

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIX - Numero 200, Novembre 2020

Duecento Volte DiWineTaste!

Duecento. L'edizione di DiWineTaste che state leggendo segna un momento importante e significativo della nostra pubblicazione poiché si tratta del duecentesimo numero. Duecento numeri. Un traguardo che raggiungiamo nel diciannovesimo anno di attività editoriale, un lungo viaggio iniziato nel settembre 2002. In passato, sempre nelle pagine della nostra pubblicazione, è già accaduto che raccontassi la nascita di DiWineTaste e alcuni dei momenti più significativi della nostra attività. DiWineTaste si presentò agli appassionati di vino della Rete WEB esattamente il 9 settembre 2002 alle ore 22:10. A quei tempi l'offerta della critica e dell'informazione enologica di Internet era davvero esigua e DiWineTaste fu certamente fra i primi periodici del WEB a raccontare mensilmente il mondo del vino e a pubblicare recensioni di vini. Insomma, non un semplice sito, piuttosto una pubblicazione digitale e periodica completamente dedicata al vino. Per sottolineare ulteriormente la natura di pubblicazione digitale, quindi da leggere e stampare, DiWineTaste, all'inizio della sua vita, era disponibile solamente nel formato Adobe *Portable Document Format*, cioè *PDF*.

L'evento della pubblicazione del sito e del primo numero di DiWineTaste fu salutato con un calice di Marsala Vergine annata 1987, vino fra i miei preferiti da sempre e pertanto assolutamente adeguato per un evento così significativo e importante. Chi mi conosce, sa che il Marsala Vergine è uno dei miei vini preferiti in senso assoluto, un vino del cuore che, quando è degno di questo nome, è capace di infinite emozioni. L'inizio di DiWineTaste fu decisamente incoraggiante: il primo numero fu scaricato da oltre seimila lettori e riuscì perfino a raggiungere l'interesse della stampa con la pubblicazione di articoli che parlavano espressamente di noi e del nostro progetto editoriale. Non mancarono le manifestazioni di apprezzamento da parte di chi lesse quel primo numero: la casella mail della redazione fu letteralmente sommersa di messaggi. Rispondemmo a tutti, con un po' di tempo e pazienza, nonostante le mail continuassero ad arrivare ogni giorno.

Molte di queste contenevano suggerimenti che annotavamo e tenevamo da parte per "sviluppi futuri". Molte delle idee

e dei suggerimenti dei nostri lettori sono stati poi realizzati e questo è qualcosa che non abbiamo mai smesso di fare. Così come non hanno mai smesso i nostri lettori di inviarci le loro mail con idee e suggerimenti. La prima versione del sito di DiWineTaste era decisamente lontana da quello che è diventato nel tempo: a guardarla oggi fa quasi "tenerezza" nonostante sia carica e densa di emozioni e ricordi che ancora adesso è capace di farli rivivere nitidi e immutati nella mia memoria. Va detto, infatti, che tutte le versioni dei siti e degli stili di impaginazione sono conservati internamente nei nostri sistemi come traccia e testimonianza storica di quello che è stato fatto e di come eravamo. Se è vero che il sito è cambiato nel tempo, offrendo nuovi servizi e nuove funzionalità, una cosa non è mai cambiata sin dall'inizio: l'impiego di $\text{L}^{\text{A}}\text{T}_{\text{E}}\text{X} 2_{\epsilon}$ per la composizione della rivista, sia nel formato PDF sia del sito WEB. Questo nome, probabilmente, dirà ben poco a molti, o forse niente, tuttavia è lo strumento centrale della composizione di ogni numero ed è un colosso incrollabile e potentissimo dell'editoria digitale, con versatilità e funzionalità pressoché infinite.

Nel corso dei nostri duecento numeri – quasi venti anni – sono state realizzate molte cose e molto è stato cambiato nella nostra linea editoriale e nei servizi offerti ai nostri lettori. Una delle attività che ho voluto iniziare praticamente subito, contestualmente con la fondazione di DiWineTaste, sono stati gli eventi, occasioni per i nostri lettori di incontrare e conoscere i produttori e i vini dei quali si parlava nelle pagine del nostro mensile. Sono infatti da sempre convinto che, per comprendere veramente un vino e le emozioni che può suscitare e comunicare in ognuno di noi, la lettura e le parole non sono sufficienti. Aiutano certamente a farsi un'idea e a conoscere in modo preliminare un vino e chi lo produce, ma sono sempre comunque lontane da quello che il calice comunica direttamente a ognuno di noi. In questo momento, purtroppo, a causa dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, i nostri eventi sono sospesi, tuttavia – e lo dico con orgoglio e soddisfazione – in questi venti anni abbiamo proposto ai nostri lettori oltre 1000 vini di circa 200 cantine, ovviamente tutte recensite in DiWineTaste.

