

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 93, Febbraio 2011

Quando il Naso Racconta Più dell'Etichetta

La degustazione sensoriale di un vino è sempre un'esperienza coinvolgente e ricca di emozioni - sia positive, sia negative - che chiede attenzione, un continuo richiamo alla propria memoria, alla propria esperienza e alla propria attitudine critica e analitica. Va da sé, la degustazione è un esercizio nel quale non si finisce mai di imparare - per fortuna - una di quelle attività che mette sempre di fronte alla propria ignoranza e a quanto ci sia ancora da imparare. Più si sa, o si crede di sapere, e più ci si rende conto di quanto poco sappiamo. La conoscenza e l'apprendimento sono esercizi che fanno sempre prendere coscienza della propria ignoranza: si può gioire del poco che si impara ogni volta, un po' meno per la consapevolezza di quanto si deve ancora imparare. Eppure, a volte, con quel poco che si conosce, unitamente all'esperienza e affidandosi ai propri sensi - olfatto e gusto - si possono scoprire cose interessanti, talvolta inaspettate.

La scena è consueta e ben nota a chiunque si appassioni al vino, non solo come bevanda fine a sé stessa, ma soprattutto come espressione di una cultura e delle caratteristiche di territorio, non da ultimo, agli aspetti tecnici ed enologici della sua produzione. Si versa la giusta quantità di vino nel calice e si comincia a "fare la sua conoscenza" osservandone l'aspetto, il colore e quanto è trasparente. Si scruta il calice alla ricerca di qualche indizio, lo si pone in contrasto con la luce poi, alla ricerca di qualcosa di bianco, si inclina il calice cercando di coglierne le sfumature. Si fanno delle supposizioni, si cerca di farsi un'idea sommaria. Poi giunge il momento di avvicinare il calice al naso - uno dei momenti più esaltanti della degustazione sensoriale - e si inspira, portando al naso aria carica di profumi e aromi, andando alla iniziale ricerca di indizi che possano ricondurre alla presenza di difetti. Difetti non se ne trovano - meno male - quindi si procede alla ricerca di altri indizi e delle qualità positive.

Si annusa ancora, si rotea il calice così da permettere all'ossigeno di fare "aprire" il vino, e via, si annusa ancora. In alcuni vini giungono netti gli aromi primari dell'uva, in altri sono gli aromi dell'uva rivelati della fermentazione e della maturazione

a farsi largo. Uno sguardo all'etichetta, tanto per avere il conforto delle indicazioni del produttore - va detto, dove la legge lo consente - e si conoscono, in un attimo, le uve utilizzate per produrre quel vino e cosa è stato sommariamente fatto in cantina. Spesso si legge che quel vino è prodotto con una certa uva in purezza, scritto con orgoglio e in bella evidenza, tanto per fugare eventuali dubbi. Allora si torna ad annusare il calice e i profumi che arrivano al naso raccontano un'altra storia, ben diversa da quello che si legge in etichetta. «Ma che ci fanno in questo vino questi aromi che in realtà fanno pensare ad altre uve?» Nel dubbio, torni ad annusare cercando di convincerti che in quel vino monovarietale, gli aromi di altre uve non possono esserci. Eppure ci sono, sono lì e insistono a portare la tua mente altrove senza fugare affatto quel dubbio.

