

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXI - Numero 225, Febbraio 2023

## Il Vino dei Ristoranti ed Enotecche

Il rapporto del vino con i locali di mescolta è spesso difficile e controverso. Non mi riferisco solamente ai ristoranti, ma anche all'intero settore che – a vario titolo e modo – si occupa della produzione e vendita di cibo, quindi di cucina, senza escludere le categoria che, almeno all'apparenza, avrebbero come principale scopo commerciale la vendita di altri bene e nei quali il cibo sembrerebbe svolgere un ruolo accessorio e complementare. Mi riferisco pertanto anche a quelle attività commerciali che vedrebbero nel vino il primario scopo commerciale, cioè – come variamente si definiscono nelle varie regioni italiane – bottiglierie, fiaschetterie, canove, mescolte di vario tipo, taverne e vinerie. Compresi i “wine bar”, nei quali, spesso, credono basti sfoggiare un *nome in lingua inglese* oppure, nella mania italiana recente (vorrei dire, *italiota*, inteso nella sua accezione moderna), un *inglesismo* – spesso a caso, intraducibile e inesistente – per essere collocati di diritto nell'olimpico dell'eccellenza. Ben oltre quei “poveracci” di connazionali che – miseri sempliciotti – azzardano ancora l'uso della volgarissima, vetusta e squalificante lingua italiana.

Parlo, inoltre, delle enoteche che, molto spesso, oltre a vendere le bottiglie di vino, svolgono attività di mescolta e ristorazione. Non c'è nulla di male in questo, in fin dei conti, qualsiasi attività commerciale ha come finalità il conseguimento di un profitto, anche attraverso la diversificazione o ampliamento dell'offerta. Indipendentemente dalla categoria e finalità dell'attività commerciale, noto ancora oggi – con disappunto – che molto spesso, la mescolta del vino non gode di “ottima salute”, anzi, molto spesso è mortificato e bistrattato, sia con le parole, sia nella pratica del servizio. Questa generalizzazione, per fortuna, è contraddetta da eccezioni e capita di vedere il vino servito in modo “appropriato”, sotto ogni aspetto. Si tratta, almeno per quello che posso dire personalmente, di eccezioni, purtroppo sempre più rare. Sono consapevole di risultare supponente, ma da lungo tempo noto una triste correlazione fra l'inadeguatezza e insufficienza del servizio, oltre all'arrogante presunzione di chi, a vario titolo, è addetto a servire il vino.

Temperature completamente errate, calici inadatti e inutili, carte dei vini incomplete e tristi, errate nella costruzione, composizione e presentazione, spesso accompagnate da un'inopinata eloquenza blaterata a caso sui malcapitati avventori. Ma anche palese impreparazione, tecnica, teorica e pratica, che – a seguito di qualsivoglia richiesta o chiarimento – la risposta è sempre la stessa: “vado a chiedere, devo controllare”, ammettendo quindi la propria incapacità e preparazione professionale, anche quando si qualificano pomposamente come “sommelier”. Lo ammetto: la superficialità e l'approssimazione sono atteggiamenti – soprattutto in ambito professionale – che non tollero, in particolare quando sono mostrate con supponenza e presunzione, pretendendo, non da meno, che siano considerate normali e accettabili. Il rispetto per chi lavora – qualunque lavoro – è sempre e comunque condizione irrinunciabile e indiscutibile, tuttavia questo si deve meritare e non pretendere come atto dovuto, soprattutto quando si mostrano atteggiamenti “irrispettosi” e superficiali.

Quando un professionista non si comporta come tale, è certamente un atteggiamento irrispettoso nei confronti di chi paga per ottenere un servizio che dovrebbe essere svolto con competenza e coerente con quello che si chiede quando si “presenta il conto”. Sono certamente disposto a pagare, ma pretendo altrettanto in termini di valore e qualità in accordo a quello che pago. Quando è richiesto il pagamento di una somma elevata, pretendo indiscutibilmente che la qualità di quello che ho acquistato sia parimenti elevata. In altre parole, se il conto è, per così dire, modesto, sono certamente disposto a perdonare certe imprecisioni e soprassedere a certi errori; viceversa se il conto è elevato, non sono disposto a perdonare o eccipire nulla. Mi chiedi tanto, voglio e pretendo altrettanto; mi chiedi poco, so già che non posso aspettarmi molto, ne sono consapevole e non lo pretendo. Se poi ti atteggi in modo arrogante e presuntuoso, oltre che superficiale, allora – davvero – non sono disposto a perdonare nulla, indipendentemente da quanto mi chiedi.

In certi casi, poi, ordinare un vino in un ristorante o locale con cucina, è qualcosa che arrivo perfino a evitare proprio a causa della qualità del servizio. Al limite, ordino un vino adat-

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

### Sommario

Il Vino dei Ristoranti ed Enotecche . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Torgiano Bianco e Delle Venezie Pinot Grigio . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	12
Wine Guide Parade . . . . .	12

to allo stile e al tipo di servizio di quel locale, anche perché – in tutta verità – l’idea di godere di un pasto senza accompagnarlo al vino, mi procura sempre una strana sensazione di “incompletezza”. Per esempio, se noto una carenza o un difetto nella scelta o nella disponibilità dei calici, non ordino mai vini che so già non essere adatti e apprezzabili con quei calici. Ammetto che accade abbastanza spesso, poiché la disponibilità di calici è spesso limitata a due o tre tipi, confidando, per così dire, all’universalità del calice, cosa che, notoriamente, non accade mai. In altre parole, spesso nei locali hanno un solo tipo di calice da usare per qualunque bianco o rosato, uno per tutti i rossi, a volte un altro più piccolo per i vini da dessert che, talvolta, è perfino servito nella flûte piccola, utile anche per quelli che ordinano qualunque vino spumante.

C’è tuttavia una condizione che mi fa passare qualsiasi voglia o interesse a ordinare un vino: la superficialità della carta dei vini. Semplicemente penso che, se in quel locale la carta dei vini è scritta in modo superficiale e incompleto, errata in ogni forma e modo, sicuramente il servizio del vino è ben peggiore, la qualità dei vini sicuramente scarsa. Parlo di quei casi nei quali la carta dei vini è presentata sporca, sgualcita e lisa – e questo vale anche per il menu – con i nomi dei vini approssimativi o incompleti, spesso senza annata o produttore, denominazioni incomplete o errate. Non faccio, ovviamente, riferimento alla quantità dei vini presenti in una carta: non è certo il *numero* a determinare la sua qualità e funzionalità. Se una carta è composta da pochi vini, ma assolutamente adatti alla cucina di quel locale, completa nella sua forma, costruzione e descrizione, anche se ci sono solamente cinque vini, il suo valore comunicativo è compiuto e completo. Il vino lo ordino, ma – ammetto – non prima di essermi assicurato sui quali calici sono disponibili nel locale, anche semplicemente osservando come il vino è stato servito negli altri tavoli.

