

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XII - Numero 124, Dicembre 2013

## Auguri, Maestro Giacomo Tachis!

Lo scorso 4 novembre, Giacomo Tachis ha compiuto 80 anni. Una vita dedicata allo studio e al vino, il grande enologo piemontese ha segnato - più di ogni altro - la rinascita del vino italiano e il suo successo nel mondo. Giacomo Tachis, dopo una lunga e straordinaria carriera di enologo, nel 2010 si è ritirato dal mondo del vino o, per meglio dire, dalla scena attiva della vigna e della cantina. Conserva comunque un ruolo di assoluto e indiscusso rilievo, quanto meno, per l'imponente eredità e l'immenso patrimonio enologico che, con il suo talento, ha donato al nostro Paese. Non temo di essere smentito: se oggi il vino italiano ha raggiunto i più alti successi nel mondo, questo si deve - innegabilmente - al lavoro di Giacomo Tachis e ai suoi vini che, per primi, sono stati capaci di competere con le grandezze del mondo. Una competizione e un confronto che, spesso, ha visto i suoi vini vincitori netti e indiscutibili, con essi, il nostro Paese.

Giacomo Tachis ha compiuto 80 anni e, in questa occasione, mi fa certamente piacere potergli fare i miei auguri di buon compleanno, ammettendo che molte volte in passato ho pensato di dedicare l'editoriale a questo grande protagonista del vino italiano. Non ho mai avuto il piacere, purtroppo, di conoscere personalmente Giacomo Tachis, ma ho sempre apprezzato i suoi vini che ho avuto innumerevoli occasioni di assaggiarli e degustarli. Fare un elenco dei vini nati dall'estro e dalla profonda conoscenza di Giacomo Tachis sarebbe inutile e certamente ripetitivo, "figli" talmente noti in Italia e nel mondo che ognuno conosce e ricorda. Un successo planetario che ha portato l'enologia italiana sulla vetta dell'olimpico di Bacco, riscoprendo e rivalutando molte varietà autoctone del nostro Paese, anche con l'aiuto di alcune uve alloctone e internazionali. Non male, per uno che si è sempre definito, scherzosamente, "mescola vino", nonostante la notevole conoscenza, cultura e competenza che possiede e tutti gli riconoscono.

Uomo in anticipo sui tempi di almeno venti anni, Giacomo Tachis ha avuto la caparbia e la giusta visione di quello che sarebbe stato il vino Italiano negli anni a venire: il suo influsso è ancora evidente ai giorni nostri. Il grande enologo piemontese

ha infatti contribuito allo sviluppo del vino del nostro Paese, anche attraverso la straordinaria rivalutazione di varietà autoctone che erano, prima del suo arrivo, pressoché abbandonate. Carignano e Nero d'Avola sono solamente due dei tanti esempi che si possono citare e, in questi ultimi due casi, hanno significato anche il poderoso sviluppo dell'enologia di Sardegna e Sicilia. Poi la Toscana, regione che deve a Giacomo Tachis gran parte dell'attuale splendore e successo. Qui è stato capace di esaltare le notevoli potenzialità del territorio, creando vini che - ancora oggi - sono indiscussi rappresentanti del vino italiano nel mondo. Senza dimenticare le Marche, dove è stato capace di unire con successo Cabernet Sauvignon e Merlot al locale Montepulciano.

La storia di Giacomo Tachis è avvincente e affascinante, ricca di successi che, è fuori di ogni dubbio, non sono arrivati per caso o per benevola sorte. Uomo di profonda conoscenza vitivinicola ed enologica, Giacomo Tachis è inoltre profondo studioso e conoscitore della storia del vino e del nostro territorio. Un affascinante racconto della sua vita e della sua strepitosa carriera di enologo e uomo del vino, è riportato nella sua autobiografia *Sapere di Vino*, un libro che consiglio a tutti di leggere. Un libro ricco di informazioni e filosofia enologica, offre anche una significativa visione della storia del vino italiano degli ultimi cinquanta anni. Qui, Giacomo Tachis racconta la sua collaborazione con il grande enologo francese Émile Peynaud, uno dei padri indiscussi dell'enologia moderna, ai quali - senza ombra di dubbio - è annoverato anche Giacomo Tachis.