Allora si cerca di spiegare l'anomalia pensando agli aromi prodotti dalla fermentazione e, in particolare, agli aromi che il lievito regala al vino, rendendoli spesso uguali a mille altri. Eppure quell'aroma è lì e non richiama affatto il lavoro del lievito, piuttosto ad altre uve. Si cercano quindi risposte nell'assaggio, ma anche qui alcuni sapori - una morbidezza o un'acidità non tipica per l'uva dichiarata in etichetta - non fanno altro che alimentare ulteriormente il dubbio che, a questo punto, comincia a diventare certezza. Poi alla fine ti arrendi e ti viene in mente un numero: 85. Un numero che spiega spesso tante cose e che consente ai produttori di "barare" sull'etichetta, facendo passare per oro quel che oro non è. Per onore di correttezza, va detto che in alcuni disciplinari è espressamente vietato indicare in etichetta il nome delle uve o di tutte le uve impiegate per la produzione di un vino. Ottantacinque, che nel nostro caso significa 85% - è la quota che molti disciplinari di produzione definiscono sufficiente per considerare un vino prodotto con una sola uva, in altre parole consente di nascondere certe verità e dichiarare come monovarietale un vino che non lo è.

Le leggi che regolamentano la produzione di vino - e va detto, non solo in Italia - sono in molti casi eccessivamente permissive, definiscono dei criteri troppo spesso flessibili a scapito - e questa non è una novità - della trasparenza e dell'onestà verso i consumatori. In alcuni disciplinari è sufficiente che

Sommario

| | |
|--|---|
| Quando il Naso Racconta Più dell'Etichetta | 1 |
| GUSTO DIVINO | |
| Primitivo e Negroamaro a Confronto | 2 |
| I Vini del Mese | 4 |
| EVENTI | |
| Notiziario | 7 |
| NON SOLO VINO | |
| Aquavitae | 8 |
| Wine Parade | 9 |

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 Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

un'uva sia presente per almeno l'85% e tanto basta per potere definire quel vino come monovarietale, cioè prodotto con quell'uva in purezza. Il restante 15% può essere costituito da altre varietà, raccomandate o autorizzate in una determinata zona. Il 15% vi sembra una quota trascurabile? Prendiamo una varietà non aromatica, quindi avara di certi aromi "facili" e immediati. Se a questa si aggiunge il 15% di una varietà aromatica, il vino si trasforma radicalmente e, come per magia, si arricchisce di piacevoli aromi *primari*. Il 15% è sufficiente a stravolgere completamente il carattere di un'uva e di un vino. La possibilità o l'obbligo, a seconda del disciplinare, di non dichiarare alcune uve in etichetta consente, inoltre, facili e legali speculazioni in quelle zone nelle quali si cerca di promuovere certe uve locali povere di aromi - arricchendole con varietà aromatiche - conferendo un carattere del tutto estraneo a quelle varietà. Suvvia, non siamo tutti fessi: il trucco c'è e si sente pure.

Non si sta chiedendo di indicare con precisione la percentuale di ogni uva utilizzata per produrre un vino: va da sé che queste possono variare a seconda dell'annata e del suo andamento. Alcuni si giustificano - anche nei casi dove la legge lo consente - sostenendo che certe uve non sono state indicate in etichetta poiché la quantità utilizzata è così esigua da risultare trascurabile. Allora, se è vero che è trascurabile, perché si è deciso di aggiungerla? Forse perché si tratta di una minuscola produzione e che in questo modo può essere impiegata anziché essere gettata via? È una giustificazione risibile. Una presunta *quantità trascurabile* - e il 15% non è certamente trascurabile - introdotta da uve con carattere forte, di aromi o di sapori, contribuisce in modo significativo a cambiare il profilo organolettico di un vino. E tutto questo fa sorgere spontanea la solita domanda: quanto sono attendibili le etichette nelle bottiglie dei vini? In attesa di provvedimenti concreti, continuiamo a fidarci del nostro naso. E dei nostri sensi.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Primitivo e Negroamaro a Confronto

Fra le uve e vini di Puglia, Primitivo e Negroamaro sono innegabilmente le espressioni più conosciute della regione, capaci di produrre vini di carattere e struttura