Comprendo benissimo che l’acquisto e la gestione dei calici rappresenti un costo significativo per qualunque attività di ristorazione, senza poi contare dell’incidenza rappresentata dai calici che, durante l’uso e il servizio, si rompono e vanno sostituiti. Sono consapevole la gestione dei calici non sempre è semplice e pratica, tuttavia comprendo, da cliente, la pari importanza di godere di un vino servito in modo corretto. A tale proposito, cito due episodi che mi sono capitati personalmente, quando un vino dolce da uve passite mi fu servito – in due ristoranti diversi – in una flûte piccola e in un piccolo calice da grappa. Dopo avere manifestato il mio disappunto al personale

di sala, in entrambe le occasioni la risposta è stata pressoché la stessa “noi lo serviamo così, non si è mai lamentato nessuno”. Una chiara ammissione della scarsa professionalità del ristorante oltre al desolante livello culturale dei loro clienti. Fanno sorridere, poi, le lamentele degli stessi locali per il fatto di non vendere molto vino, in particolare quelli più pregiati, venduti a prezzi più alti e con i quali possono avere maggiori margini e ricavi. Si lamentano senza riflettere che, molto probabilmente, la colpa è esclusivamente loro, poiché incapaci di vendere vino. I clienti che potrebbero essere eventualmente interessati e disposti ad acquistare quei vini di pregio, evidentemente non sono gli stessi che si accontentano di un infimo vino dolce servito nel calice da grappa e a temperatura completamente errata. Servire il vino è un’arte e la vendita non è da meno.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Torgiano Bianco e Delle Venezie Pinot Grigio

Trebbiano Toscano e Pinot Grigio a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questo mese. Un bianco Umbro e uno Veneto diversi e distanti in ogni aspetto.

Il Trebbiano Toscano è una delle varietà a bacca bianca più diffuse del centro Italia, presente anche in altri territori del paese. Impiegato in numerosi vini a Denominazione d’Origine Controllata, il Trebbiano Toscano è – nella maggioranza dei casi – unito ad altre varietà, più raramente utilizzato in purezza. Sebbene con il termine *trebbiano* si identifichino molte varietà presenti in Italia – tanto da considerarle come uve appartenenti alla famiglia dei *trebbiani* – in realtà, nella maggioranza dei casi, queste varietà non hanno analogie, tanto meno genetiche, tali da considerarle membri di un’unica famiglia. Com’è ampiamente noto, il termine *trebbiano* deriva da una citazione inclusa nel celeberrimo *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio, il quale fa riferimento al *vinum trebulanum*. Il termine si ritiene derivazione dell’aggettivo latino *trebulanus*, il quale deriva da *trebula*, traducibile in “casale” o “fattoria”. Con “trebbiano”, si intendono quindi le uve e i vini di fattoria, cioè, del luogo, in altri termini “del paese”.

Il Pinot Grigio, invece, ha ben altra storia e origine. Appartenente all’ampia categoria delle varietà cosiddette *internazionali*, cioè coltivate praticamente in ogni paese vitivinicolo del mondo, trae la sua origine in Francia. Originario della Borgogna, il Pinot Grigio è il risultato di una mutazione genetica del Pinot Nero avvenuta molti secoli fa e che ha determinato, inoltre, il cambiamento del colore della buccia. Va detto, infatti, che gli acini del Pinot Grigio hanno un colore “grigio-rosa”, pertanto una via di mezzo fra le uve a bacca bianca e rossa. Per quanto concerne il nome, il termine *pinot* si deve alla forma del grappolo che ricorderebbe una piccola pigna. Il Pinot Grigio risulta essere piuttosto versatile in termini enologici, a partire

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXI - Numero 225, Febbraio 2023

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 © 2023 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 ❖

dall'aspetto dei suoi vini. Il colore degli acini, infatti, a seconda di come sono vinificati – nello specifico, consentendo o escludendo la macerazione del mosto con le bucce – assumono colori ramati o “bianchi”.

## Torgiano Bianco

Torgiano è il primo territorio vitivinicolo dell'Umbria che – nell'*era moderna* del vino – diviene conosciuto e riconoscibile in ambito nazionale e internazionale, in modo particolare per i vini rossi. Lo stile rosso riserva, inoltre, è stato il primo vino dell'Umbria a ottenere il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG). In questo importante territorio vitivinicolo dell'Umbria, a pochi chilometri a sud di Perugia, si è operata un'ampia attività sperimentale, introducendo diverse varietà, anche internazionali, e che oggi sono parte della denominazione “Torgiano”. Nel territorio si producono vini bianchi e rossi, oltre che spumante, rosato e “Vin Santo”, tutti riconosciuti a Denominazione d'Origine Controllata (DOC), mentre lo stile rosso riserva è il solo a essere riconosciuto come DOCG. Fra i tanti vini previsti dal disciplinare di produzione del Torgiano DOC, lo stile bianco è il più noto e riconoscibile, un vino che, innegabilmente, richiama la storia e la tradizione di questa terra.

Prima delle ultime modifiche apportate al disciplinare del Torgiano Bianco, il Trebbiano Toscano – varietà ampiamente presente in Umbria e nel centro Italia – costituiva la quota primaria e non inferiore alla metà. L'attuale disciplinare prevede invece una quota compresa fra il 20 e il 70%, mentre la parte restante deve essere costituita da varietà a bacca bianca non aromatiche idonee alla coltivazione in Umbria. Difficile, quindi, stabilire una composizione “caratteristica” del Torgiano Bianco, poiché nella sua produzione possono rientrare un numero significativo di varietà, sia autoctone dell'Umbria, sia d'Italia e internazionali. La fermentazione e la maturazione del Torgiano Bianco è solitamente svolta in contenitori inerti – vasche d'acciaio o cemento – tuttavia non mancano casi nei quali il produttore ricorre all'uso del legno. Il Torgiano Bianco, a prescindere dalla sua composizione, dovrebbe comunque esprimere un carattere di freschezza e che vede come primaria espressione l'acidità, caratteristica – appunto – che è spesso tipica dei vini prodotti con il Trebbiano Toscano.

