


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIV - Numero 145, Novembre 2015

Wine Guide Parade: il Vino Secondo i Nostri Lettori

Ho sempre considerato fondamentale il rapporto con i nostri lettori. DiWineTaste è, da sempre, un progetto in continua evoluzione e, nel corso di questi anni, abbiamo introdotto nuovi servizi e sviluppato quelli esistenti. Nulla è rimasto di quello che vide la nascita di DiWineTaste - nel settembre 2002 - o, almeno, nulla è rimasto nella sua originale forma, seguendo, per così dire, una *naturale* evoluzione. I nostri lettori possono infatti interagire con la nostra pubblicazione in modi diversi, non da ultimo, attraverso le applicazioni per dispositivi mobili disponibili per Android, iPhone e iPad. Proprio dalle nostre due *app* rileviamo una concentrazione di interazione, soprattutto nelle ore serali, in modo particolare, nella Guida dei Vini e il suo strumento di abbinamento enogastronomico. Lo stesso si può dire per Aquavitae - la nostra Guida dei distillati - e la Guida ai Luoghi del Vino.

La nostra Guida dei Vini è certamente uno dei punti centrali della nostra attività editoriale. Da sempre DiWineTaste si occupa di degustazione sensoriale del vino, non solo trattando argomenti tecnici relativi agli aspetti organolettici della bevanda di Bacco, ma anche degustando e recensendo ogni mese decine di vini. Non abbiamo mai considerato la valutazione e il voto che assegniamo ai vini come riferimenti assoluti e indiscutibili. Siamo ben consapevoli che, nonostante tutto, si tratta del nostro punto di vista, senza la pretesa di essere condiviso. Il nostro sistema di merito, espresso in diamanti e stelle, è la misura della qualità enologica, e non solo tecnica, che riconosciamo a un vino. Non crediamo, infatti, che sia riduttivo prendere posizione e riconoscere il merito di quanto la combinazione unica di vigna, territorio e persone riescono a esprimere con il vino che consegnano alla bottiglia. A parte le parole che si possono esprimere per raccontare un vino, riteniamo sia giusto riconoscere - con coraggio e assumendosene la responsabilità - il merito delle persone e dei loro vini, anche in termini "quantitativi".

Consapevoli che il nostro giudizio non è - e non può essere - riferimento assoluto, ci interessa molto conoscere l'opinione dei nostri lettori. Per quanto riguarda i vini che recensiamo,

consentiamo ai nostri lettori di esprimere la loro opinione in modi diversi. Uno di questi è esprimere un voto di preferenza - sia attraverso la nostra Guida, sia inviandolo per posta elettronica - e i risultati sono poi utilizzati per compilare la nostra *Wine Parade*. Questa rubrica è presente in DiWineTaste sin dal secondo numero - pubblicato nel novembre 2002 - e ogni mese ha ricevuto l'interesse dei nostri lettori, spesso votando anche vini che non abbiamo recensito. In questi anni è sempre stato interessante vedere come i nostri lettori votavano i vini che recensivamo ogni mese - anche nel tempo - per capire quanto il nostro giudizio fosse condiviso con tutti voi.

Proprio per questo motivo, abbiamo deciso di cambiare la nostra *Wine Parade* e farne uno spazio dedicato esclusivamente i vini recensiti nella nostra Guida. A partire da questo mese, la classifica dei vini votati dai nostri lettori diventa *Wine Guide Parade* e raccoglie unicamente le preferenze relative ai vini recensiti nei mesi precedenti. La pubblicazione della nuova classifica sarà pubblicata, per così dire, con due mesi di ritardo proprio per consentire ai nostri lettori di esprimere il loro voto in un arco di tempo significativo e consistente. Iniziamo questo mese con la pubblicazione della *Wine Guide Parade* del periodo Luglio-Agosto 2015, cioè l'estate appena trascorsa, un periodo per noi "particolare", visto che il numero estivo riguarda questi due mesi. Si tratta - com'è ben noto ai nostri lettori - dell'unico caso che si verifica nel corso dell'anno, mentre negli altri numeri la *Wine Guide Parade* sarà sempre riferita a un singolo mese.

Il vostro voto può essere espresso sia attraverso la Guida dei Vini, disponibile anche nella *app* DiWineTaste Mobile per Android, iPhone e iPad, sia mediante l'invio delle proprie preferenze nel modulo presente alla pagina "Scrivici" del nostro sito. In questo specifico caso, si considerano valide solamente le preferenze espresse per i vini effettivamente presenti nella nostra Guida. Le votazioni si chiudono il giorno 15 di ogni mese e saranno considerate le preferenze espresse per i vini recensiti due mesi prima. Le votazioni dei vini recensiti nei mesi di luglio e agosto - considerato come unico periodo estivo - si sono chiuse il 15 ottobre e il risultato pubblicato in questo numero. Allo stesso modo, le votazioni per i vini di settembre si

Sommario

Wine Guide Parade: il Vino Secondo i Nostri Lettori	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Brachetto e Moscato Bianco	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	10

DiWINEtaste OnLine

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

concluderanno il 15 novembre e la relativa *Wine Guide Parade* pubblicata nel numero di dicembre 2015.