Sommario

Duecento Volte DiWineTaste!	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Colli Orientali del Friuli Merlot e Taurasi	2
I Vini del Mese	5
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

Ci sono stati, ovviamente, altri momenti significativi che hanno segnato il nostro percorso editoriale, tutti con lo scopo di offrire ai nostri lettori nuove possibilità di interazione e utilizzabilità dei servizi. Fra questi, lo sviluppo e il rilascio delle *app* per i dispositivi mobili Android e iOS, seguiti poco dopo dalla pubblicazione del nostro podcast. Questo canale, infatti, è stato pensato specificamente per l'utilizzo con la *app*, dando quindi la possibilità ai nostri lettori di ascoltare le singole puntate direttamente dai loro dispositivi mobili. Le statistiche di utilizzo quotidiano delle nostre *app* confermano che è stata una scelta opportuna e, soprattutto, apprezzata dai nostri lettori. L'utilizzo dei servizi di DiWineTaste è infatti oggi suddiviso quasi equamente fra il sito e le *app*, in particolare, l'utilizzo dei dispositivi mobili registra un maggiore uso nelle ore serali. La consultazione delle nostre Guide, infatti, e in modo particolare, lo strumento di abbinamento enogastronomico della Guida dei Vini – disponibile nel nostro sito sin dal 2002 – registrano la maggiore frequenza di uso proprio nelle ore serali.

Come non parlare, poi, dei nostri EnoGiochi? Si tratta, senza ombra di dubbio, di uno dei servizi più apprezzati di DiWineTaste insieme alle Guide dei vini e distillati. A quanto pare, i nostri lettori gradiscono molto confrontarsi – sia nel sito, sia nelle *app* – con i vari quiz proposti dai nostri EnoGiochi, fra questi, in modo particolare, EnoQuiz. Con le sue 1200 domande, EnoQuiz appassiona i nostri lettori e, così ci dicono, sono addirittura utilizzati per “gare” fra amici e per prepararsi a superare esami relativi alle professioni del vino. Non da ultimo, e certamente non meno importante, poiché è l'elemento fondamentale e centrale di DiWineTaste, la pubblicazione mensile vera e propria che, a oggi, conta una media di 155.000 lettori mensili complessivi nelle due edizioni italiana e inglese. Quando ho fondato DiWineTaste nel 2002, di certo avevo in mente un progetto ben diverso da quello che è oggi. Il tempo e, soprattutto, i suggerimenti e le impressioni dei nostri lettori, ci hanno indicato la giusta strada da percorrere. Una cosa, però, in tutto questo tempo, non è mai cambiata: la nostra visione di valutazione critica del vino e come organizziamo le sessioni di degustazione.

Sono infatti fermamente convinto che il metodo più attendibile e onesto sia quello della valutazione *alla cieca*, requisito per noi fondamentale e al quale non abbiamo mai fatto eccezioni. Tutti i vini e distillati pubblicati in questi 200 numeri nelle nostre Guide sono il risultato di questo metodo. Applicato a tutti i vini e produttori, resta il fondamento irrinunciabile per

il nostro modo di fare informazione e critica enologica. Senza eccezioni, nonostante sia accaduto – sempre più spesso negli ultimi anni, in verità – che i produttori richiedano la degustazione dei loro vini presso le loro cantine poiché non disponibili alla spedizione dei vini in redazione e alla conseguente e rigorosa valutazione “alla cieca”. Sono scelte che rispettiamo, ovviamente, ma non riteniamo né giusto né onesto concedere o fare eccezioni in questo senso, sia nei confronti dei nostri lettori, sia in quelli dei produttori presenti nelle nostre Guide. Seguiamo la nostra strada, senza pretesa che sia condivisa da tutti o considerata quella giusta, consapevoli tuttavia ogni vino e ogni produttore devono essere considerati e trattati allo stesso modo. Giusto o sbagliato che sia, ci ha portato fino a qui e di certo continuerà ad accompagnarci nel nostro cammino futuro. Un futuro che parte anche da questo numero 200 e che vogliamo festeggiare con tutti i nostri lettori e tutti i produttori che ci hanno dato fiducia anche per il nostro modo di lavorare. Un brindisi, quindi, a tutti voi e anche a noi per questa duecentesima volta di DiWineTaste!

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Colli Orientali del Friuli Merlot e Taurasi

Due uve diverse per carattere – Merlot e Aglianico – e due territori distanti a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questo mese

Cos'hanno in comune Merlot e Aglianico? Nulla, a parte il colore. Anche l'origine di queste due varietà è decisamente distante dal punto di vista geografico: il Merlot è notoriamente originario dalla Francia – nel territorio di Bordeaux – l'Aglianico è una delle tante uve presenti in Italia e introdotte dalla Grecia in tempi remoti, o almeno così si suppone. Va detto infatti che, secondo alcune moderne ricerche condotte sul DNA dell'Aglianico, non è stato possibile rilevare similitudini con altre varietà greche, mettendo quindi in discussione la sua origine ellenica. La cosa della quale si ha comunque certezza è che l'Aglianico è una varietà antica e già nota in tempi remoti. Di questa magnifica uva ne parla infatti Orazio – celeberrimo poeta di epoca romana – il quale racconta che l'Aglianico era molto apprezzato a quei tempi nella sua Venosa, in Basilicata, per i suoi eccellenti vini. L'origine di questa varietà resta incerta e, se è vero che molti ritengono sia originaria della Grecia, è altrettanto vero che in questo paese non esiste varietà analoga all'Aglianico o che abbia comunque un legame genetico con quest'uva.