La Puglia è fra le regioni d'Italia che si distinguono per essere fra quelle con la maggiore produzione in termini di quantità. Per anni le uve prodotte nei vigneti di questa regione prendevano la via del nord - ma anche dell'estero - con lo scopo di conferire corpo a quei vini che non spiccavano certamente per la loro struttura, Primitivo e Negroamaro su tutte. Il clima di questa regione - fra le più soleggiate d'Italia - regala alle uve quantità di zucchero piuttosto elevate e se in altre regioni il raggiungimento della piena maturazione può essere a volte un problema, in Puglia lo è difficilmente. Proprio l'eccessiva maturazione e l'eccessiva azione dei raggi solari possono talvolta conferire ai vini di Puglia aromi e gusti *maturi* e che ricordano spesso la confettura, una caratteristica che si verifica spesso nelle annate molto calde. Primitivo e Negroamaro non fanno eccezione in questo, ma con pratiche viticole ed enologiche attente e scrupolose, queste due uve sono capaci di regalare vini di grande personalità e qualità.

Primitivo

Il Primitivo è stata la prima uva di Puglia a uscire dai confini della regione e a conferire notorietà ai vini di quest'area. Per anni si è discusso sull'origine di questa celebre uva rossa. Le tante ricerche effettuate hanno consentito una migliore conoscenza dell'uva Primitivo fino a scoprire altre varietà con caratteristiche genetiche uguali alla celebre rossa di Puglia, a partire dallo Zinfandel, nome con il quale si conosce negli Stati Uniti d'America il Primitivo. Questi studi hanno inoltre rivelato che anche la varietà rossa Crljenak Kaštelanski coltivata in Croazia è geneticamente analoga al Primitivo. Questa sco-



Il Negroamaro e il Primitivo della nostra degustazione comparativa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2011 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

perta ha consentito inoltre di identificare l'uva dalla quale trae la sua origine, riconoscendola nel Dobričić, varietà dalla quale deriva inoltre il Plavac Mali, tipico della Dalmazia. Si ritiene che il Primitivo sia stato introdotto in Puglia nel XVIII secolo, importandolo dalla Dalmazia e inizialmente conosciuto con il nome di *Zagarese*.

Se è vero che il Primitivo ha conosciuto negli ultimi anni una certa notorietà in Italia, lo Zinfandel è riuscito invece a conquistare un successo planetario, oramai emblema indiscusso dell'enologia Californiana e degli Stati Uniti d'America. Per questo motivo - ma più in particolare, per motivi puramente commerciali e di opportunità all'estero - alcuni produttori pugliesi aggiungono in etichetta il nome "Zinfandel", in altri casi è addirittura omesso il nome della varietà Primitivo. Il nome della celebre uva rossa di Puglia non ha nessun legame, come si potrebbe invece pensare, con presunte origini risalenti a un tempo remoto. Primitivo è l'adattamento moderno dei vecchi nomi "Primativus" e "Primaticcio", a indicare la sua caratteristica a maturare *prima* di tutte le altre varietà. Uva ricca di sostanze coloranti e polifenoliche, il Primitivo produce vini dai colori cupi e intensi, con trasparenza piuttosto ridotta, e di buona struttura - talvolta anche robusta - con apprezzabile astringenza.

Negroamaro

Il Negroamaro è, insieme al Primitivo, fra le celebrità enologiche della Puglia. Anche le origini del Negroamaro sono piuttosto incerte nonostante siano in molti a ritenere che questa varietà sia stata introdotta dalla Grecia. Incerte sono anche le origini del nome, sul quale si sono fatte solamente delle ipotesi, delle quali due sono quelle più attendibili. Si ritiene infatti che "Negroamaro" possa derivare sia da termini dialettali, sia dalle lingue greco antico e latino. L'ipotesi che vorrebbe dare origine al Negroamaro dal dialetto locale, riconduce il nome ai termini "niuru" e "maru", rispettivamente "nero" e "amaro", a sottolineare sia il colore cupo dell'uva e del vino, sia il suo sapore tendenzialmente amaro. Secondo altri, "Negroamaro" potrebbe derivare dal termine latino "niger" e dal greco antico "mavro", in entrambi i casi dal significato di "nero", quindi uva dagli acini "neri-neri".

