

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVII - Numero 179, Dicembre 2018

## La Sfida del Nulla in Nome del Vino

Il vino, croce e delizia, oggetto di sfide e confronti infiniti, fin troppo spesso usato per l'autocelebrazione di quelli che sono sempre convinti di apparire competenti nel dire una banalità in nome di Bacco e, con non poca vanità, perfino navigati esperti. In particolare, mi fanno sempre sorridere le considerazioni relative a quale territorio o paese sia migliore in tema di vino, soprattutto quando si basano palesemente su principi, per così dire, di carattere *sciovinista*. La cosa ancor più sorprendente è che coloro i quali sono soliti sostenere queste *crociate per la difesa delle cose di casa*, solitamente non hanno mai argomenti concreti per supportare le proprie idee. Ancor peggio, spesso si scopre gli unici vini che questi irriducibili difensori hanno *bevuto* (dire "assaggiato", in questo caso, mi pare decisamente eccessivo) sono quelli del territorio del quale si professano virgulti baluardi e sostenitori.

Tanto per fare alcuni esempi – senza alcuna pretesa di sminuire o magnificare nessuno dei territori o vini citati – il Prosecco è migliore dello Champagne, il Franciacorta è migliore del Trento, il vino italiano è migliore di quello francese. Frivolozze di questo tipo sono proferite fin troppo spesso, non da meno, a sproposito, senza avere elementi concreti sufficienti tali da sostenere l'una o l'altra ipotesi. Mettere poi sullo stesso piano di confronto due vini diversissimi – per territorio, tecnica di produzione e uve – non solo è qualcosa totalmente priva anche del più elementare senso, ma denota una sesquipedale ignoranza da parte di chi sostiene un'ipotesi così ridicola. Sostenere, inoltre, un vino – un cibo, una cultura, qualunque altra cosa – sia migliore di un altro solamente per il fatto di appartenere a un certo territorio, senza addurre ulteriori ragioni, è un ridicolo atto di patetica arroganza, non da meno, di *poverità* culturale.

Cercando di non offendere nessuno, tanto meno i produttori di specifiche zone vinicole, utilizzerò un esempio quanto più ampio possibile, consapevole che – probabilmente – qualcuno resterà comunque *offeso*. Prendiamo i due paesi che, praticamente da sempre, si mettono a confronto nei termini vinicoli

più disparati: Italia e Francia. Da sempre, infatti, sono in molti ad affannarsi nelle dispute più varie fra questi due paesi: chi produce più quantità di vino, chi fa il vino migliore, chi ha le uve migliori e via dicendo. Il vino italiano è migliore del vino francese? Quello francese è migliore di quello italiano? È un po' come chiedere quale fra due quadri sia il più bello, senza indicare alcun termine di confronto. Il vino italiano è certamente eccellente e buonissimo. Lo stesso si può affermare – senza timore di smentita – per il vino francese. Questo, però, se restiamo su un piano di confronto generico e decisamente vago, quindi palesemente inconsistente.

Migliore secondo quale principio? Più buono? Più cattivo? Entriamo inevitabilmente in un ambito fin troppo soggettivo, pertanto fortemente opinabile in termini oggettivi, per non parlare poi in quelli tecnici, viticolture ed enologici. Come si può, in ogni caso, sostenere che i vini di un territorio siano migliori di quelli di un altro solo per il fatto che provengono o sono stati prodotti in quel territorio? Quanto meno, presuppone il non proprio verosimile principio che tutti i produttori di quel territorio siano irriducibilmente, convintamente e ineccepibilmente vocati alla più alta qualità. Dalla valutazione della produzione di un territorio – in senso generale e ampio – ci sono fin troppe dimostrazioni tali da contraddire e smentire in modo fin troppo evidente questa supposizione. In ogni territorio ci sono certamente produttori capaci di fare vino di elevatissima qualità, così come ci sono quelli, nel medesimo territorio, che producono palesemente vini decisamente meno significativi, perfino ordinari.