Storia ben diversa quella del Merlot, la quale origine è da tutti considerata la terra di Bordeaux, nonostante le menzioni scritte ed espressamente riferite a questa varietà sono relativamente recenti. Le prime testimonianze risalgono infatti al 1700, tuttavia la prima citazione scritta risale al 1824 e nel-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XIX - Numero 200, Novembre 2020

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2020 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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

la quale l'uva è menzionata con il nome di *merlau*. Il nome, che poi diventerà Merlot, deriva da *merlo*, a causa del colore nero e scuro che ricorda, appunto, quello delle piume di quest'uccello. Il Merlot è innegabilmente l'uva rossa più celebre dello scenario enologico, virtualmente diffusa in ogni paese vitivinicolo del mondo. La sua massiccia diffusione è dovuta sia al suo carattere suadente e ammaliante, capace di produrre vini dalla piacevole morbidezza, sia per ragioni di emulazione, cioè l'esplicito intento di ricreare l'eleganza e il fascino di certi vini di Bordeaux. Inoltre, la spiccata qualità del Merlot di sposarsi pressoché perfettamente con il legno – in particolare, la barrique – ha ulteriormente contribuito alla diffusione dell'uva e dell'apprezzato stile *morbido* che è innegabilmente caratteristico nei suoi vini.

Colli Orientali del Friuli Merlot

Le varietà cosiddette *alloctone* – prevalentemente di origine francese – vantano oramai un rapporto lungamente consolidato con i territori nordorientali d'Italia. Introdotte verso la fine del 1800, quando in Europa imperversava la temibile fillossera e che distrusse gran parte dei vigneti del vecchio continente, il Merlot è stata una delle prime varietà impiegata per il *ripopolamento* dei vigneti nei territori nordorientali d'Italia, Friuli Venezia-Giulia compreso. Il successo di queste “nuove varietà” fu eclatante e, in molti casi, sostituirono addirittura le varietà locali superstiti, tanto da essere espianate per fare posto alle nuove “miracolose” varietà francesi. Non si trattava, infatti, della sola necessità di ridare vita ai vigneti severamente colpiti dalla fillossera, ma anche di emulare lo stile e il successo dei vini francesi e, in questo senso, il Merlot è la varietà a bacca rossa che, più di ogni altra, ha avuto successo. La diffusione è ancora oggi enorme, tanto che la sua presenza nel territorio dei Colli Orientali del Friuli è addirittura parte dei vini a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) di quest'area.

Il Merlot ha un rapporto lungamente consolidato con la vitivinicoltura del Friuli Venezia-Giulia ed è ampiamente presente nei vigneti della regione, oltre a essere parte dei suoi vini DOC, sia da solo, sia unito ad altre varietà. La vinificazione del Merlot nel Friuli Venezia-Giulia – e pertanto anche del territorio dei Colli Orientali del Friuli – segue i modelli enologici tipicamente applicati a questa varietà, cioè la fermentazione e la maturazione in botti di legno, in modo particolare, la barrique. Il Colli Orientali del Friuli Merlot non tradisce, ovviamente, la natura della celebre uva bordolese e nei suoi vini è evidentemente percettibile la tipica morbidezza oltre ai profumi di ribes, amarena e prugna. Il contributo del legno accentua ulteriormente sia la morbidezza del Merlot sia la struttura del vino che, in molti casi, si può considerare robusta. L'influsso del clima del Friuli Venezia-Giulia conferisce inoltre al Merlot un carattere di *elegante freschezza* che completa la tipica morbidezza dell'uva fino a raggiungere un perfetto equilibrio.

Taurasi

Il Taurasi è innegabilmente una delle glorie enologiche della provincia di Avellino e, ovviamente, della Campania. Prodotto con Aglianico, il Taurasi è stato il primo vino italiano prodotto con quest'uva a ottenere il riconoscimento della De-

nominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG). Vino di struttura ed eleganza, il celebre rosso della provincia di Avellino è prodotto – in accordo al suo disciplinare di produzione – con uva Aglianico per un minimo dell'85% ed è previsto anche lo stile riserva. Il restante 15% della composizione del Taurasi può comprendere uve a bacca rossa autorizzate alla coltivazione nella provincia di Avellino. A tale proposito, si deve osservare che, nonostante il disciplinare del Taurasi non preveda l'uso dell'Aglianico in purezza, la quasi totalità dei produttori sceglie di utilizzare esclusivamente questa varietà. Una scelta evidentemente condivisibile e che favorisce giustamente la piena espressione dell'Aglianico senza inutili interferenze.

