Italia)



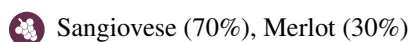
Prezzo: € 22,00 - 375ml

Punteggio ◆◆◆◆

- Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di confettura di amarene, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, tamarindo e smalto.
- Attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- Finale persistente con ricordi di mora, prugna e confettura di amarene.
- 30 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.
- Formaggi stagionati, Torte di cioccolato, Crostate di confettura*



Fontana del Vescovo 2011
Heart of Italy (Umbria, Italia)



Prezzo: € 12,00

Punteggio ◆◆◆◆

- Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
- Intenso, pulito e gradevole, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo e mora.

- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e mora.
- Maturazione per 12 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.
- Pasta con carne e funghi, Stufati di carne con funghi, Carne saltata*



Antica Porcellaia 2011
Heart of Italy (Umbria, Italia)



Prezzo: € 18,00

Punteggio ◆◆◆◆

- Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, vaniglia, mirtillo, macis, mora e mentolo.
- Attacco giustamente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.
- Matura per 12 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.
- Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi*



Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Rive di Col San Martino La Primavera di Barbara 2013 Merotto (Veneto, Italia)

Glera (90%), Perera (10%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio

Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di pesca, glicine e mela seguite da aromi di pera, ananas, ginestra, mandarino, susina e biancospino.

Attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole dolcezza.

Finale persistente con ricordi di mela, pesca e mandarino.

Fermenta in autoclave per due mesi.

Risotto con crostacei, Crostacei alla griglia, Flan di verdure



Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut Rive Col di San Martino Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2013 Merotto (Veneto, Italia)

Glera

Prezzo: € 15,00

Punteggio

Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e glicine seguite da aromi di ginestra, mandarino, biancospino, ananas, pesca, susina e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.

Fermentazione e affinamento in autoclave per 6 mesi.

Antipasti di pesce e crostacei, Crostacei saltati, Pasta e risotto con crostacei



Conero Riserva Grosso Agontano 2009 Garofoli (Marche, Italia)

Montepulciano

Prezzo: € 21,50

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

18 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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




Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva Serra Fiorese 2009 Garofoli (Marche, Italia)


Verdicchio


Prezzo: € 17,50


Punteggio


Giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di pera, pesca matura, miele, vaniglia, pompelmo, ananas, biancospino, ginestra, mandorla, anice e minerale.

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


 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla.

 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

 *Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pesce stufato, Paste ripiene con funghi*





Le Vignole 2011
Colle Picchioni (Lazio, Italia)


 Malvasia del Lazio (60%), Trebbiano Giallo (20%), Sauvignon Blanc (20%)


Prezzo: € 12,50


Punteggio 


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela cotogna, susina e miele seguite da aromi di biancospino, confettura di pere, ananas, vaniglia, albicocca secca, agrumi, pesca matura, sedano e mandorla.

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


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

 Maturazione in botte.

 *Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto*





Il Vassallo 2011
Colle Picchioni (Lazio, Italia)


 Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (30%), Cabernet Franc (10%)


Prezzo: € 22,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

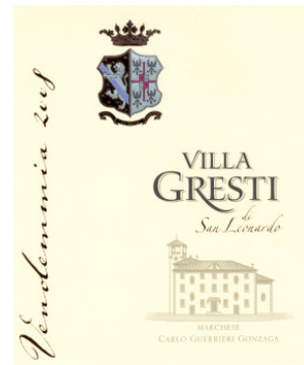
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, ribes e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis, grafite ed eucalipto.

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


 Finale persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena.

 Matura per circa 12 mesi in botte e barrique.

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





Villa Gresti 2008
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)


 Merlot (90%), Carmenère (10%)


Prezzo: € 28,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

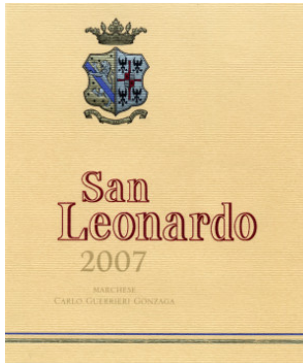
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, ribes e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, vaniglia, iris, tabacco, pepe rosa, cioccolato, cannella, macis e cipria.