Il vino Italiano è migliore di quello Francese? Dipende. Il vino italiano – e lo stesso si può affermare per quelli francesi – è di elevatissima qualità e straordinariamente buonissimo. Tuttavia, non tutto il vino italiano – o quello di qualunque altro paese o territorio, Francia compresa – rientra in questa definizione e questo mi pare fin troppo ovvio e palese. Piuttosto, trovo molto più concreto confrontare produttori diversi con lo scopo di determinare il migliore, ma un territorio – nella sua interezza – ritengo sia un esercizio del tutto inutile e totalmente discutibile. Ho una passione enorme, tanto per fare un altro

### Sommario

La Sfida del Nulla in Nome del Vino . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Bombino Bianco e Petite Arvine . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	10
Wine Guide Parade . . . . .	11

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://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

esempio, per il Marsala, il grandissimo vino liquoroso siciliano, ma di certo non credo sia *intelligente* dire che tutto il Marsala sia straordinario solo per il fatto di appartenere a questa denominazione. Ci sono Marsala di certi produttori che sono innegabilmente di strepitosa qualità, altri invece sono evidentemente lontani – almeno per quello che mi riguarda – da questa definizione.

Si deve inoltre riconoscere che, grazie al progresso tecnologico ed enologico degli ultimi decenni, unitamente alla maggiore diffusione di queste nozioni, virtualmente disponibili a chiunque, il livello qualitativo mondiale del vino è evidentemente cresciuto. Paesi che, fino a qualche decina di anni fa, si consideravano distanti da qualunque capacità enologica, oggi dimostrano di sapere creare vini di interessante valore enologico. Pertanto, a maggiore ragione, oggi diviene particolarmente *frivolo* stabilire quale territorio vinicolo sia effettivamente il migliore in senso generico o assoluto. Semplicemente, il migliore non esiste. Ci sono cose belle e buone in ogni luogo del mondo, così come quelle brutte e cattive. Questo vale anche per il vino, indubbiamente. Qualora vi steste chiedendo se preferisco il vino francese a quello italiano, vi rispondo volentieri e senza esitazione. Adoro il vino italiano e parimenti adoro il vino francese. E adoro il vino di qualunque altro paese. Quando è buono, evidentemente.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Bombino Bianco e Petite Arvine

Una delle varietà a bacca bianca dell'Italia centromeridionale a confronto con l'uva che arriva dal Cantone Vallese della Svizzera, apprezzata anche in Valle d'Aosta

La valutazione sensoriale di vini prodotti con uve dalle caratteristiche organolettiche distanti costituisce sempre un interessante momento di studio per la comprensione delle rispet-

tive differenze. Questo, ovviamente, non significa che il confronto fra due vini prodotti con le stesse uve non sia parimenti interessante. Al contrario, consentono di comprendere l'espressione della medesima varietà in funzione di un territorio – compresi i singoli vigneti – oltre alla personale interpretazione del produttore. Si tratta, in ogni caso, di metodi di confronto con finalità diverse e, non da meno, con livelli di difficoltà diversi. Quanto più le differenze sono evidenti e distanti, tanto più la degustazione diviene – per così dire – semplice, proprio per la facilità con la quale si riconoscono le rispettive caratteristiche in contrasto alle altre. Nel caso di confronto di vini prodotti nello stesso territorio, stesse uve, tecniche enologiche e viticole, la difficoltà aumenta in modo significativo.

Non è il caso della degustazione per contrasto di questo mese, poiché i vini prodotti con le due uve scelte per il confronto sono caratterizzate da aspetti sensoriali decisamente distanti. La prima di queste – il Bombino Bianco – è innegabilmente una delle varietà a bacca bianca più diffuse dell'Italia centromeridionale, la quale è stata capace di raggiungere anche i vigneti di certe zone della parte settentrionale. La seconda – la Petite Arvine – trae presumibilmente la sua origine in terre decisamente più a nord, nello specifico, in Svizzera. Il Petite Arvine non ha evidentemente goduto della stessa diffusione del Bombino Bianco, tuttavia riscuote un discreto successo non solo in terra Svizzera, ma anche in Francia e, non da ultimo, in Valle d'Aosta. Due varietà che producono vini molto diversi fra loro e non solo per motivi di territorio, dalla vista al gusto, le differenze fra Bombino Bianco e Petite Arvine sono facilmente riconoscibili ai nostri sensi.

### Bombino Bianco

Il Bombino Bianco è indiscutibilmente legato alla viticoltura e all'enologia pugliese, in particolare, ai vini dei territori nei pressi di Bari e Foggia. La sua diffusione al di fuori della Puglia è comunque notevole, soprattutto nelle regioni centromeridionali d'Italia. Il Bombino Bianco è infatti diffuso, oltre che in Puglia, in Molise, Abruzzo, Lazio e Marche. Lo ritroviamo perfino in Emilia Romagna, dove prende il nome di *Pagadebit* o *Straccia Cambiale*, a testimoniare in modo inequivocabile la proverbiale capacità di quest'uva nell'assicurare raccolti abbondanti e generosi. Singolare, inoltre, il caso dell'Abruzzo, dove questa varietà è ammessa per la produzione del *Trebbiano d'Abruzzo*, anche in purezza. Grazie alle sue caratteristiche – nello specifico, moderata produzione di alcol e spiccata acidità – il Bombino Bianco si presta molto bene alla produzione di spumanti metodo classico, in particolare in Puglia dove, da anni, si registra una pregevole e interessante produzione di vini appartenenti a questo stile, di eccellente qualità e complessità organolettica.