Diplomato nel 1954 alla celebre Scuola Enologica di Alba, Giacomo Tachis è uno dei pochi personaggi ad avere assistito alla rinascita e al rilancio del vino italiano, non solo come *spettatore*, ma soprattutto come attore protagonista indiscusso e fondamentale. Nel 1961 il passo fondamentale che darà inizio alla sua strepitosa carriera e, con questo, l'inizio della storia moderna del vino italiano. Tutto ha inizio in Toscana, regione nella quale Giacomo Tachis ha compreso che il vino italiano era certamente capace di uscire dal suo lungo sonno di mediocrità e sfidare il mondo. Sfidare il mondo e vincere. Così è stato e i risultati non tardano ad arrivare: in circa dieci anni,

### Sommario

Auguri, Maestro Giacomo Tachis! . . . . .	1
GUSTO DI VINO	
L'Acidità e la Degustazione . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	6
NON SOLO VINO	
Wine Parade . . . . .	8

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitate ▷ 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

il grande enologo piemontese da vita a grandi vini di pregio e di classe, di qualità, soprattutto. Un successo planetario, vini definiti *Super Tuscans* dalla stampa estera, tanto erano diversi e lontani rispetto a quello che la Toscana produceva a quei tempi.

Complici, forse, anche le nuove esigenze del mercato - che chiedevano vini diversi da quelli che si producevano in Italia a quei tempi - Giacomo Tachis era comunque riuscito nel suo intento: dimostrare che si poteva fare vino di qualità. Ha dimostrato, per primo, che era possibile, che si poteva produrre qualcosa di unico e grande con quello che il nostro territorio sapeva già offrire. Semplice come ascoltare, capire e conoscere, usare la scienza e la tecnologia in modo saggio e cosciente, senza calpestare la dignità e il carattere di uve e territori. Giacomo Tachis ha avviato un cambiamento che ha il sapore della rivoluzione, trasformando il vino italiano in modo radicale e senza ritorno. Tachis è uomo delle grandi imprese, con vivo interesse per la storia e l'archeologia, come nel caso del rarissimo vino "Mothya", prodotto nella piccolissima isola fenicia di Mozia, in Sicilia. Qui, insieme a Carlo Casavecchia - enologo autore di grandi vini e che ha contribuito alla rinascita del Marsala, anch'egli piemontese e che ha collaborato per molti anni con Giacomo Tachis - con le uve di un piccolo vigneto dell'isola creano un capolavoro di assoluto pregio storico ed enologico. Ottanta anni, dei quali cinquanta dedicati al vino e al piacere di noi appassionati. Grazie Maestro Giacomo Tachis, grazie per quello ci ha insegnato e per tutte le emozioni che ha versato nei nostri calici. Buon compleanno, Maestro!

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 124, Dicembre 2013

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2013 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

GUSTO DIVINO

## L'Acidità e la Degustazione

Elemento fondamentale che costituisce il gusto del vino, nella giusta quantità, l'acidità è fattore indispensabile per l'equilibrio e il carattere

Le sostanze acide presenti nel vino determinano in modo sostanziale il suo profilo gustativo. L'acidità è elemento fondamentale a partire dal suo *luogo d'origine* - gli acini dell'uva - che fornisce la maggiore quantità di elementi acidi che saranno poi presenti nel vino. La produzione della bevanda di Bacco introduce altre sostanze acide al vino, in particolare durante la fase della fermentazione. La variazione dell'acidità può avvenire anche dopo il termine della fermentazione, soprattutto nei casi di cattiva conservazione del vino. Nella giusta quantità, l'acidità rappresenta un elemento fondamentale e pregevole, non solo per il raggiungimento del giusto equilibrio, ma anche per contribuire alla complessità del gusto del vino. Stimolo gustativo che si contrappone agli stimoli gustativi *morbidi e rotondi*, la mancanza dell'acidità determina sempre un profilo gustativo piatto e privo di carattere.

