

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

[www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)

Anno XII - Numero 127, Marzo 2014

## Il Vino che mi Piace

Qual è il vino che preferisci? Quale vino apri quando non lo devi fare per motivi di lavoro e che ti piace condividere con gli amici? Qual è il migliore vino? Questo genere di domande mi sono rivolte con precisa puntualità dalle persone che conosco e da quelle che incontro. Non credo l'argomento del mio vino preferito sia così interessante e, probabilmente, queste sono domande rivolte con il semplice spirito di discussione e del confronto. Lo ammetto: a questo genere di domande rispondo sempre con difficoltà, non perché non abbia un vino preferito, piuttosto per il fatto che non si tratta di uno solo. È un po' come tradire tutti gli altri favorendone uno solo, consapevole che, comunque, anche il *favorito* non lo è in modo assoluto. In genere queste domande rappresentano un tentativo di gratificazione personale con lo scopo di avere una conferma alle proprie preferenze e ai propri gusti.

Si tratta anche di un modo per iniziare un confronto, cercando di capire la mia predilezione o avversità verso uno stile particolare, nell'intento di creare una dicotomia netta fra il buono e il cattivo. Questa divisione, che è evidentemente del tutto soggettiva e personale, quindi opinabile, tende anche a giudicare le posizioni intellettuali e culturali di ognuno, collocando le persone da una parte oppure dall'altra. Se poi a queste domande rispondo semplicemente che mi piace il vino buono - concetto evidentemente banale e comunque soggettivo - allora l'interlocutore risponde con un rassicurante sorriso, immaginando che il mio "buono" corrisponde certamente al suo "buono". Questa risposta, comunque, è certamente vera per ognuno, nonostante sia evasiva e vaga. Dopo tutto, nessuno risponderebbe a domande simili affermando che i suoi vini preferiti sono quelli "cattivi".

Buono e cattivo sono concetti ai quali ognuno attribuisce un significato e un valore personale, spesso definito in funzione dei contesti intellettuali e culturali che si sentono più vicini al proprio pensiero. Sono concetti indiscutibili se valutati unicamente come espressione personale, certamente rispettabili anche se, spesso, non propriamente condivisibili. L'aspetto fastidioso, ipocrita e puerile, è quando si ha la pretesa che il proprio concetto di buono e cattivo debba per forza rappresentare un principio "universale" indiscutibile. Posizioni che si

esprimono, spesso, con disgustosa arroganza, l'atteggiamento tipico di chi non è capace né di sostenere e argomentare la propria posizione né di essere disposto a dubitare, almeno un po', l'esistenza di altri punti di vista. Il senso di appartenenza a "qualcosa" - si sa - è motivo di contrasto fra gli uomini e offre una rassicurazione di identità sociale: la storia si ripete tristemente; non impareremo mai dagli errori di chi ci ha preceduto.

Nel vino - esattamente come in altri ambiti - il proprio concetto di buono e cattivo determina anche la classificazione degli altri nelle schiere dei "buoni" e "cattivi", degli esperti e degli ignoranti. Categorie che, sempre e in ogni caso, sono del tutto arbitrarie e relative, pertanto discutibili in ogni forma e principio. Se c'è una cosa che, da sempre, il vino ha saputo dimostrare in modo efficace, è proprio quello della condivisione e della socialità. Nobile bevanda dall'alto significato rituale, il vino è da sempre simbolo perfetto della celebrazione e dell'amicizia. Forse è anche per questo motivo che mi resta difficile condividere e comprendere quando il vino è usato come strumento di divisione e di speculazione. Posso comprendere, ma fino a un certo punto, questa posizione assunta da certi produttori che, talvolta, credono sia questo il modo giusto per fare conoscere i loro vini.

Il vino è anche emozione e cultura: non solo quelle rappresentate dalla sua terra e dagli uomini che lo hanno prodotto, ma anche l'emozione del momento nel quale si consuma. Il contesto, la compagnia, il momento particolare nel quale si decide di aprire una bottiglia di vino e di dividerla, determinano la nostra predisposizione verso quel vino. Del resto ognuno di noi, pensando a un vino, ricorda un particolare momento - piacevole o sgradevole - e nel quale quel vino ha caratterizzato quell'occasione. Il ricordo certamente contribuisce a considerare un vino buono o cattivo in funzione di quello che si è vissuto nei momenti nei quali la bevanda di Bacco era, nel bene o nel male, parte del momento. Per lo stesso motivo, un vino che *incontra* il nostro ideale di modello viticulturale ed enologico - tecnico, culturale, intellettuale o sentimentale - è probabile che sia valutato positivamente. Il senso di gratificazione e la conferma a quello che sentiamo e pensiamo, è innegabile, ci

### Sommario

Il Vino che mi Piace . . . . .	1
GUSTO DiVINO	
Uomo, Vino e Degustazione . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Wine Parade . . . . .	8

### 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

predispone positivamente o negativamente verso un vino.