Il Negroamaro è prevalentemente diffuso nella zona del Salento, con il quale si producono prevalentemente i rossi appartenenti alla DOC Salice Salentino, in questo caso, unito alla Malvasia Nera. Nonostante il suo utilizzo sia principalmente legato ai vini di Salice Salentino - dove ha saputo ben dimostrare le sue innegabili qualità - in tempi recenti molti sono i produttori a impiegare il Negroamaro in purezza per la produzione di vini monovarietalici. Il Negroamaro ha un buon contenuto di sostanze coloranti, qualità che si riflette nei suoi vini con colori intensi e brillanti, oltre a una trasparenza medio-bassa. Anche in contenuto il polifenoli è buono, conferendo ai vini un'astringenza media che talvolta può divenire piuttosto accentuata, soprattutto in seguito alla fermentazione e alla maturazione in botte. La struttura nei vini da Negroamaro è di buon corpo e anche il volume in alcol non è trascurabile, raggiungendo nei suoi vini una quantità a volte superiore al 14%.

I Vini della Degustazione

La nostra degustazione comparativa ha come scopo lo studio delle qualità e delle differenze fra le due principali uve rosse di Puglia, per questo motivo si sono scelti due vini prodotti con Negroamaro e Primitivo in purezza. Il primo vino della degustazione è il Teresa Manara Negroamaro di Cantele, prodotto con Negroamaro in purezza e maturato per 12 mesi in barrique. Il secondo vino della degustazione comparativa è il Primitivo di Manduria Sessantanni dei Feudi di San Marzano, anche in questo caso prodotto con uva Primitivo in purezza e lasciato maturare in barrique per 6 mesi. Entrambi i vini sono fatti maturare - seppure in tempi diversi - in barrique, unico fattore in comune e che pertanto troveremo nelle qualità organolettiche dei due vini. I vini sono scelti in funzione dell'annata attualmente commercializzata dai rispettivi produttori e saranno serviti alla temperatura di 18°C in due calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Sia il Primitivo sia il Negroamaro sono caratterizzati da un contenuto di sostanze coloranti piuttosto buono, conferendo ai loro vini decise tonalità rosso intenso, con trasparenza ridotta, talvolta impenetrabile alla luce, soprattutto nel Primitivo. A causa del clima di Puglia, piuttosto caldo e con un'alta presenza di giornate assolate nel corso dell'anno, le uve giungono facilmente a maturazione, sviluppando nel contempo le qualità coloranti delle uve. I vini prodotti con Primitivo e Negroamaro propongono quindi, anche in gioventù, tonalità rosso rubino intenso e cupo, una caratteristica che ritroviamo anche nella sfumatura. I vini prodotti con queste uve sono generalmente fermentati e maturati in botte, una tecnica che tende a fare sviluppare il colore. L'evoluzione del colore segue il tipico andamento dei vini rossi, mostrando dopo alcuni anni di maturazione evidenti tonalità rosso granato per poi giungere, dopo altri anni di affinamento in bottiglia, una tonalità rosso arancio.

Iniziamo la valutazione dell'aspetto dal Negroamaro, quindi versiamo nel calice il Teresa Manara Negroamaro di Cantele. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, come per esempio un tovagliolo, osserviamo la base del calice nel punto di massimo spessore del vino. Il colore di questo Negroamaro è rosso rubino intenso e brillante, colore che ritroviamo anche nella sfumatura, osservata all'estremità del calice verso l'apertura. La trasparenza non è molto elevata: ponendo un oggetto fra la base del calice e la superficie bianca, sono pochi i dettagli che si possono riconoscere. Passiamo ora all'osservazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Primitivo di Manduria Sessantanni dei Feudi di San Marzano. Con il calice inclinato sopra la superficie bianca, l'osservazione del colore rivela una tonalità rosso rubino cupo e intenso, più scuro rispetto al vino precedente, colore che ritroviamo anche nella sfumatura. La trasparenza di questo Primitivo è decisamente ridotta: difficilmente si possono scorgere i dettagli dell'oggetto posto a contrasto fra il vino e la superficie bianca.