L'importanza delle sostanze acide nella produzione di vino inizia dalla vigna. La quantità di elementi acidi all'interno dell'acino dell'uva contribuisce, per esempio, a determinare il periodo di vendemmia. Il caso più significativo nel quale l'acidità è fattore determinante in enologia, è la produzione dei vini spumanti. In questo caso specifico, il livello di acidità presente nell'uva al momento della vendemmia è infatti prioritario rispetto allo zucchero, così da supportare propriamente uno degli aspetti principali di questi vini: la freschezza. Rispetto ai vini da tavola, nei quali la quantità di zucchero è utile anche alla produzione di alcol etilico, nel caso specifico della dolcezza, negli spumanti questa deve essere piuttosto contenuta. Va infatti ricordato che durante il processo di spumantizzazione - operazione che prevede una seconda fermentazione del vino - si otterrà un'ulteriore produzione di alcol etilico.

Prima di comprendere l'influsso dell'acidità nel gusto del vino, è opportuno ricordare il suo ruolo e la sua natura in ambito enologico. Dal punto di vista tecnico, la presenza di sostanze acide nel vino si misura in termini di *acidità fissa*, *acidità volatile* e *acidità totale*, quest'ultima determinata dalla somma delle prime due. Dal punto di vista quantitativo, l'acido maggiormente presente nel vino è quello tartarico, detto anche *acido dell'uva*, nonostante questo si trovi in molte piante e frutti, in particolare nel tamarindo. L'acido tartarico, oltre che essere quello principale del vino, è anche la sostanza responsabile del carattere di freschezza che si riconosce generalmente al vino. Acido fondamentale e importante, l'azione del tartarico è completata anche dalla presenza di altri acidi.

Le sostanze acide presenti nel vino non derivano unicamente dal succo dell'uva, poiché alcune di queste si formano durante la vinificazione e la maturazione. Nel vino si trovano diverse sostanze acide e, fra queste, quelle più rilevanti in termini quantitativi e organolettici sono gli acidi tartarico, malico, citrico, succinico, lattico e acetico. Va inoltre ricordato che, durante le operazioni enologiche - e in accordo a quanto stabilito dalla legge - è ammessa l'aggiunta o la riduzione di alcuni acidi con lo scopo di migliorare la stabilizzazione, il gusto e la

conservazione del vino. Oltre al tartarico, fra gli acidi correttori aggiunti e permessi dalla legge, ricordiamo l'acido ascorbico e l'acido sorbico. Di tutti gli acidi presenti nel vino, quello più temuto è certamente l'acido acetico, la quale presenza può essere positiva entro un certo limite, superato il quale, da origine a uno sgradevole e temuto difetto.

La quantità di questi acidi si modifica nel corso della vita del vino, in particolare l'acido malico - dal sapore aspro e acerbo - che può essere facilmente degradato in acido lattico, dal sapore più *rotondo*. Questo fenomeno, generalmente detto *fermentazione malolattica*, si definisce più correttamente *conversione malolattica*, poiché, dal punto di vista chimico, non è prodotta da processi fermentativi per opera di lieviti. La conversione malolattica è un processo generalmente positivo nella produzione dei vini rossi, mentre nei vini bianchi si tende a evitare per il suo tipico risultato di *arrotondare il gusto*. L'acidità è infatti una delle qualità tipiche e caratteristiche di un vino bianco, responsabile della sua vivacità e freschezza, così da consentire un proficuo equilibrio del vino, evitando un'eccessiva piattezza.

L'acidità fissa è determinata dalla quantità delle sostanze acide presenti in un vino e che non tendono a volatilizzare, cioè non si disperdono durante la vita di un vino, restando quindi *fisse*. L'acidità volatile rappresenta la frazione di sostanze acide che possono liberarsi dal vino e disperdersi nell'aria, tutte appartenenti alla cosiddetta *serie acetica* - percettibili sia all'olfatto sia al gusto - delle quali, il principale è l'acido acetico. Dal sapore tipicamente aspro e duro, l'acido acetico è comunque presente nel vino, tuttavia il suo apporto risulta positivo unicamente quando è presente in quantità ridotte e inferiore allo 0,7%. Al superamento di questo limite, il vino si considera affetto dal difetto di *spunto* o *acescenza*, facilmente riconoscibile al naso per l'evidente odore di aceto. L'eccessiva quantità di questo acido porta infatti alla costituzione dell'aceto, nel quale l'acido acetico diviene dominante e caratteristico.