## Delle Venezie Pinot Grigio

La Denominazione d'Origine Controllata “Delle Venezie”, di recente istituzione, si estende in un territorio molto ampio e riguarda ben tre regioni, cioè quelle che storicamente di definiscono le “Tre Venezie” o Triveneto, nello specifico il Veneto, la provincia di Trento e il Friuli-Venezia Giulia. Data l'estensione della denominazione, la “Delle Venezie” può essere anche riferita anche con l'equivalente nome in lingua slovena, cioè “Beneških Okolišev”. Il vino più rappresentativo e identificativo della denominazione è certamente il Pinot Grigio, tuttavia è consentito e previsto l'uso di altre varietà, tutte a bacca bianca. La denominazione “Delle Venezie”, prevede i vini Pinot Grigio, Pinot Grigio Rosato o Ramato, anche nella versione frizzante; Pinot Grigio, Pinot Grigio Rosato o Ramato Spumante e il “Delle Venezie Bianco”. In quest'ultimo vino, è consentito

l'uso di Chardonnay, Pinot Bianco, Müller Thurgau, Garganega, Verduzzo Friulano, Verduzzo Trevigiano e Friulano, da soli o congiuntamente, per un minimo del 50%. L'eventuale parte restante deve essere composta da varietà a bacca bianca, idonee alla coltivazione nella Provincia autonoma di Trento e nelle Regioni Friuli Venezia-Giulia e Veneto.

La varietà, e quindi il vino, che maggiormente contraddistingue e identifica questa denominazione è il Pinot Grigio, nella maggioranza dei casi vinificato in bianco e fermo. La presenza di questa varietà in queste terre vanta oramai una storia lunga di decenni, frutto – non da ultimo – delle attività di sperimentazione che si sono svolte dalla fine del 1800 e nel 1900. Fra tutte le varietà introdotte, il Pinot Grigio è quella che, da lungo tempo, ha mostrato una migliore adattabilità ed espressione in questo territorio, divenendo – a partire dall'ultimo ventennio del secolo scorso – un eclatante fenomeno enologico a livello internazionale. Il Delle Venezie Pinot Grigio, il vino che prendiamo in esame nella nostra degustazione per contrasto, si produce, in accordo al disciplinare di produzione, con almeno l'85% dell'omonima varietà. L'eventuale restante parte può essere completata con le uve impiegate per il “Delle Venezie Bianco”. Lo stile dominante, come già detto, è il bianco fermo, generalmente fermentato e maturato in contenitori inerti, come la vasca d'acciaio o cemento.

## La Degustazione

È arrivato il momento di predisporre la degustazione per contrasto di questo mese, iniziando dall'acquisto dei due vini che verseremo nei calici. Le bottiglie di queste due denominazioni sono abbastanza facili da reperire nei negozi, data la loro ampia produzione e distribuzione. Più difficile, invece, la certezza della composizione dei due vini, poiché – in entrambi i casi – alla loro produzione concorrono varietà diverse, in modo particolare nel Torgiano Bianco. Come già detto, il disciplinare di produzione di questo vino umbro, nel corso degli anni, ha subito cambiamenti sostanziali nella sua composizione e il Trebbiano Toscano – un tempo uva dominante – può essere oggi presente in una quantità minima del 20%. Il Torgiano Bianco che verseremo nel nostro calice, invece, dovrà essere principalmente composto da Trebbiano Toscano, per almeno il



Il Colore del Torgiano Bianco

50%, oltre a Grechetto. Per quanto riguarda il Delle Venezie Pinot Grigio, nonostante il disciplinare preveda la presenza minima dell'omonima uva per l'85%, questo vino è solitamente prodotto con Pinot Grigio in purezza. Lo stile che prenderemo in esame è il bianco, cioè prodotto senza macerazione delle bucce nel mosto. Per entrambi i vini sceglieremo l'annata più recente e saranno versati nei rispettivi calici alla temperatura di 10 °C.

Come di consueto, iniziamo la valutazione dei vini partendo dall'analisi del loro aspetto, cioè come si presentano alla vista in termini di colore e trasparenza. Il primo vino che prendiamo in esame è il Torgiano Bianco, quindi, dopo avere inclinato il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – osserviamo la base, nel punto di massimo spessore del vino. Il colore che si rileva è giallo paglierino brillante e, ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, si osserva una trasparenza molto elevata. Poniamo ora la nostra attenzione verso l'apertura del calice, dove lo spessore del vino è più sottile: la sfumatura del Torgiano Bianco è giallo verdolino con tonalità paglierino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Delle Venezie Pinot Grigio, osservando la base del calice. Il colore di questo vino è giallo paglierino intenso, probabilmente più scuro del Torgiano Bianco. Anche in questo caso, la trasparenza risulta essere molto elevata. La sfumatura del Delle Venezie Pinot Grigio, osservata all'estremità verso l'apertura del calice, rivela un colore giallo paglierino tendente al verdolino.

I profili olfattivi di Torgiano Bianco e Delle Venezie Pinot Grigio sono caratterizzati da differenze sostanziali, nonostante in entrambi sia possibile rilevare fiori bianchi e gialli oltre a frutti a polpa bianca e gialla. Il profilo olfattivo del Torgiano Bianco – nella composizione che abbiamo scelto per la degustazione di questo mese – è fortemente determinata dal Trebbiano Toscano, una varietà spesso definita “neutra” o “poco espressiva” dal punto di vista dei suoi profumi. Sebbene questo corrisponda in parte alla verità, il Trebbiano Toscano offre comunque al naso dei profumi che lo rendono riconoscibile quando è presente in un vino. In modo particolare, è possibile riconoscere il biancospino e la ginestra, oltre a mela, pera, susina e un evidente accenno di mandorla. A questo si aggiunge il carattere del Grechetto, tipicamente riconoscibile dai profumi di nocciola e agrumi. Il Delle Venezie Pinot Grigio offre un profilo olfattivo completamente diverso e, oltre al profumo di ginestra e acacia, si possono riconoscere sensazioni che richiamano la frutta a polpa bianca e gialla, in particolare mela, pera, ananas, banana, pesca, limone, pompelmo e nocciola.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi dei due vini. Il primo che prenderemo in esame, come nella fase precedente, è il Torgiano Bianco. Manteniamo il calice in posizione verticale, senza rotarlo, ed effettuiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè i suoi profumi identificativi, spesso definiti anche come *primo naso*. Dal calice del Torgiano Bianco possiamo subito percepire profumi intensi e puliti di mela, susina e biancospino, ai quali si aggiunge sovente una nota nella quale riconosciamo la mandorla. Dopo avere roteato il calice – operazione che favorisce lo sviluppo degli altri aromi – procediamo con la seconda olfazione. Il profilo olfattivo del vino umbro si completa con ginestra, pera, pesca e nocciola, quest'ultimo tipicamente presente nel Grechetto. Passia-