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


 Finale molto persistente con lunghi ricordi di amarena, ribes e mirtillo.

 14 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.


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





San Leonardo 2007
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)


 Cabernet Sauvignon (60%), Carménère (20%), Cabernet Franc (10%), Merlot (10%)


Prezzo: € 55,00

Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, liquirizia, macis, cuoio, scatola di sigari, pepe rosa ed eucalipto.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

 24 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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

EVENTI

Notiziario

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

L'Amarone di Tedeschi fa Scoprire il Gusto del Vino

L'Amarone è un vino potente e complesso, ma allo stesso tempo piacevole, rotondo e apprezzabile anche da palati meno esperti: questo è il segreto del successo dell'Amarone della Valpolicella, vino la cui qualità è riconosciuta a livello internazionale. Per le sue caratteristiche di qualità e piacevolezza, l'Amarone di casa Tedeschi è stato scelto come base per la ricerca da parte del team del Prof. Thomas Hofmann, chimico alimentare della TUM (Università Tecnica) di Monaco di Baviera, insignito nel 2013 del Fellow Award of The Agricultural and Food Chemistry Division (AGFD) of the American Chemical Society (ACS).

L'Amarone è un vino che presenta un quadro analitico molto variegato, espressione anche dei diversi stili che le singole aziende gli conferiscono grazie a scelte produttive differenti: zona di selezione delle uve, gradi di appassimento, modalità di fermentazione e di maturazione in legno.

Partendo dal fatto che le sensazioni percepite durante la degustazione provengono da tipi diversi di stimolazioni sensoriali (visive, olfattive, gustative, alle quali bisogna aggiungere le stimolazioni dei recettori tattili e dei recettori termici della cavità orale), il Prof. Thomas Hofmann ha voluto intraprendere un percorso di analisi e di definizione del gusto.

Obiettivo di Hofmann è stato catalogare, quantificare e misurare l'attività sensoriale dei metaboliti presenti nel vino, responsabili delle sensazioni di acidità, dolcezza, amarezza e astringenza; una ricerca, quindi, non dedicata all'analisi olfattiva (oggetto di numerosi studi negli ultimi 30 anni) ma all'analisi del gusto.

Hofmann e il suo team hanno basato la ricerca su metodi analitici e su un panel di volontari formati nel corso di un periodo di due anni per identificare gli attributi sensoriali come acido, astringente, dolce e salato. È noto che queste stesse sensazioni, prodotte da sostanze diverse, possono avere una componente tattile diversa: ecco perché parliamo spesso di vino setoso o vellutato piuttosto che ruvido, solo per portare qualche esempio.

Nel 2008 i Ricercatori hanno iniziato i loro studi in profondità, utilizzando la cromatografia liquida per dividere in frazioni molecolari l'Amarone di casa Tedeschi. Successivamente, gli stessi hanno usato la spettrometria di massa per identificare i composti specifici in ogni frazione e infine "riprogettato" il vino. Per rendere questa bevanda sintetica, hanno selezionato un'ottantina di molecole che sono state poi aggiunte all'acqua in concentrazioni che normalmente si trovano nell'Amarone. Lavorando con gli assaggiatori addestrati, Hofmann e il suo

team hanno poi rimosso alcuni composti uno alla volta fino a quando non sono arrivati a individuare le 35 molecole ("co-rosensory") sufficienti a simulare il gusto e la sensazione di un vero e proprio Amarone. Può anche capitare che siano sostanze minori, in termini quantitativi, ad essere responsabili di sensazioni gustative di piacevolezza.

Con questa ricerca Hofmann ha costruito un modello, basandosi sull'Amarone, che è stato poi ripetuto su altri vini di qualità ed è tuttora l'unico modello valido per definire il gusto di un vino. Quanto rende unico e riconoscibile un vino sono le differenze di concentrazione di questi composti chiave. «Questo è anche il motivo per cui - afferma Hoffman - vini della stessa azienda ma di annate diverse possono avere gusto simile ma non identico. Nel vigneto, lievi modifiche nelle concentrazioni delle molecole sono indotti nelle uve da variazioni di temperatura, umidità e da altri fattori.»