Un nuovo appuntamento mensile che sarà utile anche per misurare il gradimento dei nostri lettori in merito ai vini che ogni mese sono degustati dalla nostra commissione e recensiti nella Guida. Lo scopo non è quello di contrapporre i risultati che emergeranno dalle rispettive valutazioni, piuttosto quello di dare ulteriormente voce ai consumatori, a coloro i quali rappresentano effettivamente il mercato del vino. Uno dei dati interessanti che emerge dalla valutazione di questa prima *Wine Guide Parade* - pubblicata in questo numero - così come dai dati raccolti nei mesi precedenti, è che i vini che ricevono il maggiore punteggio non sempre corrispondono a quelli più votati dai nostri lettori. In particolare, si nota che a raccogliere il maggiore consenso da parte dei consumatori sono quei vini spesso considerati *prodotti base* dai rispettivi produttori. Una tendenza che riflette perfettamente le vendite delle cantine, le quali ottengono i maggiori profitti proprio da questi vini che, non a caso, rappresentano anche la quantità maggiormente prodotta. Rinnovo quindi l'invito ai nostri lettori a continuare a votare i loro vini preferiti nella nostra *Wine Guide Parade*, cosa che - del resto - hanno sempre fatto in tutti questi anni. Buona votazione a tutti!

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Brachetto e Moscato Bianco

Due varietà celebri in Italia soprattutto per i loro spumanti, Brachetto e Moscato Bianco appartengono entrambe alla famiglia delle uve aromatiche

La famiglia delle varietà aromatiche - i quali vini esprimono un netto e marcato profumo di uva - è decisamente piccola. Una famiglia così ristretta, tanto da contare solamente tre membri: Moscato Bianco, Brachetto e Gewürztraminer. Molto più numerosa, per esempio, la famiglia delle cosiddette uve

semi-aromatiche, cioè le varietà i quali vini esprimono aromi di uva, ma non in modo intenso e forte tanto da risultare dominante nel quadro olfattivo. In questa famiglia troviamo, per esempio, le tante Malvasie esistenti nel panorama viticulturale del mondo e il Sauvignon Blanc. Nei vini prodotti con queste varietà, l'aroma di uva è spesso presente, a volte perfino lieve e tenue, dipendentemente dal territorio e dalle pratiche enologiche. In ogni caso non raggiungono mai la potenza e l'intensità delle varietà aromatiche propriamente dette, poiché in queste il profumo dell'uva è, non solo primario, ma anche dominante.

Le proprietà aromatiche delle varietà appartenenti a questa famiglia sono - per i produttori che si confrontano con queste uve - una qualità da preservare proprio per non misticare la loro identità. Per questo motivo, raramente si vinifica Moscato Bianco, Brachetto e Gewürztraminer ricorrendo all'uso di contenitori in legno. Qualora fossero utilizzati, si presta molta attenzione a non consentire al legno di sovrastare il patrimonio aromatico di queste uve, pertanto - in questi casi - si preferisce usare legni non molto invasivi. Due di queste varietà - Moscato Bianco e Brachetto - hanno trovato particolare applicazione nella produzione di spumanti, stili di vino con i quali sono maggiormente conosciuti in Italia. Il successo si deve al metodo ideato da Federico Martinotti - la fermentazione in autoclave - che sviluppò proprio per la vinificazione del Moscato Bianco. Questo metodo assicura infatti la conservazione delle qualità aromatiche delle uve, caratteristica che gli ha consentito di essere usato con successo anche con altre varietà.

Il Brachetto è una varietà a bacca rossa e la sua diffusione è praticamente limitata al Piemonte, in modo particolare nei territori di Acqui Terme - in provincia di Alessandria - Asti e nelle Langhe. Da notare che il Brachetto prodotto ad Acqui Terme si fregia del più alto riconoscimento del sistema di qualità Italiano e le bottiglie qui prodotte sono riconosciute come Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. Si deve inoltre ricordare che i vini prodotti con il Brachetto - secco, spumante e passito - possono anche rientrare nella DOC Piemonte. Questa varietà aromatica rossa presenta un'interessante versatilità enologica. Lo stile più noto è certamente lo spumante, tuttavia il Brachetto si presta a interessanti interpretazioni anche negli stili secco e passito, esaltando sempre la sua esuberante aromaticità. In particolare, si ricorda il cosiddetto *Birbet*, nome che in Piemonte assume il vino secco prodotto con il Brachetto.