mo ora alla valutazione dell'apertura del Delle Venezie Pinot Grigio, quindi, mantenendo il calice verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione. Riconosciamo profumi di agrumi – in particolare il pompelmo e il limone – oltre a mela e ginestra. Dopo avere roteato il calice, il profilo del Delle Venezie Pinot Grigio si completa con biancospino, camomilla, pera, albicocca, pesca e ananas.

Passiamo alla valutazione dei profili gustativi dei due vini, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal Torgiano Bianco. Il primo aspetto gustativo che prendiamo in esame è l'attacco, cioè come il vino si “presenta” in bocca al primo sorso. La prima sensazione organolettica che si percepisce è la freschezza conferita dall'acidità, qualità che è prontamente equilibrata dall'effetto dell'alcol. La struttura del Torgiano Bianco si può considerare di “medio corpo”, caratteristica che si rileva sovente nei vini prodotti con Trebbiano Toscano e Grechetto. In bocca si percepiscono sapori di mela, susina e pera, spesso accompagnati da una sensazione tendenzialmente amara nella quale riconosciamo la mandorla. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Delle Venezie Pinot Grigio, quindi prendiamo un sorso di questo vino. La differenza con quello precedente sono subito evidenti: il Pinot Grigio, nel quale si rileva chiaramente la piacevole freschezza conferita dall'acidità, offre ai sensi un carattere decisamente più “rotondo” e “morbido”, anche grazie all'apporto dell'alcol. La struttura è, come nel vino precedente, di medio corpo e in bocca percepiamo i sapori di mela, pesca, ananas e pompelmo, spesso anche il limone.

Siamo giunti alla fase conclusiva della degustazione per contrasto di questo mese, pertanto procediamo con la valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Ci concentreremo, quindi, sulla persistenza gusto-olfattiva, cioè la quantità di tempo durante il quale – dopo la deglutizione – è possibile continuare a percepire gli stimoli gustativi e aromatici. Il finale del Torgiano Bianco è persistente e in bocca si continuano a percepire chiaramente sia la freschezza conferita dall'acidità, sia la sensazione tendenzialmente amara della mandorla, qualità che spesso contraddistingue i vini da Trebbiano Toscano e, in certi casi, anche quelli prodotti con Grechetto. In bocca, inoltre, continuiamo a percepire i sapori di mela, susina, pera e mandorla. Il finale del Delle Venezie Pinot Grigio è parimenti persistente e in bocca si continua a percepire la freschezza dell'acidità ben supportata da una piacevole sensazione di morbidezza. Inoltre, si continuano a percepire i sapori di mela, pesca, ananas e pompelmo. Poniamo ora i due calici l'uno di fianco all'altro e procediamo con l'ultima olfazione, prima il Torgiano Bianco, quindi il Delle Venezie Pinot Grigio: le differenze olfattive dei due vini risultano ancora diverse 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



### Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris Caveau 2008 Lis Neris (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

Pinot Grigio

Prezzo: € 22,00      Punteggio ◇◇◇◇◇

Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di cedro, mela e pietra focaia seguite da aromi di biancospino, confettura di pere, mango, ananas, susina, pompelmo, nocciola, burro, miele, brioche, marzapane e tiglio.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di cedro, mela e marzapane,

11 mesi in botte, 4 mesi in bottiglia.

*Paste ripiene con pesce e funghi, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*



### Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Crisio 2018 CasalFarneto (Marche, Italia)

Verdicchio

Prezzo: € 15,00      Punteggio ◇◇◇◇◇ 🌟

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

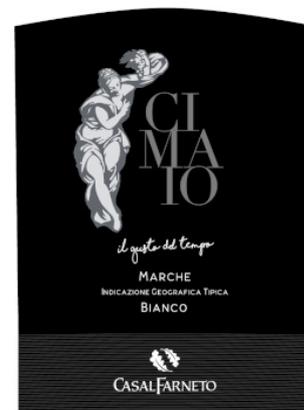
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra, camomilla, pera, agrumi, nespola, pesca, ananas, anice, timo, miele, mandorla e vaniglia.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla.

Metà del vino fermenta in barrique. Oltre 12 mesi in vasche d'acciaio, almeno 12 mesi in bottiglia.

*Paste ripiene con funghi, Pesce stufato con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi, Formaggi*



### Cimaio 2016 CasalFarneto (Marche, Italia)

Verdicchio

Prezzo: € 10,00 - 500ml      Punteggio ◇◇◇◇◇ 🌟

-  Giallo dorato cupo e sfumature giallo ambra, trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela cotogna, pera e albicocca seguite da aromi di biancospino, ginestra, camomilla, cedro, susina, pesca, papaya, melone, ananas, zenzero, miele, zafferano e mandorla.
-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela cotogna, pera e albicocca.
-  Metà del vino matura 6 mesi in botte. 12 mesi in bottiglia.
-  *Zuppe di pesce, Stufati di carne bianca, Formaggi piccanti*



**Teuto 2018**  
Tenuta Podernovo (Toscana, Italia)

 Sangiovese (65%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (5%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio     ★

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, ribes, cioccolato, tabacco, cannella, pepe rosa, vaniglia e mentolo.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.
-  18 mesi in botte e barrique, almeno 6 mesi in bottiglia.
-  *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Solenida 2017**  
Tenuta Podernovo (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 56,00

Punteggio     ★

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, cacao, tabacco, cipria, liquirizia, cuoio, vaniglia e mentolo.
-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.
-  24 mesi in botte, 24 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Montefalco Sagrantino Carapace 2017**  
Tenuta Castelbuono (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 33,00

Punteggio     ★

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 24 mesi in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