Il Taurasi, in accordo al disciplinare di produzione, deve maturare per almeno 12 mesi in botte, periodo che si estende a 18 mesi nel caso dello stile riserva. Il vino prende il nome di Taurasi dall'omonimo comune in provincia di Avellino, tuttavia la sua produzione è consentita anche in altri comuni del territorio, tutti della provincia di Avellino. Il Taurasi, quando prodotto con Aglianico in purezza, è vino capace di potenza ed eleganza, grazie sia alla maturazione che prevede l'uso del legno, sia alla caratteristica acidità dell'uva. La freschezza dell'Aglianico, infatti, contribuisce piacevolmente alla personalità del vino oltre all'equilibrio della morbidezza conferita dal legno e dall'alcol. Si tratta, in ogni caso, di stili e di scelte specifiche dei produttori che, attraverso la maturazione dell'uva, l'uso del legno e il tempo di affinamento, creano Taurasi dalle personalità diverse e nei quali il fattore *freschezza* dell'Aglianico è variabile. Ci sono infatti vini Taurasi nei quali l'acidità dell'Aglianico è ben percettibile, altri invece che tendono a favorire la morbidezza, sebbene la freschezza tipica dell'uva è comunque presente nel quadro gustativo del Taurasi.

La Degustazione

La scelta dei vini della degustazione per contrasto di questo mese è piuttosto semplice poiché, in entrambi i casi, le possibilità di scelta sono decisamente ampie. Colli Orientali del Friuli Merlot e Taurasi sono infatti ben presenti nel mercato e non sarà difficile reperire le bottiglie da versare nei nostri calici. In entrambi i casi, sceglieremo vini maturati con lo stesso



Il colore del Colli Orientali dei Friuli Merlot

criterio enologico e gli stessi tipi di contenitori. Si deve ricordare, infatti, che il Taurasi è obbligatoriamente maturato in botte di legno o in barrique, pertanto anche il Colli Orientali del Friuli Merlot sarà scelto seguendo il medesimo criterio. È molto probabile che il vino friulano sia maturato in legno, una pratica che con il Merlot è molto frequente. Faremo tuttavia attenzione al tipo di contenitore, favorendo la scelta di vini maturati in botte grande. Per quanto riguarda l'annata, i vini non dovranno avere più di tre anni e, inoltre, per il Taurasi ci assicuriamo che sia prodotto esclusivamente con Aglianico. I due vini sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

È arrivato il momento di versare Colli Orientali del Friuli Merlot e Taurasi nei rispettivi calici e iniziare la degustazione. La prima qualità sensoriale che prenderemo in esame è, come di consueto, l'aspetto del vino, pertanto colore e trasparenza. Il primo vino che prendiamo in esame è il friulano, quindi incliniamo il suo calice sopra una superficie bianca. Osserviamo la base del calice: il Colli Orientali del Friuli Merlot si presenta con un colore rosso rubino intenso, a volte cupo, e una trasparenza ridotta, tanto da rendere piuttosto difficoltosa la visione dell'oggetto posto a contrasto fra il calice e la superficie bianca. Osserviamo ora l'estremità del vino, verso l'apertura del calice – la cosiddetta *unghia* – la quale conferma il colore di base, quindi rosso rubino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Taurasi, prodotto con l'uva Aglianico. Il vino campano si mostra ai nostri occhi con un colore rosso rubino intenso e brillante, generalmente con una trasparenza più elevata rispetto al Merlot. La sfumatura del Taurasi – osservata all'estremità del vino, verso l'apertura del calice – conferma il colore di base, a volte con tonalità rosso granato.

I profili olfattivi di Merlot e Aglianico – quindi del Colli Orientali del Friuli Merlot e Taurasi – sono decisamente distanti. Entrambe le varietà godono di una buona diffusione, Aglianico compreso che è praticamente presente in tutte le regioni del sud Italia. I profili olfattivi di queste due uve risentono infatti dell'influsso del clima e del suolo, una caratteristica che si rileva soprattutto nel Merlot a causa della sua massiccia diffusione planetaria. La celeberrima uva bordolese, infatti, sebbene sia caratterizzata sempre da riconoscimenti di frutta a polpa scura – ribes, amarena e prugna in particolare – in certe condizioni climatiche e di maturazione può sviluppare aromi di tipo vegetale e che possono ricordare, in certi casi, il peperone. Anche il profilo olfattivo dell'Aglianico è orientato verso sensazioni di frutta a polpa scura, tuttavia in questa uva si riconoscono principalmente l'amarena, mora e mirtillo, spesso accompagnate da prugna e lampone. Il mondo dei fiori è ben rappresentato in entrambe le varietà con riconoscimenti di violetta e, nel Merlot, si può anche percepire il profumo dell'iris.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e valutiamo i profili olfattivi dei due vini, iniziando – come per l'esame precedente – dal Colli Orientali del Friuli Merlot. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione che ci consentirà di valutare l'attacco, cioè le sensazioni olfattive preliminari e identificative del vino. Dal calice si percepiscono profumi intensi e puliti di ribes, prugna e amarena, ai quali segue il piacevole aroma di violetta. Roteiamo il calice e procediamo con la seconda olfazione: il profilo olfattivo del vino friulano si completa con