Le origini dell'uva Brachetto sono ancora oggi incerte, tuttavia si può affermare che questa varietà era già nota nel territorio di Alessandria già ai tempi degli antichi Romani. Per lungo tempo si è ritenuto che il Brachetto fosse legato alla varietà francese *Braquet*. Ricerche genetiche condotte sulle due uve hanno potuto evidenziare l'assenza di tratti comuni, confutando quindi questa teoria. Varietà che ha goduto storicamente di un buon successo nel territorio meridionale del Piemonte, la diffusione del Brachetto è stata fortemente ridotta verso la fine del 1800 a causa della fillossera. La riduzione fu tale da rendere il Brachetto una varietà pressoché sconosciuta fino verso la metà del 1900. Sarà infatti solamente dopo il 1970 che alcuni produttori ripresero a produrre questa varietà - in particolare Arturo Bersano - concentrandosi in modo particolare alla sua spumantizzazione con il metodo Martinotti, noto anche come *Charmat*. Un evento che decretò il largo successo del Brachetto d'Acqui, restituendo l'originale gloria a questa antichissima varietà del Piemonte.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIV - Numero 145, Novembre 2015

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2015 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



La corona di bollicine che si forma nel bordo dell'Asti Spumante dopo qualche secondo

In Italia il destino del Moscato Bianco vede il suo successo, come il Brachetto, al metodo di spumantizzazione in autoclave, divenendo - di fatto - uno degli spumanti italiani più conosciuti e apprezzati nel mondo. Asti è la patria italiana di questa varietà aromatica, tuttavia - a differenza del Brachetto - il Moscato Bianco è diffuso anche in altre zone del mondo, in particolare in Francia. Uva molto versatile nella produzione di vini, il Moscato Bianco è impiegato con successo in vini secchi - anche da uve da vendemmia tardiva - e vini dolci da uve appassite. A tale proposito, va detto che l'Italia costituisce una sorta di eccezione - qui il Moscato Bianco è prevalentemente prodotto come spumante o frizzante - mentre nel resto del mondo si preferisce lo stile secco, dolce o vendemmia tardiva. In tutti i casi, il Moscato Bianco si fa ben riconoscere nei suoi vini per il suo caratteristico e intenso profumo d'uva.

Il Moscato Bianco è una delle varietà più antiche e della quale si hanno ampie testimonianze storiche. Si ritiene che sia stata introdotta nel territorio italiano dagli antichi Greci ed è probabile che la sua origine sia da ricercarsi nell'area orientale del Mediterraneo. Il nome di questa celebre uva è dovuto al suo caratteristico e intenso profumo. Moscato deriva probabilmente dal latino *muscum* - muschio - poiché, in antichità, questa era l'associazione olfattiva più frequente nei vini prodotti con quest'uva. Ancora oggi in Francia si usa definire le uve che ricordano - in qualche modo - questo particolare aroma con il termine *musqué* e in questo paese questa varietà è nota come *muscat*. La famiglia delle uve moscato è piuttosto vasta e, quando non diversamente specificato, si intende il *Moscato Bianco*, la varietà principale e che in Francia si conosce come *Muscat Blanc à Petits Grains*.

La nostra degustazione per contrasto prenderà in esame lo stile di Brachetto e Moscato Bianco più celebre in Italia, lo spumante prodotto per fermentazione in autoclave. Acqui Terme, in provincia di Alessandria, e Asti sono le *capitali enologi-*

che italiane rispettivamente per gli spumanti prodotti con Brachetto e Moscato Bianco. La produzione prevede la fermentazione in autoclave del mosto, mantenendo lo sviluppo del volume alcolico piuttosto basso - in genere 5-6% - lasciando pertanto nel vino una sostanziale quantità di zucchero. Questa operazione conferisce ai due vini la caratteristica dolcezza che, unita alla freschezza, regalano un buon equilibrio, ulteriormente aiutato dall'effervescenza. Per la nostra degustazione prenderemo quindi in esame Brachetto d'Acqui e Asti Spumante, entrambi prodotti nell'annata corrente. I due vini sono serviti in due calici da degustazione alla temperatura di 10 °C, capace di consentire l'apprezzamento degli aromi senza favorire l'eccessiva esaltazione della dolcezza.

Versiamo l'Asti Spumante nel primo calice. Si osserverà la briosa evoluzione della spuma che, generalmente, tende a scomparire dopo qualche secondo, formando la cosiddetta corona, visibile nella parete del calice e in corrispondenza della superficie del vino. Lo sviluppo delle bollicine è intenso e continuo: a tale proposito è opportuno valutare la loro dimensione, più grandi rispetto a un vino prodotto con il metodo classico, cioè con la rifermentazione in bottiglia. Il colore dell'Asti Spumante è generalmente giallo verdolino, osservabile anche nella sfumatura. L'aspetto del Brachetto d'Acqui è - evidentemente - molto diverso dal vino precedente, almeno nel colore. Nel calice osserveremo infatti un colore rosso rubino variabile dal tenue a intenso, spesso rosa ciliegia, con sfumature tendenti al rosa con riflessi porpora. Le stesse considerazioni fatte per l'Asti Spumante in merito a effervescenza e bollicine, valgono - in termini generali - anche per il Brachetto d'Acqui.