La ricerca è stata presentata lo scorso agosto durante l'American Chemical Society National Meeting e il Prof. Hofmann, con il suo intervento intitolato "Molecular targets determining the taste of wine", ha impressionato i presenti.

Il professor Hofmann ha confermato di voler continuare la ricerca utilizzando tipologie diverse tra i vini di Tedeschi, confrontando anche qualche annata diversa. Un ulteriore riprova dell'impegno che da sempre la famiglia Tedeschi dimostra nei confronti di una vitivinicoltura moderna e di qualità; un impegno che, dopo il lavoro di zonazione e di caratterizzazione sia nella tenuta di Maternigo sia nei vigneti posti nella zona Classica, verrà profuso nel processo che porterà l'Azienda alla certificazione ISO 14001. L'azienda in questo nuovo progetto si impegna in un percorso virtuoso, imponendosi volontariamente dei vincoli nella gestione di quegli aspetti che, non a priori ma dopo attenta analisi, siano risultati significativamente impattanti sull'ambiente, con l'obiettivo di rispettare le risorse mantenendo elevata la qualità del prodotto.

Conclusa la decima edizione di Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme

Si è concluso il decimo Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" 2014. La kermesse nata e cresciuta a Bergamo che ogni anno raccoglie un numero sempre maggiore di consensi sia per quanto riguarda il numero di campioni partecipanti sia per quanto concerne le adesioni dei giudici internazionali, ha festeggiato nel 2014 il suo 10° anniversario.

«Molta strada è stata fatta dal 2005 - ricorda il direttore del Concorso Sergio Cantoni - allora i vini in concorso erano un centinaio ed erano prodotti in 7 nazioni, avevamo 68 giurati provenienti da 13 paesi e le degustazioni erano affidate a 4 giurie.»

Dieci anni dopo "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" porta avanti la bandiera di Bergamo nel mondo enologico internazionale con numeri di tutto rispetto. Durante le sessioni di assaggio, svoltesi venerdì 17 ottobre 2014 presso il Filandone di Martinengo, i 93 giurati originari di 23 paesi (Colombia, Croazia, Francia, Germania, Giappone, Georgia, Grecia, Israele, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Malta, Perù, Polonia, Romania, Serbia, Spagna, Regno Unito, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Turchia e Ungheria) hanno degustato, riuniti in 7 commissioni, i 210 vini iscritti al Concor-

so e prodotti in 20 nazioni nel mondo (Bosnia e Herzegovina, Croazia, Francia, Germania, Georgia, Israele, Italia, Macedonia, Malta, Perù, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Sud Africa, Svizzera, Turchia e Ungheria).

Internazionalità è dunque senz'altro la parola chiave di questa decima edizione del Concorso Enologico Internazionale: un'internazionalità che si riscontra sia nel numero di paesi rappresentati dai giudici, sia in quello dei paesi produttori partecipanti. «Per la prima volta nella storia del concorso - ha voluto sottolineare Cantoni - possiamo affermare che la maggioranza dei campioni partecipanti è straniera. Inoltre il primato che "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" detiene ormai da tempo, quello del Concorso Enologico Internazionale con il maggior rapporto numerico tra giudici e campioni degustati, ci consente di avere dei risultati affidabili ed estremamente rappresentativi del gusto mondiale tanto dei tecnici quanto dei giornalisti.»