Dal punto di vista organolettico, ogni sostanza acida ha un gusto proprio e caratteristico, pertanto, il sapore dell'acido tartarico è piuttosto diverso da quello lattico o acetico. Lo stimolo fondamentale acido non è infatti l'unica qualità organolettica che si può percepire nelle sostanze acide: ogni acido ha, nel suo complesso, un sapore unico e caratteristico che va oltre il

*semplice acido*. A tale proposito, è interessante comprendere il sapore prodotto dalle principali sostanze acide che tipicamente sono presenti nel vino. Il più importante di tutti è, come già detto, l'acido tartarico - detto anche acido dell'uva - ed è quello che maggiormente contribuisce al gusto acido del vino donando la tipica *freschezza*. L'eccessiva presenza di questo acido conferisce al vino un carattere piuttosto *duro*, determinando inoltre un forte squilibrio e una personalità eccessivamente *tagliante* del gusto.

L'acido malico prende questo nome poiché presente nella mela, tuttavia, va notato, è presente anche in altra frutta. Il suo sapore è decisamente *duro* e produce una sensazione tipicamente *acerba*, una qualità che è apprezzabile nei vini bianchi, soprattutto giovani, ma poco gradita in quelli rossi. Per questo motivo, nei vini rossi, è favorita la cosiddetta *fermentazione malolattica* che ha lo scopo di convertire l'acido malico in acido lattico mediante l'opera di batteri lattici. L'acido lattico, a differenza di quello malico, ha un sapore decisamente più morbido e rotondo, pur conservando un carattere comunque acido. Questo acido si forma naturalmente nel latte - da cui il nome - a seguito della sua acidificazione. Nei vini bianchi si evita generalmente la sua formazione, ottenuta dalla conversione malolattica, proprio per mantenere una certa freschezza e vivacità del vino.

Presente in quantità decisamente inferiori rispetto al tartarico, nel vino troviamo anche la presenza dell'acido citrico, capace di donare una gradevole freschezza e vivacità che ricorda quella degli agrumi. Va notato che l'acido citrico è facilmente degradabile dai batteri lattici e, pertanto, tende a scomparire con la maturazione del vino. L'acido citrico è generalmente presente nei vini bianchi giovani, operando uno stimolo sensoriale sinergico con l'acido tartarico, aumentando la sensazione di acidità e di freschezza. Un altro acido che si trova nel vino è quello succinico. Questa sostanza si forma in seguito alla fermentazione alcolica e, va detto, la sua presenza non contribuisce in modo significativo al sapore acido del vino. Il ruolo dell'acido succinico riguarda prevalentemente la sapidità di un vino e può contribuire anche a rafforzare il carattere vinoso nei vini giovani.

Una considerazione particolare spetta certamente all'acido acetico. Si tratta di una sostanza che si sviluppa durante la produzione del vino, a partire dalla fermentazione. Dal sapore aspro e *duro*, contribuisce alla presenza nel vino di aromi e gusti che ricordano direttamente l'aceto. Si tratta del principale acido che costituisce l'acidità volatile e la sua presenza nel vino è tollerabile quando è inferiore allo 0,7%. Al di sopra di questa soglia, nel vino si percepiscono evidenti ricordi di aceto, segno inequivocabile dell'insorgere del difetto di *spunto*, che diviene *acescenza* nei casi più gravi. Quando presente nei limiti tollerabili, l'acido acetico può contribuire alla freschezza e alla vivacità del vino, in particolare di quelli bianchi, e contribuisce inoltre allo sviluppo del profilo aromatico. L'effetto sui profumi del vino è dovuto alla natura volatile dell'acido acetico che, sollevandosi dalla superficie del vino, trasporta verso l'alto anche gli aromi.