**Sicilia Grillo Zagra 2021**  
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

 Grillo

Prezzo: € 15,00

Punteggio                         

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

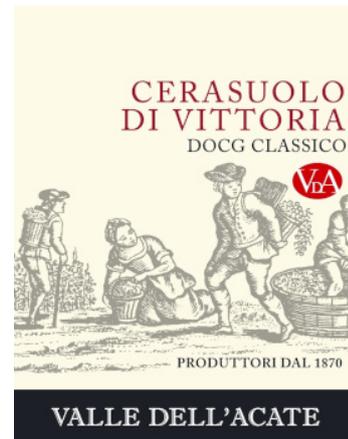
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e fiori d'arancio seguite da aromi di biancospino, camomilla, ginestra, agrumi, pera, pesca, ananas, mandorla e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

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

 *Pasta con pesce, Pesce fritto, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Zuppe di verdure*



**Cerasuolo di Vittoria Classico 2019**  
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

 Nero d'Avola (60%), Frappato (40%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio                                               

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

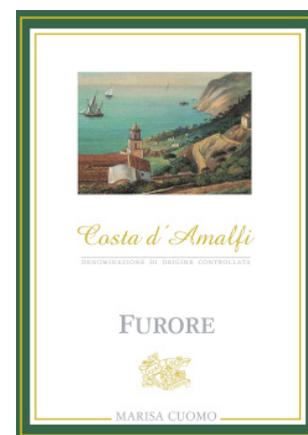
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e fragola seguite da aromi di geranio, violetta, mora, lampone, carruba, tabacco, cioccolato, pepe nero e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e fragola.

 12 mesi in botte, almeno 9 mesi in bottiglia.

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



**Costa d'Amalfi Furore Bianco 2021**  
Marisa Cuomo (Campania, Italia)

 Falanghina (60%), Biancolella (40%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio                                               

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

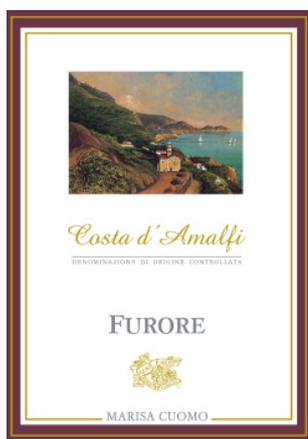
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, agrumi e biancospino seguite da aromi di ginestra, pera, pesca, susina, nespola, nocciola e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e nocciola.

 4 mesi in vasche d'acciaio.

 *Pesce fritto, Pasta con pesce, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Latticini*



**Costa d'Amalfi Furore Rosso 2021**  
Marisa Cuomo (Campania, Italia)

 Piediroso (50%), Aglianico (50%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, rosa, mirtillo, melagrana, tabacco, carruba e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 6 mesi di barrique.

 *Pasta con carne e funghi, Stufati di carne con funghi, Formaggi*



**Grayasusi Etichetta Argento 2021**  
Ceraudo (Calabria, Italia)

 Gaglioppo

Prezzo: € 25,00

Punteggio 

 Rosa ciliegia cupo e sfumature rosa ciliegia, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, mora e fragola seguite da aromi di ciclamino, rosa, lampone, mirtillo, prugna, timo e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, mora e fragola.

 4 mesi in barrique.

 *Paste ripiene con carne e funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di legumi*



**Dattilo 2018**  
Ceraudo (Calabria, Italia)

 Gaglioppo

Prezzo: € 30,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi, 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).

### Dal 18 al 20 Febbraio Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano

È tutto pronto per il primo grande evento dell'anno dedicato alla prima DOCG d'Italia, il Vino Nobile di Montepulciano, che come ormai da tradizione in febbraio apre le porte di casa, la Fortezza, agli operatori e agli appassionati. Da sabato 18 a lunedì 21 febbraio infatti, presso la Fortezza di Montepulciano, i produttori torneranno in presenza per far conoscere le nuove annate in commercio dal 2023: il Vino Nobile 2020 e la Riserva 2019. Una passerella internazionale che coinvolge l'intera comunità di Montepulciano che per tre giorni sarà presa d'assalto dai tanti appassionati provenienti da tutta Italia.

«Un appuntamento ormai imperdibile, non solo per gli addetti ai lavori che qui potranno incontrare oltre 40 produttori, più della metà della denominazione, che in presenza racconteranno non solo le nuove annate in commercio, ma anche le tante attività, le novità e i progetti futuri che stanno confermando la nostra Docg una delle più dinamiche d'Italia. Come Consorzio infatti presenteremo gli aggiornamenti sul progetto Pievi, ma anche tutte le attività legate a Montepulciano, distretto del vino sostenibile», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.

L'Anteprima del Vino Nobile si aprirà ufficialmente il 15 febbraio con la giornata dedicata alla sola stampa internazionale e nazionale (ormai già sold-out). Le giornate clou saranno come detto quelle destinate a pubblico e operatori, a partire da sabato 18 e fino a lunedì 20 febbraio. Sabato e domenica nello specifico gli orari saranno dalle 14 alle 19 mentre lunedì dalle 12 alle 17. Le modalità di accesso alla Fortezza e alla degustazione, così come il programma e l'elenco delle aziende partecipanti, saranno presto consultabili sul portale ufficiale [www.anteprimavinonobile.it](http://www.anteprimavinonobile.it) con la possibilità di acquistare in prevendita i biglietti di ingresso e accreditarsi da operatore alla manifestazione.

L'Anteprima per tanti appassionati sarà la possibilità per regalarsi un fine settimana alla scoperta di una delle città più belle al mondo e d'Italia. In questi giorni infatti i ristoranti, i negozi

del centro storico, come naturalmente i musei, saranno aperti al pubblico con una veste di festa per celebrare il loro prodotto d'eccellenza. Per l'occasione anche la Strada del Vino Nobile e dei Sapori della Valdichiana promuoverà dei pacchetti speciali per scoprire il territorio del Vino Nobile di Montepulciano.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra come sempre nella Settimana delle "Anteprime di Toscana" che verrà inaugurata da PrimAnteprima, l'evento promosso da Regione Toscana insieme alla Camera di Commercio di Firenze e organizzato da PromoFirenze e Fondazione Sistema Toscana. PrimAnteprima 2023 è in programma a Firenze sabato 11 febbraio tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Medici Riccardi.