Veniamo ora ai risultati, resi noti sabato 18 ottobre 2014 al termine del Convegno sul tema "Aggregazione: chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti" svoltosi presso la sala Caravaggio della Fiera di Bergamo. Le medaglie d'oro assegnate sono state 63, delle quali 32 conferite a vini di provenienza italiana. Ecco in breve il medagliere internazionale: 8 medaglie alla Croazia e altrettante alla Serbia, 4 a Israele, 2 rispettivamente a Francia, Romania, Turchia e Malta, una medaglia a Slovenia, Slovacchia e Georgia. I risultati delle degustazioni non lasciano spazio a dubbi: il Concorso vede tra i suoi partecipanti campioni di altissima qualità. «Quest'anno possiamo davvero parlare di risultati eccezionali - ha sottolineato Cantoni - ben 136 sono i vini che avrebbero ottenuto una medaglia, il Regolamento OIV, però, ci consente di premiare solo il 30% dei partecipanti, abbiamo quindi dovuto porre lo sbarramento piuttosto in alto. Ciononostante sono state 63 le medaglie d'oro assegnate.»

La giuria stampa, composta da membri a maggioranza straniera, ha assegnato 15 Premi della Stampa mentre i 21 membri della Giuria dei Consumatori, selezionati grazie a una partnership con Radio Number One, hanno selezionato i 4 vini per La Scelta del Consumatore, 2 italiani e 2 stranieri. Da notare come anche per questa edizione del 2014 il giudizio dei consumatori e quello dei tecnici si sia trovato in accordo: 2 dei vini selezionati dai consumatori hanno anche ottenuto la medaglia d'oro della giuria tecnica.

Ma "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" non è solo degustazione ma anche, e soprattutto, un momento di incontro e di confronto. Quest'anno il tema scelto per il Convegno conclusivo della manifestazione è stato "L'Aggregazione: Chiave per la Promozione di un Territorio e dei suoi prodotti", un momento di confronto davvero interessante che ha visto la partecipazione di 5 relatori di grande rilevanza a livello internazionale che hanno portato la propria esperienza sul tema in oggetto. Vignaioli Bergamaschi e il Consorzio Tutela Valcalepio intendono "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" come un momento di fondamentale importanza per la promozione del territorio bergamasco, ecco perché ogni anno viene selezionato un tema conduttore dell'evento.

Il tema scelto per il 2014 è stato il tessile, elemento di fondamentale importanza per la cultura, la storia e l'economia della regione bergamasca. Di qui la scelta di portare gli ospiti italiani

e stranieri in visita al museo del Tessile di Leffe e di ospitare la degustazione delle commissioni presso il Filandone di Martignano, presso il quale è stato anche organizzato un importante momento di rievocazione delle antiche tecniche di filatura della seta.

Altro momento molto importante è il banco d'assaggio dei vini vincitori che ha aperto al pubblico nel pomeriggio di sabato 18 ottobre 2014 presso gli spazi della Banca Popolare di Bergamo in Piazza Vittorio Veneto. Con l'occasione, inoltre, si è rinnovata la collaborazione tra Consorzio Tutela Valcalepio, Vignaioli Bergamaschi e la Onlus Nepios. L'accesso alla degustazione, infatti, è avvenuto previo pagamento di un'offerta libera a questa importante associazione molto attiva sul nostro territorio.



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".




Acquavite di Idromele di Castagno, Rosmarino e Acacia Nannoni (Toscana, Italia)


 Idromele di Castagno, Rosmarino e Acacia


Prezzo: € 15,00 - 200ml


Punteggio ❖❖❖❖

 Giallo ambra brillante, limpida e cristallina.

 Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di miele, vaniglia, nocciola, rosmarino e cera d'api, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Sapori intensi e pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza.

 Finale persistente con ricordi di miele, nocciola e rosmarino.

 Distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e invecchiata per 6 mesi in botticella da 50 litri. Prodotto dalla distilleria Nannoni e commercializzato con etichetta propria da "Villa I Cipressi".



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	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
2	↘	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
3	↗	Pelago 2009, Umani Ronchi
4	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
5	↘	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
6	↗	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
7	↘	Maximo 2010, Umani Ronchi
8	↗	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
9	↘	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
10	↗	Adarmando 2011, Tabarrini
11	↘	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
12	↗	Montiano 2011, Falesco
13	☆	Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino
14	↘	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
15	☆	Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti

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