Le origini del Bombino Bianco non sono del tutto chiare, tuttavia sono tutti concordi nel sostenere che si tratta di una varietà a bacca bianca di antichissime origini e presente in Puglia da diversi secoli. Alcuni sostengono che questa varietà sia stata introdotta dalla Spagna, altri ancora ritengono provenga dal Medio Oriente e importata in Puglia dai cavalieri templari di ritorno dalla terra santa. Anche l'origine del nome non è del tutto chiara, tuttavia l'ipotesi più ricorrente vuole *Bombino* derivare dall'immagine di un bambino in fasce con le braccia

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVII - Numero 179, Dicembre 2018

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 © 2018 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)

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

distese, un'associazione dovuta alla forma del suo grappolo. In terra di Puglia, il Bombino Bianco è indissolubilmente legato ai vini bianchi di Castel del Monte, nelle province di Barletta-Andria-Trani e Bari, San Severo e Cacc'e Mmitte di Lucera, in provincia di Foggia.

## Petite Arvine

L'origine della Petite Arvine è da sempre contesa fra la Svizzera, per la precisione, il territorio del Vallese, e la Valle d'Aosta, dove si producono eccellenti vini da questa uva. Dei due territori, quello che si attesterebbe come patria originale di questa interessante varietà sembrerebbe essere la Svizzera, nonostante non ci siano notizie certe e attendibili che possano confermare questa ipotesi. Anche le ricerche genetiche non sono state capaci di stabilire l'esatta origine della Petite Arvine, arrivando perfino a supporre che si tratti di una discendente dell'antica *Vitis Helvola* descritta da Plinio il Vecchio, parimenti, a ritenerla originaria di antiche varietà della Valle d'Aosta. Di fatto, oggi si considera prevalentemente l'ipotesi che vede l'origine della Petite Arvine nel territorio di Martigny – quindi nel Cantone Vallese, in Svizzera – e si sa con certezza che l'interesse verso questa varietà nella valle d'Aosta è ripartito negli anni 1980.

La Petite Arvine, infatti, ha beneficiato di un notevole rilancio in questa regione italiana grazie all'*Institut Agricole Régional* della Valle d'Aosta, in particolare per merito Joseph Vaudan che lo ha propriamente rivalutato importandolo dal vicino Cantone Vallese. Se le origini della Petite Arvine non sono chiare, è comunque assolutamente certo che questa varietà è capace di produrre vini di straordinaria finezza e valore enologico, sia in Valle d'Aosta sia nel territorio del Vallese. Una delle caratteristiche interessanti della Petite Arvine è il corredo aromatico che conferisce ai suoi vini, contribuendo a sostenere la ben nota finezza che è tipica di questa varietà. I vini prodotti con la Petite Arvine non sono caratterizzati da struttura pesante, tuttavia donano al palato un'eleganza espressa dalla piacevole freschezza e una certa tendenza *salina*, rendendo i suoi vini decisamente *minerali*. La Petite Arvine, inoltre, si presta molto bene alla produzione dei cosiddetti vini *vendemmia tardiva*, non da meno a quelli dolci prodotti con uve appassite, talvolta impreziositi dagli effetti della *Botrytis Cinerea*, altresì detta muffa nobile.

## La Degustazione

Prima di versare nei calici i vini della degustazione per contrasto di questo mese, procediamo con la loro scelta. Se per il Bombino Bianco questo compito può sembrare relativamente semplice – a causa della vasta produzione di vini e che riguarda diverse regioni italiane – per la Petite Arvine la scelta è decisamente più limitata. Come già detto, la Puglia rappresenta la principale terra per il Bombino Bianco, pertanto il primo vino della nostra degustazione per contrasto appartiene alla copiosa produzione enologica di questa regione. In particolare, sceglieremo un Bombino Bianco della Denominazione d'Origine Controllata Castel del Monte, assicurandoci che sia prodotto con questa varietà in purezza e vinificato in contenitori inerti. Per quanto riguarda la Petite Arvine, la nostra scelta sarà