L'impatto dell'acidità nel gusto del vino assume significati diversi in funzione dello stile, in ogni caso, elemento fondamentale per la determinazione dell'equilibrio. Dal punto di vista sensoriale, l'acidità si classifica nelle sostanze cosiddette *dure*, che si oppongono a quelle morbide e di natura prevalen-



Cristalli di acido tartarico, il responsabile principale dell'acidità nel vino

temente dolciastra. L'acidità svolge un'azione sinergica con le altre sensazioni "dure" - astringenza e sapidità - rafforzandone l'effetto organolettico. Anche l'effervescenza è rafforzata dall'acidità, effetto che si verifica in modo reciproco. L'acidità si deve considerare come il principale antagonista sensoriale della dolcezza, trovando in questo stimolo un reciproco effetto di equilibrio. A tale proposito, si consideri il sapore del succo di limone che, oltre a essere acido è anche aspro, sensazione che si può facilmente rendere più tollerabile con la semplice aggiunta di zucchero. In questo caso specifico, la quantità di sostanze acide non subisce nessuna alterazione, ma la loro percezione risulta meno aggressiva e perfino piacevole.

La temperatura svolge un ruolo piuttosto neutrale sulla percezione dell'acidità: lo stimolo gustativo sarà percettibile indifferentemente dalla temperatura, tuttavia è bene notare che basse temperature rendono l'acidità più gradevole. Dal punto di vista sensoriale, la presenza e l'intensità di una sostanza acida produce una risposta fisiologica chiaramente riconoscibile: la salivazione. L'acidità è considerata come potenziale condizione offensiva della mucosa della cavità orale, pertanto la naturale risposta fisiologica è determinata dalla salivazione, che ha lo scopo di diluire le sostanze acide rendendole meno aggressive. Tanto maggiore la secrezione si saliva, tanto maggiore l'intensità dell'acidità, ricordando - a tale proposito - l'azione opposta provocata dall'astringenza nella salivazione. I tannini responsabili della sensazione di astringenza si legano infatti con le proteine della saliva, determinandone la precipitazione e la conseguente riduzione della secrezione.

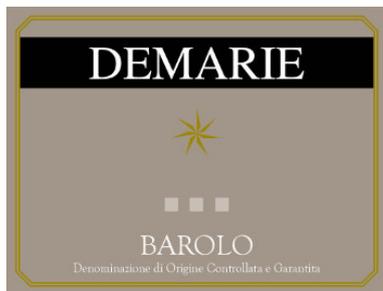


## I Vini del Mese

### 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 2009**  
**Demarie (Piemonte, Italia)**

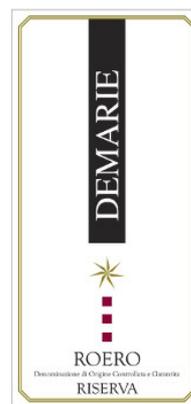
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di viola appassita, rosa appassita, vaniglia, anice, macis, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Questo Barolo matura per 2 anni in botte.

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



**Roero Riserva 2008**  
**Demarie (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 15,20

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Roero Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, rosa, vaniglia, tabacco, cacao, mora, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Questo Roero Riserva matura per 12 mesi in botte e barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Vermentino 2012**  
**Moris Farms (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Vermentino

Prezzo: € 8,90

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Vermentino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, ananas e pesca seguite da aromi di mela, ginestra, camomilla, susina e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, ananas e pesca. Questo Vermentino matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pesce fritto, Antipasti di pesce e crostacei, Pesce saltato, Pasta con pesce*



**Avvoltoire 2010**  
**Moris Farms (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (75%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (5%)

Prezzo: € 33,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Avvoltoire si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cannella, cioccolato, macis, tabacco ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e prugna. Avvoltoire matura per 12 mesi in barrique.

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



**Piemonte Albarossa Macchiaferro 2009**  
**L'Armangia (Piemonte, Italia)**

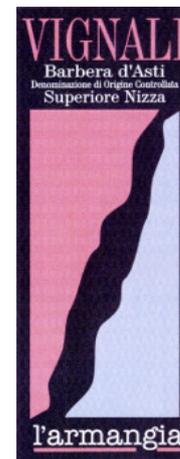
Uvaggio: Albarossa

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Piemonte Albarossa Macchiaferro si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, ribes, vaniglia, iris, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Piemonte Albarossa Macchiaferro matura in botte per 14 mesi.

*Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati con funghi, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



**Barbera d'Asti Superiore Nizza Vignali 2007**  
**L'Armangia (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barbera d'Asti Superiore Nizza Vignali si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di viola appassita, lampone, vaniglia, macis, cacao, tabacco, chiodo di garofano e mentolo. In

bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza e morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Barbera d'Asti Superiore Nizza Vignali matura per 12 mesi in botte e in barrique a cui seguono circa 36 mesi in bottiglia.

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



### Svual 2007

**Borgo delle Oche (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

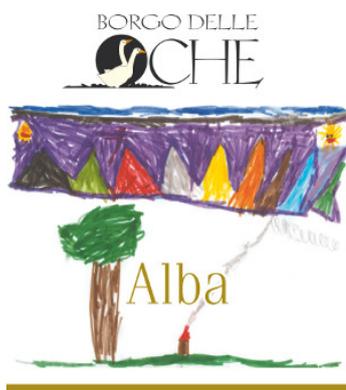
Uvaggio: Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Svual si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena. Svual matura per 24 mesi in barrique.

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



### Alba 2011

**Borgo delle Oche (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Uvaggio: Gewürztraminer

Prezzo: € 30,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Alba si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note

di uva passa, fico secco e miele seguite da aromi di confettura di albicocche, dattero, confettura di pesche, litchi, confettura di mele cotogne, lavanda, canditi, rosa appassita e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e confettura di albicocche. Alba matura in vasche d'acciaio.

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

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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Inaugurata la Cantina Sperimentale dell'Istituto Agrario di Todi

Lo scorso 25 novembre 2013 è stata inaugurata la Cantina Sperimentale Didattica dell'Istituto Agrario di Todi, struttura realizzata dalla scuola di agricoltura più antica d'Italia a servizio dell'intero comparto viti-vinicolo regionale. Per l'occasione si è svolta al teatro della "Cittadella Agraria", un incontro sui temi della viticoltura e dell'enologia che ha visto la partecipazione di importanti relatori nazionali, con l'intervento di Stefano Vaccari, Direttore Generale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali sul tema del "Ruolo dell'istruzione tecnica nell'agricoltura italiana", e di Riccardo Cotarella, Presidente dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani e winemaker di fama internazionale, che ha parlato delle "Figure protagoniste della produzione viti-vinicola".

Ai lavori ha contribuito Marco Dal Rì, Dirigente del Centro Istruzione e Formazione Fondazione Edmund Mach, con una relazione sul tema "Un caso di eccellenza: l'esperienza dell'Istituto di San Michele all'Adige". Il convegno è stato aperto dal Sindaco di Todi Carlo Rossini, dall'Assessore all'Agricoltura della Regione Umbria Fernanda Cecchini, dal Direttore dell'USR dell'Umbria Domenico Petruzzo e del già Direttore Generale dell'Istruzione Tecnica e Professionale del MIUR Raimondo Murano. Moderato da Stefano Cimicchi, il dibattito ha visto le relazioni introduttive di Marcello Rinaldi, Dirigente dell'Istituto "Ciuffelli-Einaudi", e dell'enologo Maurilio Chioccia, mentre le conclusioni sono state affidate alla Presidente della Regione Umbria Catuscia Marini.

A seguito dell'incontro, si è svolta la visita alla nuova Cantina dell'Istituto Agrario, durante la quale è stata offerta una degustazione di prodotti tipici locali e di vini delle Cantine umbre ed espressione del territorio serviti dall'Associazione Italiana Sommelier. Durante la giornata è stato possibile visitare il percorso espositivo "Coltiviamo la Biodiversità 2013"

allestito presso la "Cittadella Agraria" a cura del Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria.

La nuova cantina sperimentale didattica dell'Istituto Agrario di Todi è situata all'interno dell'antica struttura annessa all'ex monastero medievale di Montecristo, primo luogo di sepoltura di Jacopone da Todi, oggetto di una importante operazione di consolidamento, ristrutturazione, restauro e riqualificazione funzionale durata sei mesi. L'intervento, cofinanziato per il 40% dalla Regione dell'Umbria, ha interessato oltre 400 metri quadrati di superficie dislocati su due piani carichi di storia architettonica, culturale e produttiva.