La valutazione del profilo olfattivo dei due vini evidenzierà notevoli differenze pur mantenendo un punto fondamentale in comune. Si deve infatti ricordare sia il Moscato Bianco sia il Brachetto appartengono alla ristretta famiglia delle varietà aromatiche. In entrambi i vini si percepisce quindi un forte e intenso aroma di uva e questo è, praticamente, l'unica qualità in comune. Uve che hanno saputo mostrare una certa versatilità enologica, in ogni stile riescono a conservare questa loro caratteristica primaria. Questa qualità si rileva in modo particolare nei vini da uve appassite, dove l'aroma di uva, non solo rimane, per così dire, fresco e vivo, ma riesce addirittura a sviluppare maggiore forza e intensità. Oltre alla caratteristica aromatica, nel Moscato Bianco si percepiranno aromi di frutti a polpa bianca e tropicali, così come erbe aromatiche e fiori. Nel Brachetto il profilo olfattivo esprime invece aromi di frutti a polpa rossa, non mancando - anche in questo caso - aromi di fiori.

Iniziamo la valutazione dei profumi dall'Asti Spumante. Tenendo il calice in posizione verticale e senza effettuare nessuna roteazione, procediamo con la prima olfazione. Dal calice si percepirà - netto e intenso - il caratteristico profumo di uva, più propriamente di succo d'uva fresca. Questa è infatti la qualità che contraddistingue i tre componenti della famiglia delle uve aromatiche: Moscato Bianco, Brachetto e Gewürztraminer. Procediamo ora con la roteazione del calice così da apprezzare gli altri aromi dell'Asti Spumante. Si percepiscono aromi di pesca e pera, piacevoli profumi di frutta tropicale, in particolare banana e litchi, inoltre - fra le tante sensazioni - profumi di acacia, lavanda, salvia e agrumi. Passiamo al Brachetto d'Acqui e procediamo con la prima olfazione: anche in questo vino si percepirà il forte aroma di uva fresca, lo stesso

percepito nel Moscato Bianco. Roteando il calice, il vino completa il suo profilo olfattivo con fragola, ciliegia e lampone, oltre a pesca, rosa e ciclamino.

Si passa ora all'esame gustativo dei due vini, fase che consentirà di mettere in risalto le rispettive differenze pur mantenendo in comune l'unico elemento che caratterizza entrambi i vini. L'attacco dell'Asti Spumante è decisamente dolce, sensazione che è subito seguita dall'effervescenza e dalla piacevole freschezza. L'effetto dell'alcol è praticamente impercettibile, ricordando che in questo vino - come nel Brachetto d'Acqui - la percentuale è generalmente del 5-6%. In bocca si percepirà il sapore intenso del succo d'uva e della pesca, oltre a richiami di litchi e agrumi. L'attacco del Brachetto d'Acqui è caratterizzato da spiccata dolcezza prontamente equilibrata sia dall'effervescenza prodotta dall'anidride carbonica sia dall'acidità. Anche in questo vino l'effetto dell'alcol è decisamente limitato e in bocca si percepisce subito il sapore dell'uva fresca al quale seguono fragola, ciliegia, lampone e, talvolta, la pesca. In entrambi i vini la corrispondenza con il naso è molto buona.

La parte conclusiva della degustazione - nella quale si valutano le sensazioni prodotte dai vini dopo averli deglutiti - permette di rilevare le rispettive differenze, pur mantenendo nell'aromaticità delle uve la caratteristica comune. Il finale dell'Asti Spumante lascia in bocca un piacevole e intenso sapore di uva fresca al quale si unisce la pesca e la banana, oltre alla sensazione della dolcezza, caratteristica peculiare di questo vino. La persistenza è decisamente buona, consentendo la percezione dei suoi sapori per molti secondi. In termini di aromaticità, anche il finale del Brachetto d'Acqui lascia in bocca il piacevole sapore dell'uva fresca, unendo a questo la fragola, ciliegia e lampone. Anche in questo caso la persistenza è molto buona e, come nell'Asti Spumante, caratterizzata dalla sensazione di dolcezza, freschezza dell'acidità e dal sapore dell'uva. Due vini certamente piacevoli che consentono alle due uve di esprimere il loro carattere aromatico, qualità che è ulteriormente accentuata dal metodo di produzione, ideato nel 1895 da Federico Martinotti all'Istituto Sperimentale di Enologia di Asti.