a favore della pregevole produzione della Valle d'Aosta, assicurandoci, anche in questo caso, che il vino sia prodotto con questa varietà in purezza e vinificato in contenitori inerti. Entrambi i vini appartengono all'annata più recente, serviti in due calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo i vini nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto. Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è il Valle d'Aosta Petite Arvine. Incliniamo in calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo il vino alla base, dove lo spessore è maggiore. La Petite Arvine si presenta ai nostri occhi con un colore giallo verdolino intenso, a volte paglierino chiaro, con una trasparenza molto elevata: un oggetto posto a contrasto fra il calice e la superficie bianca è perfettamente visibile. Osserviamo ora il vino all'estremità del calice, verso l'apertura, così da valutare la sfumatura: anche in questo caso è evidente la tonalità giallo verdolino. Passiamo ora alla valutazione del Castel del Monte Bombino Bianco. Il colore del vino pugliese è decisamente più cupo rispetto al vino della Valle d'Aosta, mostrando una decisa tonalità giallo paglierino intenso e brillante, anche in questo caso con una trasparenza molto elevata. La sfumatura del Bombino Bianco, osservata all'estremità del calice, conferma lo stesso colore.

Bombino Bianco e Petite Arvine, oltre a differire nell'aspetto, presentano profili olfattivi decisamente diversi, sia nella qualità degli aromi sia nell'intensità. I vini prodotti con Bombino Bianco sono sovente caratterizzati da aromi di media intensità, nei quali si riconoscono prevalentemente frutti a polpa bianca e gialla – fra questi, mela, pera, susina e agrumi – oltre a sensazioni che si classificano nel mondo dei fiori. Talvolta è inoltre percettibile un piacevole ricordo di mandorla. Ben diverso il profilo olfattivo della Petite Arvine, decisamente più intenso ed esuberante. In questa varietà si riconoscono profumi che ricordano sia la frutta a polpa bianca e gialla, sia quella tropicale, come ananas e frutto della passione. Non mancano profumi di mela, pera, pesca, agrumi, su tutti il pompelmo. Anche il mondo dei fiori è decisamente presente nella Petite Arvine, con riconoscimenti netti di glicine, biancospino, ginestra e gelsomino. Una nota interessante che sovente si riconosce nei vini prodotti con la Petite Arvine è il rabarbaro.

Procediamo con la nostra degustazione per contrasto, pren-



Il colore della Petite Arvine

dendo in esame i profili olfattivi dei due vini e, contrariamente all'aspetto visivo, il primo vino che valutiamo è il Castel del Monte Bombino Bianco. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotearlo, procediamo con la prima olfazione così da potere apprezzare l'apertura del vino pugliese. Dal calice si percepiscono aromi di moderata intensità che ricordano direttamente mela, pera e una nota floreale di biancospino. Dopo avere roteato il calice, operazione che favorisce lo sviluppo degli altri aromi, procediamo con la seconda olfazione. Il profilo del Castel del Monte Bombino Bianco si completa con susina, agrumi, ginestra e mandorla, a volte con un accento che ricorda la pesca. Passiamo ora al Valle d'Aosta Petite Arvine e, mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotearlo, valutiamo la sua apertura. Ben diverso rispetto al Bombino Bianco, in questo vino si percepiscono aromi intensi di mela, pesca e ananas ai quali si unisce il glicine. Dopo avere roteato il calice, il profilo della Petite Arvine si completa con pompelmo, pera, nespola, gelsomino e susina, spesso seguiti da rabarbaro.

Dopo esserci soffermati sui profumi di Bombino Bianco e Petite Arvine, è finalmente giunto il momento di valutare i loro profili gustativi, iniziando – come per l'esame precedente – dal vino pugliese. Prendiamo quindi un sorso del Castel del Monte Bombino Bianco e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni gustative primarie che si percepiscono in bocca. Si percepisce nettamente la sua piacevole freschezza – conferita dall'acidità – con un impatto alcolico di media intensità, due caratteristiche che lo rendono interessante, non da meno, per la produzione di vini spumanti. La struttura del vino è moderata e in bocca percepiamo i sapori di mela, pera e susina, confermando la buona corrispondenza con il naso. Prendiamo ora un sorso del Valle d'Aosta Petite Arvine e valutiamo la sua apertura. Le sensazioni principali che si percepiscono in bocca sono chiaramente dominate dalla piacevole acidità, con un giusto apporto dell'alcol tale da rendere equilibrato il vino. In bocca si percepiscono i sapori di ananas, pesca, pera e pompelmo, anche in questo caso confermando la buona corrispondenza con il naso. Nella Petite Arvine, infine, si può spesso apprezzare una piacevole sensazione *salina* tale da rendere il vino sia sapido sia minerale.