Esame Olfattivo

I vini prodotti con Negroamaro e Primitivo presentano un

quadro olfattivo che richiama prevalentemente frutti a bacca nera e bacca rossa. Nonostante l'apertura sia distinta e caratteristica per ognuna delle due uva, i vini prodotti con queste varietà hanno comunque qualità olfattive comuni, in particolare gli aromi di amarena, prugna e mora, quest'ultima più evidente nel Primitivo. Fra gli aromi floreali è la violetta a rappresentare il loro punto in comune. Sia il Negroamaro sia il Primitivo sono generalmente fermentati e maturati in contenitori di legno - scelta che in Puglia è tradizionalmente in favore della botte grande - una procedura che conferisce a questi vini qualità aromatiche più complesse. Per quanto riguarda i tempi di maturazione, si deve osservare che alcuni produttori tradizionali di Primitivo decidono di lasciare alcuni dei loro vini in botte per molti anni, una pratica che rende i vini estremamente complessi ed evoluti. L'enologia moderna - come avvenuto anche in altre zone vinicole dove tradizionalmente si lasciano maturare i vini in botte per molti anni - ha comunque introdotto una drastica riduzione di questi tempi, soprattutto nel caso d'impiego della barrique.

Il primo vino del quale valuteremo il profilo olfattivo è il Teresa Manara Negroamaro di Cantele. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza roteare, si procede con la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino. Dal calice si percepiscono aromi intensi e puliti di prugna, amarena e violetta, oltre all'aroma di mora, un'apertura che si incontra spesso nei vini prodotti con Negroamaro. Dopo avere roteato il calice - operazione che favorisce lo sviluppo degli altri aromi - procediamo con la seconda olfazione. Dal calice si percepiscono aromi di mirtillo, tabacco, cacao, macis, carruba, vaniglia e un piacevole tocco balsamico di mentolo. Passiamo ora al Primitivo di Manduria Sessantanni dei Feudi di San Marzano. L'apertura di questo vino è caratterizzata da aromi intensi e puliti di mora, amarena, prugna e violetta, anche in questo caso tipici per il Primitivo. La seconda olfazione - dopo avere roteato il calice - completa il profilo olfattivo con mirtillo, fragola, tabacco, cioccolato, cannella, carruba e, anche in questo caso, un piacevole tocco balsamico di mentolo.

Esame Gustativo

Negroamaro e Primitivo producono vini di buona struttura, anche se spesso quelli prodotti con il Primitivo tendono ad avere una struttura più robusta. In entrambi i casi il volume alcolico è piuttosto elevato, superando spesso il 14%. L'astringenza prodotta dai tannini è apprezzabile sia nel Negroamaro sia nel Primitivo, tuttavia è in quest'ultimo che si possono trovare vini con astringenza maggiore. La morbidezza conferita dalla maturazione in legno - ma anche dalla maturazione delle uve a causa del clima caldo e soleggiato della Puglia - può talvolta rendere squilibrati i vini, caratteristica più frequente nel Primitivo. La corrispondenza con il naso è molto buona, in particolare con gli aromi di apertura. In bocca ritroviamo infatti sapori di prugna, amarena e mora, oltre a una persistenza di buona lunghezza, caratteristica che è fortemente legata alla conduzione viticolturale del vigneto, con criteri di qualità e rese per ettaro piuttosto basse.