La cantina è stata dotata ex novo di tutte le attrezzature per la vinificazione così da garantire nel modo tecnologicamente più avanzato sia l'attività produttiva vera e propria sia il supporto didattico all'indirizzo di studio in enologia. La capacità di lavorazione complessiva di circa 200 ettolitri è stata articolata in linee di microvinificazione per assolvere finalità sperimentali a servizio dell'intero comparto viti-viticolo regionale.

L'operazione, resa possibile grazie a un piano di riqualificazione del patrimonio immobiliare e all'intervento diretto dell'azienda agraria annessa alla scuola, ha comportato un investimento complessivo di 570 mila euro, con un risparmio di circa 50 mila euro rispetto a quanto preventivato in fase progettuale. La nuova cantina è già operativa: a settembre, infatti, sono iniziate le lavorazioni di una parte delle uve provenienti dai circa 4 ettari di vigneti aziendali e le prime quattro microvinificazioni sperimentali per conto di aziende e istituzioni esterne. La gestione fa capo all'azienda agraria-fattoria didattica della scuola, dinamica realtà imprenditoriale e grande "laboratorio a cielo aperto" del "Ciuffelli", istituto prestigioso che nel 2014 festeggerà i suoi 150 anni di attività, traguardo che sarà sottolineato con un importante programma di iniziative, del quale l'inaugurazione della nuova cantina rappresenta un significativo prologo.

### **Andrea Balleri è il Migliore Sommelier d'Italia 2013**

Si è svolta al teatro "Elfo Puccini" di Milano la finale del Concorso "Miglior Sommelier d'Italia - Premio Franciacorta 2013", l'importante riconoscimento che sottolinea l'impegno condiviso tra l'Associazione Italiana Sommelier e il Consorzio Franciacorta nell'affermare la cultura della qualità in tutto il mondo dell'enogastronomia.

A vincere il titolo nazionale e l'ambito tastevin tricolore è stato Andrea Balleri, seguito da Emanuele Riva e Daniele Arcangeli. Una sfida appassionante quella dei tre sommelier AIS giunti in finale. Dopo una selezione molto impegnativa, che ha visto nove pretendenti al titolo, si sono misurati in una serie di prove di abilità aperte al pubblico, che non hanno mancato di stupire e coinvolgere tutti i presenti. Dalla descrizione organolettica al riconoscimento di quattro bevande alcoliche, dall'abbinamento cibo-vino al servizio di una bottiglia magnum Franciacorta e ancora l'accoglienza dei clienti e la presa dell'ordine in lingua straniera e una prova speciale di comunicazione.

Al vincitore un assegno da 7.000 euro e 6 magnum di Franciacorta, consegnate da Maurizio Zanella, Presidente del Consorzio Franciacorta che, per il quarto anno consecutivo, è partner del Concorso con l'obiettivo di sostenere AIS nella diffusione della conoscenza delle più prestigiose realtà vitivinicole italiane e nella promozione della cultura del vino, di cui i sommelier

sono principali portavoce sia in Italia che all'estero.

«Se oggi nel nostro Paese si beve meglio e soprattutto con maggiore senso di responsabilità - ha dichiarato Antonello Maietta, Presidente dell'AIS - è anche grazie al contributo dei sommelier che, nei ristoranti, nelle enoteche, nelle aziende vitivinicole e ultimamente anche negli ipermercati, interpretano al meglio il ruolo di comunicatori del vino di qualità. Siamo davvero soddisfatti - prosegue Maietta - dell'ottimo livello di preparazione dei sommelier in gara che dimostra come la didattica di altissimo profilo di scuola AIS rappresenti uno strumento formativo autorevole per praticare con successo questa professione».

«Per la cultura della qualità in campo enologico il sommelier è il primo canale di diffusione - ha concluso Maurizio Zanella, Presidente del Consorzio Franciacorta - per noi è un piacere essere al fianco di AIS anche quest'anno per la finale che vede protagonisti i migliori giovani protagonisti dell'enologia di oggi e di domani che possono e devono essere volano verso il consumatore della storia, della tradizione del territorio oltre che, ovviamente, del prodotto vino che, per l'Italia, rappresenta uno dei migliori biglietti da visita con cui presentarsi nel mondo».