mirtillo, iris oltre a sensazioni tipicamente conferite dalla maturazione in legno, in particolare vaniglia, cioccolato e il tocco balsamico dell'eucalipto. Passiamo alla valutazione olfattiva del Taurasi e, sempre mantenendo il calice fermo in posizione verticale, eseguiamo l'analisi dell'apertura. Al naso si percepiscono aromi intensi e puliti di amarena, mora e mirtillo, seguiti dall'eleganza del profumo di violetta. Dopo avere roteato il calice ed eseguito la seconda olfazione, il profilo del Taurasi si completa con mirtillo, lampone e ciclamino, oltre alle qualità terziarie della maturazione in legno, compresa la vaniglia, cioccolato e il tocco balsamico del mentolo.

Passiamo alla valutazione dei profili gustativi del Colli Orientali del Friuli Merlot e Taurasi, iniziando dal vino friulano. Prendiamo un sorso e valutiamo l'attacco, cioè le sensazioni iniziali che il vino produce in bocca. Il Merlot si fa riconoscere al gusto per la sua inconfondibile morbidezza, sensazione certamente accentuata anche grazie al contributo dell'alcol e della maturazione in legno. La struttura del vino è buona e in bocca si percepiscono sapori di ribes, amarena e prugna, con un'acidità decisamente contenuta così come l'astringenza dei tannini che risultano piacevolmente *rotondi*. Procediamo adesso con la valutazione del profilo gustativo del Taurasi, prendiamo un sorso di questo vino e concentriamoci sull'attacco. In bocca, rispetto al Colli Orientali del Friuli Merlot, notiamo subito la minore sensazione di morbidezza e una maggiore intensità della freschezza conferita dall'acidità. La struttura del Taurasi è decisamente buona, generalmente più robusta rispetto al vino friulano. In bocca percepiamo, intensi e puliti, i sapori di amarena, mora e prugna.

Concludiamo la degustazione per contrasto di Colli Orientali del Friuli Merlot e Taurasi valutando le sensazioni che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Merlot friulano è molto buono e in bocca lascia sapori puliti di ribes, amarena e prugna, ai quali si aggiunge – nettissima – la sensazione della morbidezza tipica di questa varietà. La percezione dell'astringenza risulta piuttosto rotonda, sia a causa dell'effetto della morbidezza del vino, sia per la maturazione in legno e per il tempo. Il finale del Taurasi è altrettanto buono e in bocca si percepiscono i sapori di amarena, mora e mirtillo, spesso seguiti dal lampone. Si continua a percepire la piacevole sensazione della freschezza conferita dall'acidità oltre alla buona percezione dell'astringenza prodotta dai tannini. Anche nella fase finale, la sensazione di morbidezza dei due vini è palesemente lontana e distante, come del resto lo sono anche tutte le altre qualità organolettiche di Colli Orientali del Friuli Merlot e Taurasi.



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



Barolo Undicimuni 2016 Arnaldo Rivera (Piemonte, Italia)

🍷 Nebbiolo

Prezzo: € 30.00

Punteggio ◇◇◇◇ ☆

👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e rosa seguite da aromi di lampone, fragola, violetta, mirtillo, tabacco, cioccolato, cannella, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

📅 26 mesi in botte, 6 mesi in botti di cemento.

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



Barolo Castello 2016 Arnaldo Rivera (Piemonte, Italia)

🍷 Nebbiolo

Prezzo: € 45.00

Punteggio ◇◇◇◇ ☆

👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, anice, cannella, cacao, tabacco, scatola di sigari, liquirizia, cuoio, caucciù, macis, vaniglia e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, ciliegia e mirtillo.

📅 32 mesi in botte.

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



Alto Adige Gewürztraminer Concerto Grosso 2019 Elena Walch (Alto Adige, Italia)

🍷 Gewürztraminer

Prezzo: € 21.60

Punteggio ◇◇◇◇ ☆

👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

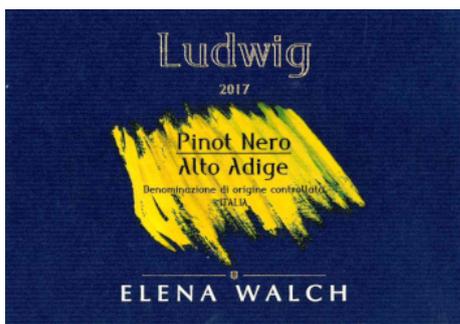
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva, rosa bianca e miele seguite da aromi di pesca, mela, litchi, pera, ananas, mango, agrumi, canditi e salvia.