Il Teresa Manara Negroamaro di Cantele è il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto gustativo. Si inizierà valutando l'attacco, quindi procediamo con il primo sorso. In bocca si percepisce una decisa sensazione di astringenza pro-

vocata dai tannini, caratteristica subito equilibrata dall'effetto bruciante dell'alcol e dalla morbidezza conferita dalla maturazione in barrique. Procediamo ora con la valutazione dell'attacco del Primitivo di Manduria Sessantanni dei Feudi di San Marzano. Il primo sorso consente la percezione di una decisa astringenza, anche in questo caso equilibrata dall'effetto dell'alcol e della morbidezza. In entrambi i vini la freschezza conferita dall'acidità è molto bassa, mentre si percepisce una sensazione di maggiore struttura nel Primitivo. Il finale del Negroamaro è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena, così come è persistente il finale del Primitivo, lasciando in bocca sapori di mora, prugna e amarena. Si confronti, infine, l'apporto della maturazione in barrique in entrambi i vini e come questa influisca sul profilo gustativo.



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



OT di Oliviero Toscani 2006 OT (Toscana, Italia)

Uvaggio: Syrah (50%), Cabernet Franc (35%), Petit Verdot (15%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆

OT si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, pepe nero, cioccolato e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna. OT matura per circa 18 mesi in barrique.

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



L'Autentica 2006
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco (70%), Malvasia Bianca (30%)

Prezzo: € 29,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

L'Autentica 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, albicocca secca e miele seguite da aromi di fico secco, dattero, confettura di pesche, canditi, scorza di agrume, litchi, pera, vaniglia, mela, lavanda e smalto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca secca e litchi. L'Autentica matura per 14 mesi in barrique.

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



Aglianico del Vulture La Firma 2007
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

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

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



Barbera d'Asti Sebrì 2007
Cascina Gilli (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barbera d'Asti Sebrì si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di mora, violetta, tabacco, fieno, cioccolato e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora. Una parte di Barbera d'Asti Sebrì matura in barrique per oltre 12 mesi.

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



Malvasia di Castelnuovo Don Bosco 2009
Cascina Gilli (Piemonte, Italia)

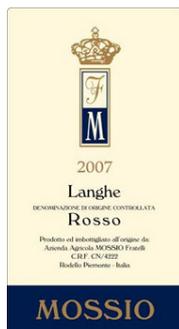
Uvaggio: Malvasia di Schierano

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa Malvasia di Castelnuovo Don Bosco si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature rosa ciliegia, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, fragola e lampone seguite da aromi di ciliegia, iris, ciclamino, mirtillo e rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole effervescenza. Il finale è persistente con ricordi di uva, lampone e fragola. Questa Malvasia di Castelnuovo Don Bosco fermenta in autoclave.

Abbinamento: *Dolci alla crema, Semifreddo, Dolci alla frutta*



Langhe Rosso 2007
Mossio (Piemonte, Italia)

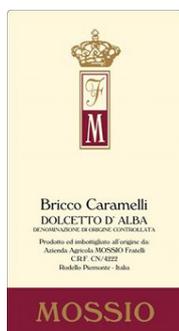
Uvaggio: Barbera (40%), Nebbiolo (40%), Dolcetto (20%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Langhe Rosso si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, lampone, vaniglia, cioccolato, tabacco, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Questo Langhe Rosso matura per 12 mesi in botte a cui seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati Dolci alla crema, Semifreddo, Dolci alla frutta



Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli 2009
Mossio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di fragola, ciclamino, geranio, anice, lampone, pesca, mirtillo, mandorla e violetta. In bocca ha eccellente corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, mora e prugna. Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Salumi, Pasta con carne e funghi, Carne bianca arrosto, Carne saltata



Castello Guerrieri Rosso 2007
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (46%), Merlot (45%), Rondinella (9%)

Prezzo: € 14,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Castello Guerrieri Rosso si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, lampone, cioccolato, vaniglia e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Castello Guerrieri Rosso matura per 24 mesi in botte.

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



Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi
2005
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone, Barbera, Sangiovese

Prezzo: € 36,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, tabacco, vaniglia, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi matura per 12 mesi in barrique e per 24 mesi in botte.