### Vino Italiano: il Bicchiere è "Mezzo Pieno"

Il 2022 sarà ricordato come l'ennesimo anno in "chiaro-scuro" per il vino italiano, dove a buoni risultati di mercato raggiunti dalle imprese si affiancano criticità in grado di minarne le prospettive future.

La nona edizione del Forum Wine Monitor di Nomisma, che si è tenuta oggi a Bologna, si è posta l'obiettivo di "decifrare" i trend del momento per individuare le possibili traiettorie di sviluppo per il settore vinicolo italiano.

Secondo stime Wine Monitor, nel 2022 il vino italiano ha raggiunto 8 Miliardi di euro di esportazioni, con una progressione rispetto all'anno precedente del 12%. Anche la Francia è risultata in crescita, arrivando così a 12,5 Miliardi di euro di export vinicolo, mentre la Spagna (terzo esportatore mondiale) si è dovuta "accontentare" di un aumento di circa il 6% (raggiungendo 3 Miliardi di euro).

Rispetto al posizionamento di prezzo dei vini italiani, il differenziale esistente con quelli francesi permane elevato: il nostro prezzo medio all'export dei vini fermi imbottigliati è risultato inferiore del 40% nell'anno appena trascorso, il medesimo gap esistente già dieci anni fa (e non ancora chiuso).

Sul mercato interno, i dati forniti da NielsenIQ hanno invece mostrato come il 2022 abbia visto una flessione nelle vendite dei vini venduti nel canale della Distribuzione a Libero Servizio soprattutto a volume (-6,4% rispetto all'anno precedente) a fronte di un calo a valori dell'1,8%, sebbene occorra segnalare come i livelli di vendita siano risultati superiori (sia nei valori che nelle quantità) a quelli pre-pandemici del 2019.

«È indubbio come sul trend dell'export e delle vendite nel canale GDO in Italia abbiano pesato diversi fattori come l'inflazione, il cambio euro/dollaro e il rallentamento economico, ma gli stessi andamenti sottendono anche uno spostamento nei consumi del periodo estivo e di inizio autunno verso il fuoricasa, trainati altresì dalla ripresa del turismo dopo gli anni più critici della pandemia» ha dichiarato Denis Pantini, Responsabile Wine Monitor di Nomisma.

Parlando di rallentamento economico, un focus di approfondimento del Forum ha riguardato la Germania, vale a dire il secondo mercato per valore dell'export di vino italiano. Grazie ad un'indagine originale sul consumatore tedesco, sono emersi spunti importanti per capire quali potranno essere i trend del 2023.

«Se è vero, come era presumibile, che i tedeschi ridurranno i consumi di vino a seguito dell'incerta congiuntura economica, è anche vero che questi cali non saranno indifferenziati ma

riguarderanno soprattutto i consumi fuori-casa e toccheranno meno i vini bio e sostenibili. Anche per quanto riguarda l'origine, saranno soprattutto i francesi a pagare peggio, mentre quelli italiani dovrebbero soffrire meno, al pari dei vini locali» ha commentato Emanuele Di Faustino, Senior Project Manager Wine Monitor di Nomisma.

Accanto agli approfondimenti presentati dagli esperti di Wine Monitor, si sono succedute testimonianze di imprese che hanno arricchito il dibattito e l'analisi dello scenario, a partire dai trend sul mercato interno con Francesca Benini Sales & Marketing Director di Cantine Riunite & CIV a quelli sul mercato tedesco e internazionale con Massimo Tonini, Export Director del Gruppo Zonin1821, per arrivare alle performance dei vini a denominazione con il contributo dei dati esposti da Francesco Liantonio, presidente Valoritalia. Un altro importante focus di approfondimento ha infine riguardato la fase di acquisizioni e fusioni che sta portando il settore a fenomeni aggregativi tra imprese – anche come risposta alle nuove sfide di mercato – attraverso l'analisi e l'esperienza di Stefano Baldi, Associate Director Agribusiness di CBRE, e la testimonianza di Massimo Romani, Amministratore Delegato di Argea.

E proprio il rallentamento economico rappresenta la principale minaccia che incombe sulle prospettive di crescita del settore vinicolo nell'anno appena iniziato. Un rallentamento previsto da mesi anche se le ultime previsioni di dicembre della Banca d'Italia stimano un PIL a +0,4% sul 2022 rispetto a una variazione negativa (-0,2%) ipotizzata a ottobre dal Fondo Monetario Internazionale. Certo è che se le quotazioni del gas (oggi pari alla metà del picco raggiunto a novembre scorso) non dovessero subire ulteriori fiammate, così come il prezzo del petrolio dovesse assestarsi (e qui molto dipender dalla situazione economica e relativa domanda energetica della Cina), anche l'inflazione – che già a dicembre ha mostrato un primo segnale di flessione – dovrebbe ridursi, portando con sé minori restrizioni nella politica monetaria europea e che, unita agli investimenti che saranno messi in atto grazie alle risorse del PNRR, fornirebbero quello slancio necessario alla ripresa dei consumi, vino compreso.

### **Montecucco: nel 2022 è la Denominazione Più Performante della Toscana**

Il 2023 inizia nel migliore dei modi per la DO Montecucco che, mettendo in archivio un 2022 con dati molto più che incoraggianti, si classifica a tutti gli effetti come la Denominazione più performante della Toscana nell'anno da poco giunto al termine. A confermarlo il report statistico sulle principali denominazioni vitivinicole toscane di A.Vi.To. – condiviso con tutte le DO regionali a inizio mese – che evidenzia un andamento degli imbottigliati da record per la piccola denominazione amiatina pari a +35% sul 2021, superando persino i risultati del già fortunato 2019.

Quello appena concluso è un anno che ha dovuto fare i conti con un quadro generale di grande incertezza e di difficoltà per il settore vinicolo – e non solo – ma che allo stesso tempo ha confermato una direzione già ben delineatasi a fine 2020 rispetto ai “nuovi” trend di consumo a livello internazionale. Una tendenza che osserva un incremento delle vendite del prodotto ricercato, di fascia media e medio-alta, in sfavore dei vini cosiddetti comuni. Non solo: pilastro della scelta d'acquisto resta

la sostenibilità. I consumatori, anno dopo anno, sono sempre più attenti ai temi legati alla tutela dell'ambiente, sia dal punto di vista della coltivazione che dal punto di vista produttivo, e continueranno a scegliere consapevolmente e in maniera etica prodotti di qualità certificata.