### **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore: da Prodotto a Simbolo**

A dieci anni di distanza dall'avvio del Centro Studi di Distretto, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si interroga sul suo ruolo di simbolo di un intero territorio. L'occasione sarà la presentazione del Rapporto Annuale, che si terrà sabato 14 dicembre alle 9.30 all'auditorium di Villa Brandolini a Solighetto di Pieve di Soligo (TV) e presenterà un'analisi approfondita dei dati della Denominazione che ne hanno fatto un caso di successo. Un contesto in cui si parlerà anche dell'evoluzione del Conegliano Valdobbiadene, divenuto oggi un vero e proprio elemento di identità per il territorio, capace di creare cultura, promozione, valore, ma anche di conservare e valorizzare alcuni degli elementi più autentici dell'area. Lo studio annuale racchiude infatti tutti i dati di una delle denominazioni di maggiore successo nazionale che si identifica con un piccolo territorio, le colline di Conegliano Valdobbiadene dove, alla vocazione naturale dell'area, si unisce il sapere dell'uomo.

«La tematica affrontata quest'anno è tanto interessante quanto complessa - afferma il presidente del Consorzio di Tutela Innocente Nardi - siamo certi però di essere sulla strada giusta. Oggi il nostro vino non è più, infatti, un mero prodotto, ma è portatore dei valori del nostro territorio che si sono affermati in tutto il mondo. Questo perché il nostro successo è determinato proprio dallo stretto rapporto dell'uomo con la sua comunità locale. Ricordiamo, infatti, che nell'area del Conegliano Valdobbiadene la quasi totalità delle aziende è ancora condotta da persone nate e cresciute nelle nostre colline e che qui hanno scelto di restare. Sono questi valori che ci hanno fatto conoscere nel mondo ed è giunto il momento di restituire ciò che ci è stato dato, stabilendo un vero e proprio patto con il territorio».

L'incontro del 14 dicembre introdurrà però anche un tema innovativo: quello dell'etica della produzione e del ruolo del prodotto per la società locale. Questo perché oggi il Prosecco Superiore rappresenta molto più che una semplice occasio-

ne di business per la zona di Conegliano Valdobbiadene: fa parte dell'identità di ogni cittadino. È infatti grazie a questo vino se un territorio bello ma difficile da lavorare è divenuto un modello economico, tanto da essere riconosciuto distretto produttivo nel 2003 e Miglior Distretto Enologico d'Italia nel 2013, secondo l'indagine di Intesa San Paolo per l'andamento dell'export. Un valore che rappresenta un'opportunità ed è motivo di orgoglio per ogni cittadino dei 15 comuni, che ha visto negli ultimi decenni diffondersi l'immagine del territorio nei più lontani Paesi, grazie al costante successo di questo vino.

Obiettivo dell'incontro del 14 dicembre, oltre all'analisi della evoluzione della struttura produttiva e dei mercati, sarà dunque interrogarsi su come il Conegliano Valdobbiadene possa passare da un'ottica di prodotto a simbolo di un intero distretto, assumendo un ruolo sempre più forte ed in armonia con una comunità locale che è la propria identità.

Ma cosa implica questa nuova prospettiva? Che responsabilità hanno le aziende nei confronti della comunità locale? Come ogni bottiglia può diventare ambasciatrice di un valore collettivo? Che comportamento etico deve tenere il produttore verso la comunità locale e il cittadino come deve rapportarsi a questo in modo corretto?

A rispondere a questi interrogativi saranno ospiti di eccezione come Cesare Mirabelli, presidente emerito della Corte Costituzionale, e il sociologo Paolo Bonomi, direttore del Consorzio A.A.ster di Milano. A presentare i dati annuali saranno invece il professor Vasco Boatto, direttore del Cirve e curatore del Rapporto del Centro Studi e Giancarlo Gramatica, client service director di IRI Symphony Group. A fare gli onori di casa sarà come sempre il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, promotore nel 2003 della costituzione a distretto e ancora oggi coordinatore dell'intero progetto.



NON SOLO VINO

## Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

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

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