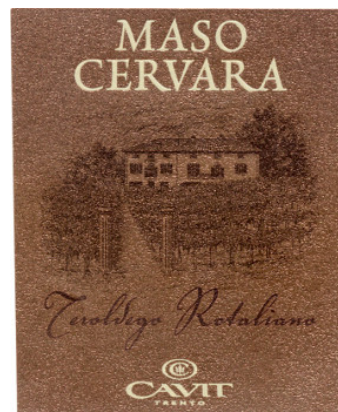
◆ ◆ ◆

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



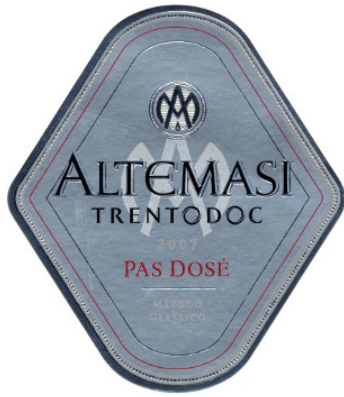
Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Maso Cervara 2011 Cavit (Trentino, Italia)

🍷 Teroldego

Prezzo: € 22,00

Punteggio ◆◆◆◆

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, melagrana, tabacco, vaniglia, cioccolato e mentolo.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.
- 📅 20 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



Trento Pas Dosé Altemasi 2007
Cavit (Trentino, Italia)

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

Prezzo: € 35,00

Punteggio ☆

Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, banana e crosta di pane seguite da aromi di susina, lievito, pralina, miele, biancospino, burro, minerale e accenni di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, banana e susina.

Il vino base fermenta in barrique. Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per 72 mesi.

Pasta con pesce e crostacei, Pesce stufato, Carne bianca arrosto, Crostacei alla griglia



Chianti Superiore 2011
Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)

Sangiovese (90%), Merlot (10%)

Prezzo: € 4,80

Punteggio ☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

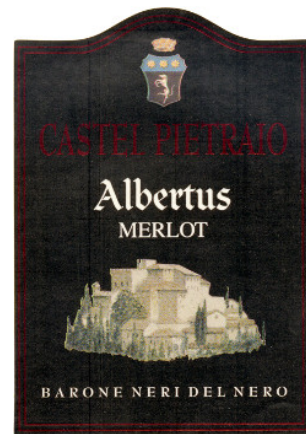
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, ribes, vaniglia e carruba.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

10 mesi in barrique, 3 mesi in bottiglia.

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



Albertus 2009
Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)

Merlot

Prezzo: € 12,90

Punteggio ☆☆☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

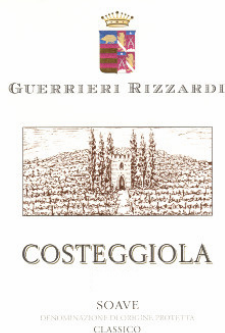
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, peonia, cacao, tabacco, cuoio ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

15 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Soave Classico Costeggiola 2013
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

Garganega (70%), Chardonnay (30%)

Prezzo: € 8,80

Punteggio

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di agrumi, ananas, pesca e mandorla.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e ananas.

Fermentazione in vasche di cemento, maturazione in vasche d'acciaio.

Zuppe di funghi, Pasta e risotto con pesce, Pesce alla griglia



Soave Classico Rocca 2013
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

Garganega (70%), Chardonnay (30%)

Prezzo: € 11,90

Punteggio

Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di biancospino, mandorla, pesca matura, nespola, ginestra e accenni di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e nespola.

12 mesi in botte.

Pasta con pesce, Zuppe di funghi, Pesce stufato, Carne bianca arrosto



Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2011
Bindella (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 24,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

20 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia 2011
Bindella (Toscana, Italia)

Trebbiano Toscano (80%), Malvasia Bianca (20%)


Prezzo: € 30,00 - 375ml


Punteggio


Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.


Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, fico secco e miele seguite da aromi di confettura di albicocche, confettura di pesche, caramello, canditi,

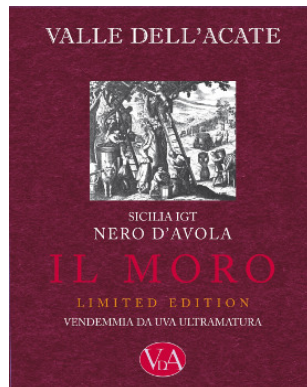
confettura di mele cotogne, dattero, scorza d'agrumi, noce, tabacco, vaniglia e smalto.

 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.


 Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, fico secco e dattero.

 3 anni in caratelli, 1 anno in bottiglia.

 *Pasticceria secca, Crostate di frutta secca, Formaggi stagionati e piccanti*





**Il Moro "Limited Edition" 2008
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)**


 Nero d'Avola


Prezzo: € 15,00


Punteggio  ☆


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 12 mesi in barrique, 60 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.

SIMEI 2015: Focus Tematici Dedicati a Vigneto, Vino, Birra e Olio

Unione Italiana Vini ha predisposto per la prossima edizione di SIMEI (Milano, 3-6 novembre 2015) un calendario di appuntamenti particolarmente ricco. Oltre ai due Convegni Internazionali dedicati al tema della sostenibilità e dell'analisi sensoriale che si terranno il primo e secondo giorno è infatti previsto un programma di supporto che tramite conferenze, workshop, laboratori affronterà diversi temi fondamentali. Focus vino e vigneto naturalmente, cui sono affiancati quest'anno quelli dedicati a olio e birra.