Si passa adesso alla fase finale della nostra degustazione per contrasto, cioè alla valutazione delle sensazioni che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Castel del Monte Bombino Bianco è di buona persistenza, lasciando in bocca la piacevole e tipica acidità, nella quale si riconoscono ancora i sapori di mela, pera e susina, talvolta accompagnati da una sensazione tendenzialmente amarognola che ricorda la mandorla. Passiamo ora alla valutazione del finale della Valle d'Aosta Petite Arvine. La persistenza gusto-olfattiva di questo vino è decisamente buona, lasciando in bocca una piacevole freschezza conferita dall'acidità, nella quale si continuano a percepire i sapori di ananas, pesca e pompelmo, oltre alla caratteristica nota *salina*. Manteniamo ora i due calici l'uno di fianco all'altro e procediamo all'ultima valutazione olfattiva, prima il Bombino Bianco e poi la Petite Arvine: le differenze, dopo l'esame gustativo, si fanno decisamente sostanziali e distanti.

## 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



### Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2013 Siro Pacenti (Toscana, Italia)

🍷 Sangiovese

Prezzo: € 85,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

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

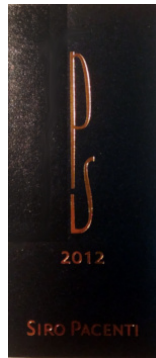
👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, scatola di sigari, cioccolato, tabacco, pepe rosa, cannella, macis, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

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

📅 24 mesi in barrique.

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



**Brunello di Montalcino Riserva PS 2012**  
Siro Pacenti (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 150,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

24 mesi in barrique.

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



**Salomone 2015**  
Fattoria di Monticello (Umbria, Italia)

Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 15,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

12 mesi in barrique.

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



**Ponetro 2016**  
Fattoria di Monticello (Umbria, Italia)

Pinot Nero

Prezzo: € 14,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e fragola seguite da aromi di lampone, ciclamino, mirtillo, cacao, tabacco, vaniglia e mentolo.

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


Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e fragola.

3 mesi in barrique.

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





**Vino Nobile di Montepulciano 2015  
Bindella (Toscana, Italia)**


 Sangiovese (85%), Colorino del Valdarno, Canaiolo Nero, Mammolo (15%)


Prezzo: € 18,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, rosa, cioccolato, tabacco, vaniglia e mentolo.

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


 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 22 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.


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





**Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2015  
Bindella (Toscana, Italia)**


 Sangiovese


Prezzo: € 27,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

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

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

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

 20 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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





**Mufit 2016  
Fattoria Ca' Rossa (Emilia Romagna, Italia)**


 Malvasia Bianca


Prezzo: € 12,00


Punteggio 


 Giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva, albicocca e ginestra seguite da aromi di banana, pesca, rosa bianca, pompelmo, mela, pera e salvia.

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

 Finale persistente con ricordi di uva, albicocca e pera.

 Prodotto con uve attaccate dalla botrytis cinerea (muffa nobile). Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Crostacei alla griglia, Pasta e risotto con pesce, Zuppe di funghi*



**Ripagrande 2015**  
**Fattoria Ca' Rossa (Emilia Romagna, Italia)**

Sangiovese

Prezzo: € 16,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

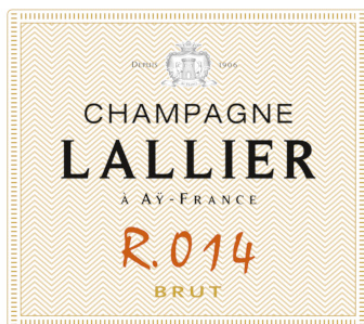
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di viola appassita, lampone, mirtillo, tamarindo, cioccolato, tabacco e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

14 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

*Paste ripiene con carne, Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi*



**Champagne Brut R.014**  
**Lallier (Champagne, Francia)**

Pinot Nero (56%), Chardonnay (44%)

Prezzo: € 39,00

Punteggio

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

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, crosta di pane e miele seguite da aromi di banana, pompelmo, burro, marzapane, caprifoglio, susina, mandarino, brioche e nocciola.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pompelmo e miele.

Rifermentazione in bottiglia e maturazione sui propri lieviti per alcuni anni.