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



Bric Prac 2004
La Fusina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 13,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Bric Prac si presenta con un colore giallo dorato cupo e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, albicocca secca e mandorla seguite da aromi di canditi, fico secco, miele, vaniglia, scorza di agrume, salvia, confettura di pesche e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e albicocca secca. Bric Prac matura in barrique per 12 mesi.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta secca



Barolo 2004
La Fusina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, cannella, cuoio, macis 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 mirtillo. Questo Barolo matura per 24 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in vasche d'acciaio e 8 mesi in bottiglia.

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

EVENTI

Notiziario

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

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino in India

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino, massima istituzione nazionale nel campo vitivinicolo, celebrerà il primo evento ("Tornata") dell'Anno Accademico 2011 in India, incontrando le istituzioni locali e il mondo della ricerca per un inquadramento della realtà vitivinicola indiana, dell'attuale situazione di mercato, su tendenze future e problematiche tecniche. La tornata in India si articolerà nel corso di una settimana, dal 5 al 14 febbraio, permettendo agli Accademici di visitare alcuni dei luoghi più affascinanti e ricchi di storia del paese, acquisendo anche nuovi elementi di conoscenza tecnica e pratica nel settore vitivinicolo.

«L'incontro in India costituisce un momento molto importante per noi - spiega Antonio Calò, presidente dell'Accademia - in quanto offre una possibilità unica di confrontarci con una realtà emergente nel settore vitivinicolo; in questo modo, inoltre, l'Accademia persegue pienamente il proprio obiettivo principale (che è anche quello per il quale è stata istituita, 62 anni fa, dall'allora presidente della Repubblica, Luigi Einaudi): rappresentare un punto di confronto e di discussione ma soprattutto di riferimento per tutto il mondo della vite e del vino; momenti di riflessione e di studio come quello che abbiamo organizzato in India sono indispensabili per l'analisi e l'approfondimento dei problemi e per individuare soluzioni e proposte condivisibili da tutte le componenti del settore vitivinicolo». L'Accademia Italiana della Vite e del Vino organizzerà le prossime tornate in Toscana, Puglia, Calabria e Veneto.

Taurasi 2007: un'Ottima Annata

Soltanto nei prossimi mesi sarà possibile un primo vero bilancio di Taurasi Vendemmia 2007, evento di presentazione della nuova annata del più importante rosso irpino a stampa specializzata e operatori, svoltosi dal 21 al 23 gennaio 2011, presso il Castello Marchionale di Taurasi. Da una parte sarà importante leggere con attenzione i report dei circa 50 giornalisti del vino accreditati e verificare i trend di acquisto dei 200 operatori intervenuti; dall'altra sarà fondamentale verificare l'evoluzione di vini molto giovani, imbottigliati da poco e bisognosi di affinamento per esprimere tutto il proprio potenziale. Istruzioni per l'uso valide per tutti i grandi vini da invecchiamento italiani, e a maggior ragione per un colosso come l'aglianico e il Taurasi.

La rassegna è stata sviluppata per la prima volta in forma privata e autonoma, col solo contributo delle 33 aziende partecipanti, senza alcuna sovvenzione pubblica, e ha raccolto l'eredità

di Anteprema Taurasi, rivoluzionandone per certi versi la formula. A differenza delle precedenti edizioni, infatti, non sono stati previsti banchi e stand aperti ma sono state predisposte postazioni ad hoc per ogni visitatore, col servizio assicurato dall'Ais di Avellino, irrinunciabile partner tecnico della manifestazione.