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

 Finale persistente con ricordi di uva, pesca e miele.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Zuppe di funghi, Pesce stufato con funghi, Carne bianca arrosto, Crostacei alla griglia*



Alto Adige Pinot Nero Ludwig 2017
Elena Walch (Alto Adige, Italia)

 Pinot Nero

Prezzo: € 34.50

Punteggio  ☆

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di fragola, ciclamino, violetta, mirtillo, cannella, cioccolato, tabacco, vaniglia, grafite e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 12 mesi in barrique.

 *Paste ripiene con funghi, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*



Abruzzo Montonico Superiore Santapupa 2019
La Quercia (Abruzzo, Italia)

 Montonico

Prezzo: € 15.00

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e nespola.

 4 mesi in vasche d'acciaio, 2 mesi in bottiglia.

 *Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce saltato, Uova, Latticini*



Montepulciano d'Abruzzo Riserva Colline Teramane
Mastrobono 2010
La Quercia (Abruzzo, Italia)

 Montepulciano

Prezzo: € 35.00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna secca, confettura di amarena e viola appassi-

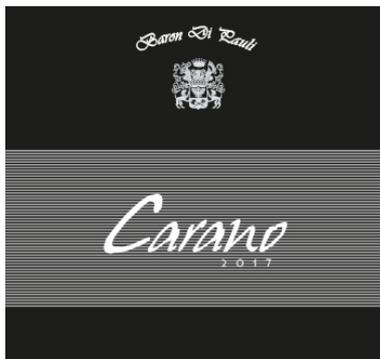
ta seguite da aromi di confettura di mirtillo, carruba, cacao, tabacco, cuoio, grafite, liquirizia, mentolo e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna secca, confettura di amarena e confettura di mirtillo.

 7 mesi in vasche d'acciaio, 36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Alto Adige Lagrein Riserva Carano Vigna Arzenhof
2017
Baron Di Pauli (Alto Adige, Italia)**

 Lagrein

Prezzo: € 29.00

Punteggio  ★

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e ribes.

 16 mesi in barrique.

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



**Alto Adige Cabernet Merlot Riserva Arzio Vigna
Arzenhof 2017**

Baron Di Pauli (Alto Adige, Italia)

 Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

Prezzo: € 35.00

Punteggio  ★

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

 18 mesi in barrique.

 *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.

Vinitaly-Nomisma: giù i Calici nel Semestre Peggior di Sempre

Il "semestre Covid-19" (marzo-agosto) pesa anche sul commercio mondiale di vino, con una contrazione senza precedenti nella storia moderna del settore. Nei Paesi extra-UE – secondo le elaborazioni dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine

Monitor su base dogane – gli scambi complessivi di vino nel semestre considerato hanno subito un calo a valore del 15,2%, con una perdita equivalente di circa 1,4 miliardi di euro rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Il decremento più significativo è relativo alle bollicine (-28,8%), che “sgasate” dal lockdown perdono quota in tutti i 10 top importer, che rappresentano il 92% del mercato extra-UE. In tutto ciò il vino italiano, pur registrando il peggior risultato degli ultimi trent'anni, riesce a contenere le perdite e a chiudere il semestre di emergenza sanitaria a -8,6%, dopo un eccellente avvio di anno. Nel primo bimestre il trend segnava infatti +14,5%.

Per il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani: «In un altro periodo l'export in calo di quasi il 9% significava crisi, oggi è una mezza vittoria se si guardano i competitor, ma il bicchiere rimane comunque mezzo vuoto e la congiuntura non aiuta. Il nostro osservatorio evidenzia uno scenario sempre più asimmetrico all'interno del comparto, e a pagare sono soprattutto le piccole e medie imprese di qualità, asse portante del made in Italy. A wine2wine exhibition & forum (22-24 novembre) faremo il punto sul settore e sulle alternative commerciali direttamente con gli attori internazionali del mercato».

Stati Uniti e Svizzera, rispettivamente la prima e la terza destinazione per il prodotto tricolore, sono i Paesi che hanno contribuito a rendere meno amaro il calice italiano. Da una parte, negli Usa (-8,1%) la performance è stata meno drammatica di quella francese (-40,1%) stroncata dai dazi aggiuntivi; dall'altra la Svizzera è addirittura andata in terreno positivo (+7,5%). La differenza nel computo finale del semestre tra le 2 superpotenze produttive mondiali sta anche nella Cina, che segna un piano sempre più inclinato (-38%) per entrambe ma i cui pesi, e relative ripercussioni, sono ben differenti.