*Pasta e risotto con crostacei, Pesce stufato, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto*



**Frascati Superiore Eremo Tuscolano 2017**  
**Valle Vermiglia (Lazio, Italia)**

Malvasia del Lazio (60%), Malvasia di Candia (10%), Trebbiano Toscano (10%), Trebbiano Giallo (10%), Bombino Bianco (10%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di biancospino, agrumi, pesca, ananas, gelsomino, ginestra, mandorla, timo e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pesca e ananas.

8 mesi in vasche d'acciaio.

*Pesce fritto, Pasta con pesce, Risotto con crostacei, Crostacei saltati, Carne bianca saltata, Latticini*



**Valpolicella Ripasso Superiore 2016**  
Giovanni Ederle (Veneto, Italia)

Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)

Prezzo: € 28,50

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

12 mesi in botte.

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



**Amarone della Valpolicella 2013**  
Giovanni Ederle (Veneto, Italia)

Corvina (50%), Corvinone (25%), Rondinella (20%), Croatina (5%)

Prezzo: € 40,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, cioccolato, tabacco, cuoio, rosmarino, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

18 mesi in botte, 18 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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### La 19ª Edizione di Spirito di Vino Sempre Più Internazionale

Sabato 10 novembre il presidente di giuria Alfio Krancic, il noto vignettista Valerio Marini, l'attore Francesco Salvi e la presidente del Movimento Turismo del Vino FVG, Elda Felluga, hanno proclamato i vincitori della 19ª edizione di Spirito di Vino, il concorso internazionale, indetto annualmente dal Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia, che celebra le più graffianti e originali vignette satiriche sul tema del vino. Vincitori dell'edizione 2018, premiati con una selezione delle migliori etichette delle cantine associate, sono stati per la sezione under 35 la russa Yana Kamenskaya con "Evoluzione" (prima classificata), l'italiano residente nel Regno Unito Marco Strizzolo con "L'Ultima" (secondo classificato) e il portoghese Bruno Albuquerque con "Dança do Vinho" (terzo classificato).

La sezione over 35 ha visto trionfare la serba Snežana Čomor con "Saint George Killing the Dragon" (prima classificata), il rumeno Aurel Ștefan Alexandrescu (secondo classificato) mentre al terzo posto troviamo l'indonesiano Jitet Kustana con "World of Wine".

Le vignette in gara sono state valutate da una giuria d'eccezione capitanata dal presidente in carica Alfio Krancic e dal presidente onorario Giorgio Forattini e composta da nomi illustri della satira, del giornalismo e della grafica: Emilio Giannelli (vignettista), Valerio Marini (vignettista), Gianluigi Colin (giornalista), Franz Botré ed Enzo Rizzo (direttore e vicedirettore, rivista Spirito DiVino), Carlo Cambi (giornalista enogastronomico), Paolo Marchi (giornalista, Identità Golose), Aldo Colonetti (docente, Facoltà di Design del Politecnico di Milano), Fede & Tinto (conduttori Decanter - RadioRai), Francesco Salvi (attore) e da Elda Felluga (Presidente del Movimento Turismo del Vino FVG).



Esprime la sua grande soddisfazione per questo concorso la presidente del Movimento Elda Felluga: «Da 19 anni comunichiamo in tutto il mondo la cultura del vino grazie al potente mezzo della satira. Quest'anno la maggioranza delle opere sono arrivate dall'estero, prova ne è il fatto che sul podio – per la prima volta dall'inizio del concorso – sono quasi tutti stranieri. Il vino è il comune denominatore del concorso che attraverso il linguaggio graffiante della satira ha la capacità di unire persone di diverse culture e nazionalità. È stato davvero molto bello vedere alle premiazioni così tanti stranieri, che per la prima volta hanno avuto la possibilità di conoscere la suggestiva cornice di Villa Manin, i nostri eccellenti vini, la nostra buona tavola, la nostra calda ospitalità. Un'importante occasione di visibilità della nostra regione a livello internazionale. Un sincero ringraziamento va ai vertici dell'ERPAC – Ente per il Patrimonio Culturale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – che quest'anno hanno voluto ospitare le premiazioni e la mostra nella splendida e prestigiosa cornice di Villa Manin». «Ospitare la premiazione e dare la possibilità di visitare la mostra fino al 6 gennaio 2019, è per ERPAC un grande onore oltre ad essere un piacere – afferma il Direttore del Servizio promozione, valorizzazione e sviluppo del territorio di ERPAC, Antonio Giusa. Una collaborazione nata quest'anno, che dà valore a un territorio come quello del Friuli Venezia Giulia, attraverso uno dei suoi principali prodotti d'eccellenza in perfetta sintonia con l'arte della vignetta. Abbiamo aperto le porte di Villa Manin – continua Antonio Giusa – ai concorrenti di Spirito Di Vino 2018, che vivono l'esperienza finale nelle Residenze d'artista della Villa».