Altro aspetto centrale su cui il gruppo di lavoro e le aziende hanno voluto intraprendere una strada diversa ha riguardato il nuovo sistema di valutazione dell'annata protagonista della rassegna, in questo caso la ricca e omogenea vendemmia 2007. Si è voluto sottolineare ancora di più lo spirito che dà senso a un'operazione di questo tipo: costruire una memoria storica condivisa sui millesimi irpini, aggiornare periodicamente un taccuino di viaggio, informare i consumatori sui punti di forza e punti di debolezza di una nuova annata, evitando di calare dall'alto un giudizio apodittico. Si è scelto di abbandonare il tradizionale sistema di attribuzione del rating, da uno a cinque stelle, ritenuto troppo limitante e poco argomentativo, per adottare una scala in ventesimi costruita con l'apporto di quattro parametri, ognuno valutato da uno a cinque punti.

I primi due sono stati affidati ad un gruppo di enologi, agronomi e produttori operanti sul territorio, chiamati a dire la loro sul valore del millesimo per quanto riguarda l'andamento climatico e le specifiche agronomiche, sanitarie e analitiche ad esso legate. Il profilo di una stagione anticipata, calda e asciutta, con rilevanti escursioni termiche, si è tramutato in un giudizio di 4 punti su 5. Ottiene invece il massimo, cinque su cinque, la valutazione dei dati culturali ed enologici: mai come nel 2007, infatti, la stragrande maggioranza dei viticoltori ha potuto portare in cantina uve sane e a perfetta maturazione, specialmente per quanto riguarda la grana dei tannini.

Annata che si presentava ai nastri di partenza, dunque, con aspettative molto elevate, non completamente confermate nella degustazione riservata alla stampa. Il panel dei giornalisti accreditati aveva il compito di fotografare sinteticamente altri due parametri, vale a dire la qualità media dei campioni assaggiati e le loro prospettive di invecchiamento. Il livello generale, pur in netta e continua crescita rispetto alle prime edizioni, ha offerto un quadro come al solito contrastante, con una serie di vini corretti ed equilibrati ma poco personali e non sempre riconducibili alle sottozone territoriali di provenienza. Ne è scaturito un punteggio di tre punti su tre.

Più ottimistica la previsione riguardo al potenziale di longevità: i Taurasi 2007 appaiono già abbastanza leggibili e risolti, ma per struttura e nerbo acido-tannico sembrano vini in grado di affrontare senza problemi evoluzioni medio-lunghe. Quattro punti su cinque. La manifestazione va dunque in archivio con un primo rating sull'annata 2007 di 16/20 (annata ottima), ma uno dei principali compiti di questo nuovo sistema sarà proprio quello di verificare, ed eventualmente riscrivere, periodicamente la sintesi numerica dell'annata attraverso continue retrospettive significative per gruppo di vini e parterre di assaggiatori. È quanto accaduto, per iniziare, con la revisione dei Taurasi 2001: il panel dei giornalisti si è confrontato con dodici campioni del millesimo, attribuendogli un nuovo giudizio a dieci anni di distanza dalla vendemmia. Anche qui i risultati sono stati inferiori alle attese, soprattutto da un punto di vista stilistico e di equilibrio. Tre punti per la qualità media e tre punti per il potenziale di invecchiamento si sommano ai quattro più quattro punti definiti dalla commissione per anda-

mento climatico e questioni sanitarie. E per l'annata 2001 si arriva a un rating complessivo aggiornato di 14/20.



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 | ↔ | Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia) |
| 2 | ↗ | Aglanico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia) |
| 3 | ↘ | Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia) |
| 4 | ↗ | Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia) |
| 5 | ↗ | Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia) |
| 6 | ↘ | Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia) |
| 7 | ↘ | Aglanico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia) |
| 8 | ↗ | Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia) |
| 9 | ↘ | Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia) |
| 10 | ↗ | Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia) |
| 11 | ↘ | Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia) |
| 12 | ↗ | Confini 2007, Lis Neris (Italia) |
| 13 | ↘ | Barolo Sorano 2004, Alario (Italia) |
| 14 | ↘ | Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia) |
| 15 | ↔ | Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia) |

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