«Se “nicchia” e “sostenibilità” si confermano come *leit motiv* del mercato vinicolo, il Montecucco si fa coerentemente largo in questa ormai consolidata dimensione della domanda internazionale. A dimostrarlo la straordinaria crescita di imbottigliato osservata a chiusura del 2022, che ci colloca al primo posto del podio delle denominazioni toscane» dichiara Giovan Battista Basile alla guida del Consorzio Tutela Vini Montecucco. «Il mercato oggi più che mai è in cerca di prodotti che siano bio-certificati, di qualità e affidabili, valori da sempre legati a doppio filo alla nostra DO, garantiti dal nostro Consorzio di Tutela e costantemente promossi a livello internazionale. Non dimentichiamo che la DO Montecucco – con 68 aziende associate e 500 ettari rivendicati (su circa 800 potenziali) distribuiti nei sette comuni di Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano, provincia di Grosseto – vanta l'85% di produzione biologica. Ma al di là della sostenibilità, il nostro è un Sangiovese estremamente distinguibile – autentica bandiera del suo luogo di origine, vera e propria nicchia per tornare al discorso iniziale – prodotto da piccole o medie aziende a conduzione familiare che negli anni sono state capaci di interpretare la peculiare identità del territorio. Insomma, un gioiello unico nel suo genere».

Giovan Battista conclude «Ricordo che esattamente un anno fa il Montecucco era stato segnalato tra le DO internazionali da non perdere nel 2022, all'interno di una piccola classifica di vini internazionali stilata dalla celebre rivista statunitense Forbes. È stato un inizio d'anno decisamente positivo per la nostra denominazione, che non ha disatteso le nostre aspettative».

Le buone notizie sul fronte degli andamenti non placano tuttavia la preoccupazione del Consorzio del Montecucco circa le tematiche legate all'emergenza climatica e il ricordo dei devastanti incendi che hanno colpito l'area di Cinigiano nell'estate del 2022. Di fronte a calamità di questa portata diventa più che mai necessario riaprire un dibattito che negli ultimi anni sta interessando il settore agricolo non solo toscano. «Ribadiamo la nostra posizione circa l'urgenza di semplificare le procedure per la realizzazione di invasi per contrastare l'emergenza idrica provocata dai cambiamenti climatici che affligge il nostro comparto» chiosa Giovan Battista Basile appoggiato dal CdA del Consorzio di Tutela Montecucco. «In generale la comunità internazionale dovrebbe dare assoluta priorità e realizzare concretamente tutti i passaggi necessari per contenere l'innalzamento della temperatura globale e contrastarne gli effetti negativi – che negli ultimi anni stanno diventando sempre più frequenti e gravi – a danno dell'ambiente e delle produzioni».

### **Terre d'Oltrepò non Rallenta la Sua Strategia di Sviluppo**

Il rinnovo anticipato del Consiglio di Amministrazione di Terre d'Oltrepò non deve offuscare e tanto meno ridimensionare lo straordinario impegno di sviluppo della nota cooperativa lombarda.

Questo è in estrema sintesi il messaggio che arriva da Broni

(Pavia), sede della più grande Cantina cooperativa della Lombardia con quasi 600 soci, una superficie vitata di circa 4.000 ettari (quasi la metà dello storico territorio viticolo dell'Oltrepò Pavese) e una produzione vicina ai 3,5 milioni di bottiglie. Senza dimenticare che dal 2017 Terre d'Oltrepò è proprietaria anche di La Versa, uno dei brand storici del vino più importanti del nostro Paese, pioniere nella produzione di metodo classico di altissimo pregio.

«Sono Presidente di Terre d'Oltrepò da meno di un anno – spiega Enrico Bardone – ma mi sono subito attivato per capitalizzare al meglio tutte le straordinarie potenzialità che ha questo nostro grande gruppo cooperativo. Una cooperativa che è bene ricordare sempre non solo ha un ruolo chiave per la sostenibilità economica dei propri soci ma ha una grande responsabilità anche sul fronte di tutta la reputazione, immagine dell'Oltrepò Pavese».

E sono state queste due grandi consapevolezze che hanno guidato la strategia di sviluppo di Terre d'Oltrepò che ha alla base l'ampliamento dei volumi dell'imbottigliato al pari di una crescita delle marginalità.

«Nei miei primi 11 mesi di presidenza – prosegue Bardone – è stato prioritario individuare tutte quelle strategie in grado di aumentare la profittabilità della nostra Cantina.»

Prosegue la pianificazione dell'attività commerciale in Italia ed estero attraverso la costituzione di una struttura di agenti per il canale horeca, la selezione dei Paesi esteri in cui operare e l'attività di rebranding a partire dal prestigioso marchio La Versa. «I valori della cooperazione, il suo legame fondamentale con il territorio di produzione, con i suoi viticoltori – conclude Bardone – sono fattori fondamentali nell'identità della nostra Cantina e riteniamo sia determinante farli emergere in maniera molto più chiara rispetto al passato. Siamo orgogliosi della nostra identità e siamo convinti che mai come oggi l'essere cooperativa possa rappresentare un valore aggiunto sia in termini di qualificazione dei vini ma anche di sostenibilità economica, sociale e ambientale di un territorio».

### **Delle Venezie: Uno Stile Sempre Più Apprezzato e Ricercato dal Consumatore Internazionale**

Con il 2023 si apre un nuovo capitolo per il Consorzio DOC delle Venezie che, forte dei risultati raggiunti nell'anno appena terminato, è pronto a ripartire con attività promozionali e informative volte a rafforzare la presenza nei mercati e ad aumentare sempre più il valore identitario della Denominazione a livello internazionale. Attraverso azioni strategiche e mirate che hanno portato la DOC delle Venezie a calcare le scene delle principali fiere di settore, eventi e manifestazioni, masterclass e seminari in America, Europa e Asia, destinati sia a operatori professionali che a consumatori, il Consorzio di Tutela è oggi testimone di un percorso di crescita della percezione qualitativa della Denominazione d'Origine Delle Venezie da parte del mercato e di una sempre maggiore fidelizzazione dei partner commerciali esteri, che continuano a scegliere e a sostenere la sua unicità.