Di agricoltura di precisione, di gestione d'impianto, dello stato sanitario, del suolo e della fertilità dell'acqua, della pianta, della vendemmia, del paesaggio e dell'aspetto finanziario si parlerà nelle sessioni del Workshop Innovation di Enovitis Business dedicati al vigneto ma anche di produzioni biologiche, fenomeno di crescente interesse.

Il vino sarà oggetto di incontri che verteranno su altrettanti temi specifici. Oltre alla Convention Tergeo che si terrà il primo giorno, nei seguenti si affronteranno argomenti tra cui il Ring Test UIV - prove valutative di confronto interlaboratorio - le Innovazioni Tecnologiche sul fine linea del vino, le Biotecnologie, l'Automazione e la Componentistica, la gestione dell'energia come elemento di risparmio.

Grazie alla collaborazione con l'oleologo Luigi Caricato e il suo gruppo di lavoro Olio Officina è stato composto un programma d'approfondimento sul tema olio che indagherà l'importanza del packaging, il miglioramento tecnologico dei frantoi, le soluzioni per la conservazione e il trasporto del prodotto, la gestione dei reflui, la questione dell'etichettatura, dei tappi, del posizionamento in gdo e dell'importantissimo fattore dell'analisi sensoriale.

Proprio questo tema, che sarà il fil rouge dei due Convegni Internazionali, sarà affrontato anche nei seminari e laboratori dedicati alla birra in collaborazione con Birra Nostra. Oltre ad approfondimenti sul settore, le problematiche e le aree di possibile sviluppo, ci sarà infatti occasione di partecipare alle sessioni guidate di analisi sensoriale e degustazioni presso i Sensory Bar che per la prima volta ospiteranno oltre al vino e all'olio anche la birra artigianale.

Ogni giorno questi temi - vino, vigneto, olio, birra - saranno affrontati, discussi, esaminati da diversi punti di vista grazie al contributo di alcuni tra i più importanti esperti di settore. SIMEI si propone sempre di più come una piattaforma di contenuti trasversali che affianca e integra l'esposizione della migliore tecnologia del settore. Questi e gli altri appuntamenti so-

no nel programma aggiornato disponibile sul sito www.simei.it nella sezione dedicata.

Sostenibilità e Biodiversità: l'Impegno di Ferrari Presentato a Expo

Ricevuta da poco la certificazione "Biodiversity Friend", che valuta l'impatto delle pratiche agricole virtuose sull'ambiente, le Cantine Ferrari hanno presentato a Expo Milano 2015 le attività che le vedono impegnate sul fronte della sostenibilità e della biodiversità. In un incontro tenutosi il 14 ottobre presso the Waterstone by Intesa Sanpaolo, in cui sono intervenuti anche il Prof. Attilio Scienza, Ordinario di Viticoltura dell'Università di Milano e Silvio Barbero, fra i fondatori di Slow Food, la famiglia Lunelli ha esposto l'intenso lavoro portato avanti al fine di coniugare un continuo innalzamento della qualità dell'uva con la tutela dell'ambiente e della salute dei lavoratori.

Un impegno che avvicina fortemente Ferrari alle tematiche di Expo Milano 2015, dove la cantina trentina è protagonista sia come brindisi di tutti i momenti ufficiali del Padiglione Italia, sia con un suo locale, il Ferrari Spazio Bollicine, all'interno del quale si narra "una bio-grafia di vite esemplari, e una biodiversità di luoghi unici".

Oltre un secolo dopo la medaglia d'oro vinta all'Esposizione Internazionale di Milano del 1906, Ferrari torna a Expo con lo stesso culto per l'eccellenza e amore per la terra del suo fondatore. Questi valori tradizionali oggi trovano un nuovo significato nell'impegno verso la tutela dell'ambiente e della naturale fertilità del terreno.

Tutti i vigneti di proprietà, sia delle Cantine Ferrari sia delle Tenute Lunelli, sono infatti coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, in parte già certificati e in parte in conversione, e le 500 famiglie conferenti di uva si attengono alle indicazioni del "Vigneto Ferrari". È, questo, un rigido protocollo certificato CSQA volto a creare e a diffondere una nuova cultura del lavoro in vigna, basato su elementi naturali e metodi sostenibili, che reintroduce alcune pratiche agronomiche tradizionali come il sovescio ed elimina invece completamente diserbanti, pesticidi e concimi chimici.

Un impegno totalizzante, portato avanti con il supporto scientifico della Fondazione Edmund Mach, che, oltre a garantire una migliore qualità dell'uva prodotta, ha importanti ricadute su tutto il territorio circostante, il quale beneficia di una più ricca biodiversità. Sia le Cantine Ferrari sia le Tenute Lunelli hanno infatti ottenuto recentemente la certificazione "Biodiversity Friend" dalla World Biodiversity Association.