Ricordiamo che fino al 6 gennaio 2019 (da martedì a venerdì dalle 15:00 alle 18:00, sabato, domenica e festivi dalle 10:00 alle 18:00) nella Sala Espositiva di Villa Manin verrà ospitata la mostra della 19ª edizione di Spirito di Vino in cui potrete apprezzare l'umorismo pungente e la satira graffiante capaci di regalarvi sorrisi e momenti di riflessione. Le illustrazioni ritenute più incisive inoltre vengono raccolte, come ogni anno, in un calendario che è diventato un ricercato oggetto da collezione.

Si ringraziano gli sponsor e i partner tecnici del concorso: PromoTurimoFVG, ERPAC, Accademia di Belle Arti di Udine "G.B. Tiepolo", Civibank, Dolomia, Del Torre e Juliagraf.

### **Successo ad Alba per il Banco d'Assaggio del Consorzio Grappa**

Sono stati oltre 1600 gli assaggi di grappa offerti al pubblico nel Salotto dei Gusti e dei Profumi alla Fiera Internazionale di Alba. L'ennesimo successo di una azione promozionale che si ripete ogni anno in novembre, quando il Consorzio di Tutela della Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo è ospite dell'Ente Fiera e di Confartigianato Cuneo che propone il meglio della pasticceria provinciale per un abbinamento davvero gustoso. Il pubblico che si è rivolto al banco d'assaggio dove sfilavano tantissimi prodotti delle diciannove distillerie piemontesi aderenti, ha confermato la curiosità e la voglia di approfondire la conoscenza della grappa: si è quindi nuovamente registrato un grande interesse che stimola a raccontare e a presentare le diverse caratteristiche delle grappe giovani, invecchiate o aromatizzate e le aziende che le producono. Una bella collaborazione sinergica con i maestri del cioccolato pre-

senti nel Salotto, ha permesso di allestire momenti di presentazione e di approfondimento ancora più specifici che hanno contemplato anche l'assaggio del cioccolato. Molti i giovani che si accostano al distillato italiano e davvero tanti i visitatori stranieri che puntualmente sbarcano ad Alba per questo evento autunnale: in particolare, molte presenze dalla Francia, dalla Germania e dagli Stati Uniti, ma anche molti italiani da ogni Regione dello stivale.

### **Equilibrio e Aromaticità per i Vini del Collio DOC 2018**

Eleganti, equilibrati, aromatici e pronti per affrontare con orgoglio un lungo invecchiamento. Avranno queste caratteristiche i vini dell'annata 2018 prodotti nel Collio Friulano. «L'annata 2018 si rivela eccellente per le uve rosse grazie anche a un perfetto andamento climatico del mese di settembre – senza pioggia e con alte temperature – i vini bianchi saranno caratterizzati da un moderato contenuto alcolico, acidità equilibrata ed espressione aromatica importante soprattutto per Friulano, Malvasia e Sauvignon; in linea con la vendemmia 2017» spiega Robert Princic, presidente del Consorzio del Collio.

Nel 2018 la produzione di uva nel Collio ha registrato un aumento del +10-15% rispetto al 2017 (annata ricordata come la seconda più scarsa dal Dopoguerra a oggi). Le differenze fra una zona e l'altra sono limitate e dovute esclusivamente a fenomeni di grandine tra i mesi di giugno e luglio che, in alcune aree, hanno fortemente compromesso il quantitativo di uva sulle piante.

La stagione è stata favorevole fin dall'inizio con temperature al di sopra della media nel periodo del germogliamento. Da metà aprile, poi, il particolare innalzamento termico ha comportato un rapido accrescimento vegetativo e, di conseguenza, una fioritura breve e anticipata di circa dieci giorni rispetto alla media storica. La natura è stata benigna anche nel periodo fra maggio e luglio; in questi mesi la distribuzione delle piogge è stata regolare e la temperatura nella media. I primi accenni di invaiatura si sono registrati attorno ai primi giorni di luglio, in leggero anticipo rispetto al solito. Il caldo record della prima decade di agosto ha fortemente condizionato il processo di maturazione dell'uva che è arrivata alla fase vendemmiale perfettamente sana. L'uva dell'annata 2018 si caratterizza per stato vegetativo e fitosanitario equilibrati e ottimali, con solamente qualche focolaio di oidio che ha colpito i vigneti già storicamente toccati dalla malattia. Anche le rare infezioni di botrite sul grappolo osservate all'inizio di luglio si sono asciugate grazie alla corretta riduzione della chioma con la potatura verde che ha favorito l'areazione e la disidratazione degli acini colpiti dal fungo. Rare anche le infezioni da black rot trovate solo in qualche vigneto, ma comunque ben gestite.