Tra gli obiettivi principali per il 2023, il Consorzio di Tutela ha inserito il rafforzamento delle attività promozionali e di conseguenza della presenza sul mercato nazionale, che ad oggi assorbe circa il 5% il paese di cui la DOC Delle Venezie si fa ambasciatrice nel mondo, diventando veicolo di uno stile sempre

più apprezzato e ricercato, cui molte aree produttive si ispirano per inseguire i trend di mercato; uno stile elegante e versatile, ma al tempo stesso accessibile. «Gli occhi sono puntati su di noi, sul Nordest italiano. È da qui che proviene l'85% del Pinot Grigio prodotto nel Belpaese. Stiamo aumentando l'impegno per fidelizzare sempre più il mercato domestico, certi che possa replicare lo straordinario successo conseguito all'estero dalla DOC Delle Venezie» chiosa Albino Armani, Presidente del Consorzio di Tutela, e continua «Rappresentiamo la tipicità di uno stile, quello del "Pinot Grigio italiano", che ha conquistato il consumatore di tutto il mondo e che grazie ai valori intrinseci di cultura e territorio d'origine, alle sue caratteristiche di freschezza e versatilità nonché al lavoro del Consorzio, fornisce garanzie sull'origine, sull'intera filiera produttiva e sull'elevata qualità della materia prima e della sua trasformazione. Questo è il grande valore aggiunto della nostra DOC».

Campionessa di uno stile tutto italiano e bandiera del Nordest – con tutte le varie specificità e tipicità territoriali – la DOC delle Venezie osserva un'ulteriore crescita del valore economico che a fine 2022 ha toccato un +10% (dati delle Camere di Commercio), un trend iniziato nel 2020 e coadiuvato dall'azione del Consorzio di Tutela che da sempre promuove misure di gestione del potenziale produttivo del Pinot grigio del Triveneto (blocco degli impianti e stoccaggio amministrativo), in un quadro di sempre più ampia sinergia con le altre Denominazioni del Sistema Pinot grigio del Triveneto. Un Sistema che con il nuovo anno verrà ancora tenuto in equilibrio dalla DOC delle Venezie, chiamata anche a gestire i quantitativi di Pinot grigio riclassificati delle altre DO di Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino.

Il 2022 vede anche una contrazione dei volumi di poco meno del 12%, che si confronta però con il 2021, anno record per quantitativo di imbottigliato dalla nascita della Denominazione, che mise in bottiglia ben 1,84 milioni di ettolitri. Il dato consuntivo 2022 conferma tuttavia un trend positivo per la DOC Delle Venezie, che è riuscita a garantire una buona media mensile di 135.407 ettolitri messi in bottiglia, in linea con la media degli andamenti degli ultimi cinque anni. Prosegue infine il sostegno dei partner oltreconfine, che credono negli alti standard qualitativi della Denominazione e contribuiscono in modo significativo alla sua crescita: grandi imbottigliatori e acquirenti esteri di Germania, Stati Uniti, Austria, Regno Unito, Canada e anche Francia – citando i principali Paesi di riferimento – nell'ultimo anno hanno messo in bottiglia 161.065 ettolitri, ossia l'equivalente di oltre un mese di imbottigliamento, dei 1.624.879 ettolitri totali messi in archivio a fine anno dalla DOC.

### **Approvati Interventi Straordinari per Salvaguardare il Mercato dei Vini d'Abruzzo**

Su proposta del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, il Tavolo Verde – con Regione Abruzzo, associazioni di categoria e Consorzi – ha approvato gli interventi straordinari per ridurre l'offerta di Montepulciano d'Abruzzo.

«Il Consorzio da anni crede che sia necessario utilizzare sistemi di regolamentazione del mercato. Da sempre il Montepulciano d'Abruzzo soffre un ribasso dei prezzi dettato da un eccesso di produzione; da un'attenta analisi, elaborata dal nostro comitato tecnico, dell'attuale andamento della Denominazio-

ne e dei possibili scenari del mondo del vino, era quindi fondamentale intervenire in questa direzione» spiega il presidente del Consorzio Alessandro Nicodemi. «L'obiettivo è quello di superare – con questi interventi – gli squilibri tra domanda e offerta in vista della prossima vendemmia; vogliamo così consolidare il valore del nostro vino e il suo posizionamento, a beneficio dei produttori e di tutto il territorio» conclude il presidente.

Il fine sarà perseguito – grazie al via libera dato dalla Regione – con gli strumenti previsti dall'articolo 39 (comma 4) del Testo unico della vite e del vino Legge 238 del 12/12/2016, "Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino". La proposta di richiesta di attivazione alla Regione era stata approvata dall'assemblea del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo il 4 gennaio 2023.

Nello specifico verrà regolamentato lo stoccaggio dei vini, in modo da gestire i volumi di prodotto disponibili, con il blocage del 20d'Abruzzo DOC rivendicato nell'annata 2022. Dal provvedimento sono esclusi il vino biologico e il vino delle cantine che imbottigliano tutta la loro produzione.

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Grappa Riserva La Speziata Sibona (Piemonte)

 Vinaccia di uve piemontesi

Prezzo: € 28,00 - 50cl

Punteggio 

 Giallo ambra brillante, limpida e cristallina.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna, vaniglia, chiodo di garofano, cannella, noce moscata, miele, zenzero, nocciola e liquirizia con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Saperi intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di prugna, noce moscata, zenzero, cannella e miele.

 Distillazione discontinua a bagnomaria. 1 anno e 6 mesi in botte, oltre 3 anni in barrique.

## Wine Guide Parade

Novembre 2022

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Pecorino Supergiulia 2019, Cataldi Madonna	13913
2	Chianti Classico 2019, Montecalvi	11793
3	Abruzzo Pecorino Superiore La Canaglia 2021, Fontefico	10224
4	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Ergo Sum Mirizzi 2017, Montecappone	9707
5	Moramora 2021, Paolo Leo	9639
6	Cerasuolo d'Abruzzo Pie' delle Vigne 2019, Cataldi Madonna	9243
7	Montepulciano d'Abruzzo Malandrino 2020, Cataldi Madonna	9058
8	Abruzzo Pecorino Superiore La Foia 2020, Fontefico	8984
9	Rambèla Bianca 2021, Randi	8504
10	Montepulciano d'Abruzzo Toni 2018, Cataldi Madonna	7768
11	Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Metodo Classico Pas Dosé Mirizzi 2015, Montecappone	7638
12	Montepulciano d'Abruzzo Cocca di Casa 2019, Fontefico	7619
13	Altare Minutolo 2020, Paolo Leo	7463
14	Tabano 2015, Montecappone	7343
15	Cogito R. 2021, Montecappone	7221