«Riscoprire il valore della biodiversità è un altro passo che la nostra azienda sta facendo nella direzione di una sempre maggiore naturalità dei vigneti e di un impatto minimo sull'ambiente. L'agricoltore si deve trasformare da fornitore di prodotto a custode del territorio» ha commentato Marcello Lunelli, responsabile dell'attività agricola, oltre che enologica, del Gruppo Lunelli.

Emozioni dal Mondo Incorona la Serbia

È serba la Gran Medaglia d'Oro assegnata dai giudici dell'11° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo

Merlot e Cabernet Insieme" conclusosi a Bergamo lo scorso 17 ottobre. Podrum Radovanovic conquista con il suo Cabernet Sauvignon Radovanovic Reserve 2012 il titolo più alto tra i 60 premi assegnati dai 78 giudici internazionali che, in rappresentanza dei 25 paesi di provenienza, hanno degustato i 200 campioni in concorso nella giornata di venerdì 16 ottobre presso gli spazi di Villa Betty Ambiveri a Seriate.

Altissima la rappresentatività del medagliere: 12 dei 17 paesi partecipanti hanno guadagnato una medaglia d'oro. Nell'ordine 30 medaglie d'oro all'Italia, 6 alla Croazia, 4 alla Francia, 3 a Israele, Serbia, Turchia e Malta, 1 ciascuno a Cile, Romania, Slovacchia, Slovenia e Ungheria (premiata per la prima volta). Buona anche la rappresentatività italiana: delle 30 medaglie assegnate 10 sono lombarde (rispettivamente 5 ai padroni di casa bergamaschi, i Valcalepio Doc e 5 ai vicini mantovani), 8 venete, 5 trentine, 3 toscane, 2 abruzzesi, una siciliana e una marchigiana. Come è stato più volte ribadito da Vignaioli Bergamaschi e il Consorzio Tutela Valcalepio, organizzatori della kermesse internazionale che porta a Bergamo ogni anno un'importante delegazione di tecnici e giornalisti del mondo del vino internazionale, "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" è il concorso internazionale con il rapporto più alto tra il numero di degustatori e quello dei campioni degustati. Ogni giudice facente parte delle 7 commissioni di degustazione riunite a Seriate nella giornata di venerdì 16 ottobre ha avuto incarico di degustare circa 33 vini nel corso della mattinata. «Commissioni costituite da 11 o 12 giudici costituiscono un importante bacino di rappresentatività che permette ai nostri risultati di essere sempre molto variegati e di rispecchiare quanto più possibile la differenza di background ed esperienza dei nostri giudici ma rappresentano anche una sfida dal punto di vista organizzativo» ha ricordato il direttore del concorso, l'enologo Sergio Cantoni, in apertura del Convegno sul tema "Territorio come Identità: il Paesaggio tra Consumo e Conservazione" che, nella mattinata di sabato 18 ottobre 2015 presso il comune di Scanzorosciate ha concluso i lavori dei tecnici chiamati a Bergamo per le degustazioni.

«Un momento di confronto di grande rilevanza» ha sottolineato il presidente di Vignaioli Bergamaschi, Marco Bernardi, riferendosi al convegno «I relatori chiamati ad affrontare il tema della sostenibilità e del rapporto tra essere umano, territorio e produzione hanno svolto il loro compito in maniera eccelsa portando la loro esperienza internazionale qui a Bergamo. Avere modo di mettere a un tavolo esperti di provenienza mondiale per ascoltare il loro punto di vista costituisce un privilegio raro».

Importantissima per lo svolgimento del Concorso Enologico Internazionale 2015 è stata anche la partnership stretta con il distretto dell'attrattività GATE. «In Gate e, in particolare, nei 4 comuni coinvolti quest'anno (S. Paolo d'Argon, Seriate, Scanzorosciate e Orio al Serio) abbiamo trovato un partner d'eccezione.» Ha sottolineato il Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, Emanuele Medolago Albani. «Per il nostro territorio è fondamentale poter costruire una rete efficace di relazioni che ci consenta di affrontare al meglio le sfide che il futuro ci riserva e la disponibilità di questi 31 comuni fa ben sperare per il futuro.»

Proprio il Green Expo Point, sede del distretto GATE presso Oriocenter, ha ospitato la proclamazione dei Premi della Stampa e il banco d'assaggio dei vini vincitori dell'11° Concorso

Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” nel pomeriggio di sabato 17 ottobre. Una formula, quella delle degustazioni aperte al pubblico negli spazi del centro commerciale, mai sperimentata prima ma che potrebbe costituire un’interessante precedente anche per manifestazioni future. Un concorso nato a Bergamo che cresce ogni anno e che promette di crescere ancora vista la promessa degli organizzatori di presenziare non più solamente al Salone del Vino e dei Distillati Vinitaly ma anche al prossimo ProWein di Dusseldorf e al salone VinExpo di Bordeaux.