Per l'Italia infatti il deficit si traduce in 26 milioni di euro; per la Francia in 122 milioni di euro. In crisi anche il mercato del Regno Unito, su cui si addensano anche le nubi della Brexit: -9,5% per il Belpaese e -21,6% per i transalpini, con gli sparkling in netta controtendenza sugli ultimi anni, in particolare per Parigi (-41,9%, Roma a -17,4%). Ed è proprio questa tipologia a calare di più anche in termini assoluti, con un crollo del 38,5% delle bollicine francesi e del 12%. Per il responsabile dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor, Denis Pantini: «Il semestre marzo-agosto ci consegna una pesante diminuzione nelle importazioni di vino dei mercati terzi dove l'Italia sembra soffrire meno rispetto alla Francia alla luce di una distribuzione dei propri vini più equilibrata tra on e off trade, anche se i pessimi segnali che stanno giungendo sulla seconda ondata della diffusione della Covid-19 rischiano di appesantire ulteriormente la perdita, considerando che solitamente l'ultimo trimestre arriva ad incidere per circa il 30% sull'export complessivo dell'anno».

Il semestre ha infine inciso notevolmente in termini di quote di mercato nell'extra-UE tra i 2 market leader, con la Francia che perde 5 punti e scende al 29,3% mentre l'Italia sale al 23,5%. È di 7,7 miliardi di euro il valore delle importazioni di vino nei Paesi terzi nel “semestre Covid-19” a fronte di 9,1 miliardi di euro registrati nel pari periodo del 2019. A perdere, 8 tra i 10 top buyer considerati e tutti i primi 5 principali importatori extra-UE: USA (-20,7%), UK (-6,8%), Cina (-35,5%), Canada (-7,9%) e Giappone (-17,5%).

A farne maggiormente le spese proprio la tipologia che è cre-

sciuta di più negli ultimi anni: gli sparkling pagano infatti con un -28,8% e trend negativo in tutte le piazze della domanda, con quella statunitense che paga oltre 1/3 delle vendite in valore. Perdono la metà rispetto alle bollicine i fermi imbottigliati (-14,7%), a partire dalla Cina (-35,8%), con cali sopra la media anche da parte di Usa e Australia.

In generale, la vistosa contrazione del prezzo medio è da addurre a 2 fattori: le grandi difficoltà del canale horeca e di conseguenza dei vini a maggior valore e le condotte speculative lungo la filiera.

Bilancio Positivo per “Piemonte Grappa”

Un flusso quasi costante, un pubblico giovane proveniente da Lombardia, Emilia Romagna, Liguria e da tutto il Piemonte, visitatori stranieri da Germania, Svizzera e Paesi Bassi, una partecipazione totale che ha largamente superato il migliaio di persone. Sono questi i numeri dell'evento “Piemonte Grappa”, andato in scena domenica 4 ottobre in 11 distillerie aderenti al Consorzio di Tutela. Tutti d'accordo sull'esito positivo della manifestazione, che in tempi di Covid-19 presentava un grande punto interrogativo sul suo svolgimento. E invece è andata bene, tutti soddisfatti e organizzati con le prenotazioni, le visite guidate a piccoli gruppi e i percorsi obbligati che hanno soddisfatto il distanziamento e la protezione con le mascherine.

Grande professionalità e attenzione quindi da parte delle aziende, che sono state ripagate da una buona partecipazione. Questa particolare gestione dei visitatori ha offerto in qualche modo la possibilità di approfondire maggiormente gli elementi della visita e anche le degustazioni: sono state queste infatti le due proposte che il pubblico ha trovato in ogni distilleria, la visita agli impianti di produzione e alle cantine di invecchiamento e gli assaggi gratuiti dei tanti prodotti derivanti dalle lavorazioni all'alambicco, alcuni dei quali presentati proprio in questa occasione.

Morellino di Scansano, Vendemmia 2020: Volumi in Calo, Qualità Alta

Un calo dei volumi importante, ma ottime prospettive sul fronte della qualità. Si è conclusa da poco nell'areale del Morellino di Scansano DOCG la vendemmia 2020 e c'è soddisfazione all'interno del Consorzio di Tutela dopo aver ascoltato le prime impressioni di buona parte dei produttori della denominazione.

«Questo 2020 ha messo alla prova tutti noi, con scenari che solo un anno fa erano inimmaginabili. La denominazione ha saputo mantenere le proprie quote di mercato, nonostante tutto. La natura sembra averci ascoltato in questa annata, compensando le rese ridotte con una qualità che si prospetta alta» afferma il direttore del Consorzio Alessio Durazzi.

La principale causa del consistente calo di produzione è da attribuire a un mese di agosto sostanzialmente siccitoso. La svolta è arrivata nel mese di settembre, a ridosso della vendemmia. «A fine agosto e poi per tutto il mese di settembre le piogge hanno permesso alle viti di riequilibrarsi e l'uva si è indirizzata verso una maturazione praticamente perfetta, aspetto fondamentale per ottenere una qualità di livello superiore» conclude

Durazzi.