### **Conclusa la VII Edizione di Barolobrunello**

Un vero e proprio défilé del vino! Questa è stata l'atmosfera che ha caratterizzato questa VII Edizione di barolobrunello che si è chiusa domenica, con successo, nella magica Montalcino. Il freddo pungente che ha caratterizzato questo lungo fine settimana non ha fermato gli amanti delle due storiche denominazioni d'Italia. Più di 800 gli ingressi durante le due giornate di

tasting che hanno coinvolto 60 cantine di Montalcino e Langhe per più di 200 vini in degustazione. Inoltre il pubblico ha avuto modo di assaggiare i vini in abbinamento ad alcuni prodotti gastronomici delle due regioni.

La VII Edizione si è aperta già venerdì, 16 novembre, con le cene presso i ristoranti del borgo, che hanno visto sin da subito il tutto esaurito. L'obiettivo è stato quello di scoprire i vini anche attraverso l'abbinamento alla cucina italiana. Montalcino è diventata la chiave di volta per svelare nuovi ristoranti del territorio e piatti della tradizione sapientemente accompagnati da Brunello, Barolo, Rosso di Montalcino e Nebbiolo. I locali selezionati per le cene di barolobrunello sono stati: Osticcio, Drogheria Franci, il Giglio, Boccon di vino e il Grappolo blu. Come di consueto il sabato sera è stato caratterizzato dalla cena di Gala che quest'anno oltre alla partecipazione di Roberto Rossi del Ristorante Il Silene, è stata animata anche dalla collaborazione con l'organizzazione no-profit Pizza&Peace ed è ruotata attorno ad un prodotto tipico italiano, la pizza. La squadra di WineZone ha deciso di devolvere l'incasso in beneficenza, a favore dell'Ospedale pediatrico Meyer di Firenze specializzato nella cura dei bambini.

Barolobrunello è storicamente un evento itinerante che si è spostato negli anni da Barolo a Lugano, da Monaco di Baviera a Milano per presentare l'eccellenza di questi due territori italiani contraddistinti da qualità e passione dei produttori che di volta in volta si mostrano al pubblico internazionale, capaci di produrre al meglio i vini che rappresentano l'Italia nel mondo. Da sempre il risultato è stato un mix eccellente dei terroir, del clima e della storia di chi abita queste zone.

La selezione delle cantine partecipanti è a cura del team di WineZone, organizzatrice dell'evento, guidata da Andrea Zaratini che nei mesi precedenti ricerca tra Piemonte e Toscana il meglio delle due denominazioni, tra realtà consolidate e simbolo della tradizione enoica e piccole giovani cantine pronte a mettersi in gioco.




NON SOLO VINO

## Aquavitae




Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti





### Z44 Distilled Dry Gin Roner (Alto Adige)


 Gin distillato con estratti di erbe e pino cembro


Prezzo: € 44,00 - 70cl


Punteggio     

 Incolore, limpido e cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di ginepro, pino, menta, genziana, achillea e violetta, con pungenza dell'alcol poco percettibile.

 Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, secco, piacevole.

 Finale persistente con ricordi di ginepro, pino, menta e genziana.

 Distillazione semplice in duomo di distillazione.

# Wine Guide Parade

Settembre 2018

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Batàr 2015, Querciabella	9675
2	Chianti Classico Riserva 2014, Querciabella	8796
3	Chianti Classico 2015, Querciabella	8191
4	Massetto Nero 2015, Endrizzi	8084
5	Massetto Due 2015, Endrizzi	7749
6	Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Bareta 2017, Merotto	7681
7	Dalis Rosé 2017, Endrizzi	7630
8	Massetto Dulcis 2016, Endrizzi	7417
9	Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry La Primavera di Barbara 2017, Merotto	7220
10	Dalis 2017, Endrizzi	7174
11	Massetto Bianco 2016, Endrizzi	7158
12	Trento Brut Riserva Pian Castello 2013, Endrizzi	7030
13	Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Colbelo 2017, Merotto	6976
14	Turpino 2013, Querciabella	6771
15	Farfalla Noir Collection Extra Brut, Ballabio	6700