Enologica: a Bologna il Racconto del Vino Emiliano Romagnolo

“Enologica”, manifestazione promossa per il secondo anno consecutivo da Enoteca Regionale Emilia Romagna e curata da Giorgio Melandri, sceglie nuovamente il cuore dell’Emilia Romagna, Bologna, come palcoscenico ideale per il racconto della straordinaria quanto inedita filiera vitivinicola e agroalimentare di questo territorio. A Palazzo Re Enzo il 21, 22, 23 novembre 2015 si scriverà il nuovo capitolo di un racconto del quale saranno protagonisti oltre 100 tra produttori, consorzi e cantine della regione, che permetteranno ai visitatori di concedersi un ideale viaggio lungo la via Emilia, dal riminese fino ai colli piacentini, attraverso i vini simbolo di questa regione: Albana e Sangiovese, Pignoletto, Fortana, Lambrusco, Malvasia e Gutturmo.

Al centro del racconto i vignaioli, i cuochi, il vino e cibo dell’Emilia Romagna, ma soprattutto la sua cultura raccontata quest’anno attraverso i tarocchi, le carte da gioco nate proprio a Bologna alla fine del 1300 da un’idea del Principe Francesco Antelminelli Castracani Fibbia e diventate oggi lo strumento più usato per le divinazioni. Con loro, al centro del racconto, ci saranno il vino e il cibo dell’Emilia Romagna, accompagnati dai testi del curatore Giorgio Melandri, dello storico Andrea Vitali e dai disegni di Francesca Ballarini.

A completare il programma di “Enologica”, un interessante programma di seminari e degustazioni tematiche, “Il Teatro dei Cuochi”, ospitato in alcuni luoghi del centro cittadino e che quest’anno sarà incentrato sulla lavorazione della pasta ripiena, “Genius Loci”, spazio creato per scoprire e conoscere prodotti e materie prime espressione dell’identità e della cultura dell’Emilia Romagna.

Spiega Pierluigi Sciolette, Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna: «Enoteca Regionale ha scelto, per il secondo anno consecutivo, di mettere a disposizione di Enologica il proprio know how organizzativo, costruito nei tanti anni di gestione del Padiglione Emilia Romagna al Vinitaly, perché crediamo fermamente nell’importanza di questa manifestazione. Come nel 2014, il filo conduttore sarà quello della via Emilia, asse portante della nostra regione, tra storia, cultura, tradizioni e prodotti di qualità, tra cui i suoi vini. Proprio in questi ultimi anni l’Emilia Romagna si sta affermando come una delle regioni più importanti nel panorama enologico italiano e internazionale e siamo certi che la vasta selezione di vini proposta attirerà buyer di livello internazionale, giornalisti, esperti e blogger, ma anche tanti appassionati e consumatori di vino dall’Italia e dall’estero».

«Enologica non è semplicemente un evento, ma un racconto che viaggia sulla via Emilia realizzando una piattaforma nar-

rativa a disposizione della stampa italiana e internazionale - sottolinea il curatore dell’evento, Giorgio Melandri - Quest’anno abbiamo lavorato sui tarocchi abbinando a ciascuna carta un prodotto enogastronomico della regione con l’obiettivo di un linguaggio, quello delle storie, il più universale possibile. Siamo un grande inedito italiano, ma abbiamo un potenziale enorme, popolare e straordinario nel quotidiano».



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 Nebbiolo






Mossio (Piemonte, Italia)

(Distillatore: Distilleria Montanaro)

 Vinaccia di Nebbiolo

Prezzo: € 24,90 - 70cl

Punteggio ◆◆◆◆★

-  Giallo paglierino tenue, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna secca, lampone, amarena sotto spirito, vaniglia, tabacco, nocciola, cioccolato e miele con pungenza dell’alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell’alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con ricordi di prugna secca, amarena sotto spirito, nocciola e miele.
-  Prodotta con distillatore discontinuo a caldaiette a vapore. Maturazione per oltre un anno in botte.



Wine Guide Parade

Luglio - Agosto 2015

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Orvieto Classico Superiore Castagnolo 2014, Barberani	2686
2	San Angelo 2014, Castello Banfi	2607
3	Rosso di Montalcino Poggio alle Mura 2013, Castello Banfi	1945
4	Grechetto 2014, Barberani	1623
5	Summus 2011, Castello Banfi	1575
6	La Pettegola 2014, Castello Banfi	1458
7	Poggio dell' Annunziata 2014, Benincasa	1416
8	Rosso di Montalcino 2013, Castello Banfi	1330
9	Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna 2012, Barberani	1283
10	Foresco 2013, Barberani	1245
11	Amarone della Valpolicella Classico Riserva Le Balze 2009, Novaia	1212
12	Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura 2009, Castello Banfi	1140
13	Orvieto Classico Superiore Calcaia 2012, Barberani	1079
14	Excelsus 2010, Castello Banfi	1045
15	Aleatico Passito 2008, Barberani	1028