Tutte le zone di produzione dei sette comuni che fanno parte della denominazione – Scansano, Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna, Semproniano – grazie al finale di stagione equilibrato dal punto di vista meteorologico sono riuscite a vendemmiare uve perfettamente mature e con un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidità.

«Quella di quest’anno si configura come un’annata di eccellente livello qualitativo – afferma Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Consorzio – è un risultato che ci ripaga degli sforzi che tutti noi produttori, sia in vigna sia in cantina, abbiamo dovuto affrontare a causa del delicato momento di emergenza sanitaria che stiamo vivendo, adeguando strutture e organizzazioni interne alle normative in atto».

«Siamo certi che il mercato, a fronte di volumi deficitari rispetto al solito, saprà apprezzare e soprattutto valorizzare un’ottima vendemmia – conclude il presidente – le uve hanno un grande potenziale grazie al raggiungimento di una maturazione fenolica ottimale; i vini di annata, avranno grande intensità olfattiva che li renderà appaganti sin dall’inizio della loro commercializzazione, mentre per le Riserve ci sono tutte le premesse per ottenere vini di struttura, equilibrio e longevità».

Il Mercato Premia il Lugana DOC

Il Lugana si conferma un vino amatissimo e anche in questo anno difficile la domanda premia il bianco gardesano. La consapevolezza del Consorzio è stata avvalorata anche dalla recente ricerca della Rome Business School dedicata al mercato del vino in Italia ai tempi della Covid-19, che vede il Lugana saldamente al primo posto fra i vini emergenti. In attesa dell’arrivo della nuova annata, prevista per i primi mesi del 2021, il Consorzio ha quindi deliberato lo sblocco dello stoccaggio 2019.

Il Lugana DOC al momento sta registrando una ripresa, con una crescita che sfiora l’11% rispetto all’anno precedente, nonostante la flessione delle vendite subita nei mesi di lockdown, con una previsione di chiusura d’anno in positivo, caso quasi unico nel panorama italiano.

«È un risultato di cui ci riteniamo soddisfatti, riflesso della fidelizzazione dei mercati e del grande potenziale di questo vino – afferma il Presidente Ettore Nicoletto – La scelta di stoccare gli eccessi produttivi è stata lungimirante, una misura flessibile che ci consente oggi di essere reattivi alle richieste dei consumatori. Con questa decisione verranno immessi complessivamente al consumo poco meno di 6.000 ettolitri di Lugana DOC, destinati prevalentemente a Italia, Germania e Stati Uniti, i nostri principali mercati di riferimento, mercati maturi e all’interno dei quali la ricchezza di offerta dei nostri numerosi produttori può trovare adeguati spazi commerciali. È una decisione importante anche al nostro interno – conclude Nicoletto – un’iniezione di fiducia e ottimismo per l’intera filiera del Lugana».

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa di Verdicchio Tabano
Montecappone (Marche)
 (Distillatore: Distilleria Stefano Mancinelli)

 Vinaccia di Verdicchio

Prezzo: € 30,00 - 500ml

Punteggio 

-  Giallo ambrato brillante, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di nocciola, caramello, vaniglia, rabarbaro, fico secco, tabacco, mandorla, cacao, scorza d’agrumi, canditi e scatola di sigari con pungenza dell’alcol percettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell’alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con ricordi di nocciola, rabarbaro e cioccolato.
-  Distillazione in alambicco discontinuo a bagno-maria. Affinamento per 12 mesi in botte.

Wine Guide Parade

Estate 2020

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Capatosta 2017, Poggio Argentiera	14072
2	Morellino di Scansano Bellamarsilia 2019, Poggio Argentiera	10086
3	Copertino Rosso Eloquenzia 2015, Severino Garofano - Tenuta Monaci	10081
4	Villa Tirrena 2015, Paolo e Noemia d'Amico	6602
5	Sicilia Nero d'Avola 2017, Morgante	5384
6	Calanchi di Vaiano 2018, Paolo e Noemia d'Amico	5009
7	Orvieto Noe dei Calanchi 2019, Paolo e Noemia d'Amico	4945
8	Il 150 Negroamaro Rosso 2019, Apollonio	4738
9	Il 150 Verdeca Bianco 2019, Apollonio	4672
10	Girofle 2019, Severino Garofano - Tenuta Monaci	4516
11	Colli Orientali del Friuli Rosso Riserva Santuari 2016, Valentino Butussi	4494
12	Bianco di Morgante 2018, Morgante	4098
13	Sicilia Nero d'Avola Riserva Don Antonio 2016, Morgante	4050
14	Primitivo di Manduria Mani del Sud 2015, Apollonio	3942
15	Il Mamaà Brut, Apollonio	3883