Qual è, in definitiva, il vino che mi piace? Potrei rispondere, banalmente, il vino che mi piace è quello che, in un determinato momento, contribuisce a rendere più piacevole un'occasione. Se poi devo rispondere escludendo il coinvolgimento sentimentale del momento, la risposta diventa, forse, più esautiva e fredda. Apprezzo, senza ombra di dubbio, i vini che non hanno difetti riconducibili a qualunque natura o causa, capaci di esprimere eleganza, equilibrio e pulizia. Mi rendo conto che questa è una risposta che lascia intendere a una *cruda* valutazione tecnica, ma è altrettanto vero che mi infastidisce l'arroganza di chi, giustificando palesi difetti, cerca di farli passare per pregi. Mi piace, infine, il vino semplicemente per quello che è, espressione di chi lo produce senza la pretesa di usarlo per affermare qualcosa che con il vino non ha nulla in comune e che spesso ha il sapore della sciocca arroganza. Anche quello, per me, è un difetto. Non del vino - che non ha colpe - ma della sciocchezza di chi ci crede.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## Uomo, Vino e Degustazione

L'uomo svolge un ruolo fondamentale nella produzione e nella degustazione del vino, non solo interprete della vigna ma anche del calice

Il vino è il prodotto di un'interazione complessa che si sviluppa fra la Natura e l'uomo, risultato di diversi fattori che si esprimono in forme e modalità distinte e tutti in funzione del vino da produrre. Ogni fattore, ogni singolo elemento che concorre alla produzione del vino svolge un ruolo nella determinazione della sua *personalità*, in funzione del modo e della forma del loro impiego. Di questi fattori, l'uomo rappresenta un elemento determinante nella produzione del vino, poiché consente e favorisce l'interazione fra i diversi elementi e la loro espressione. Interprete più o meno *onesto* e *sincero* di un complesso sistema, l'uomo conferisce al vino il proprio carattere e

la propria visione viticulturale ed enologica, spesso *plasmando* il vino secondo la sua personale interpretazione.

Il ruolo dell'uomo non si limita unicamente alla produzione. Il vino è prodotto destinato al piacere degli uomini, rappresentando, per certi aspetti e soprattutto in passato, un essenziale elemento di sussistenza. Come tale, è soggetto a ulteriore interpretazione, in un complesso sistema che coinvolge tutti i sensi dell'uomo, la sua emotività, personalità e cultura. Difficile stabilire, in base a questa considerazione, quale sia il migliore o il peggiore vino, poiché questo è intimamente legato a ciò che rappresenta per chi lo degusta e per la sua personale gratificazione. A tale proposito, sembra utile ricordare le parole del grande enologo francese Émile Peynaud, uno dei fondamentali padri dell'enologia moderna. «Siete voi (consumatori) che in un certo senso fate la qualità. Se ci sono vini cattivi è proprio perché ci sono dei cattivi bevitori. Il gusto è conforme alla rozzezza dell'intelletto: ognuno beve il vino che merita».

Questa affermazione, che può sembrare esagerata e non condivisibile da molti, è vera anche per i vini buoni, oltre a sottolineare, nel bene e nel male, l'indiscutibile soggettività nella determinazione della qualità del vino. Questo è un principio che si applica sia ai consumatori sia ai produttori: ci sono vini cattivi perché ci sono produttori cattivi e consumatori cattivi che li acquistano. Quanto detto non rappresenta, ovviamente, una posizione assoluta. Si tratta di un'affermazione del tutto relativa e arbitraria, poiché ognuno - produttore o consumatore - ha la propria e personalissima opinione su cosa sia un vino buono o cattivo. Non solo: ognuno ha la propria e personalissima opinione su cosa deve essere il vino in funzione di valutazioni etiche, personali, organolettiche e culturali, in ogni caso condivisibili e contestabili da chiunque.

La determinazione della qualità di un vino, oggettiva o soggettiva, si esprime in un complesso processo che inizia dalla vigna e termina con i sensi di chi lo consuma. Ogni elemento o fattore coinvolto in questo processo è determinante ai fini della definizione della qualità di un vino e della sua interpretazione. Ogni modello di qualità è conforme ai criteri di riferimento che soddisfano la cultura e la definizione di vino nell'ambito di specifiche categorie di consumatori e produttori. Alcuni di



Uve rosse mature pronte per la vendemmia: un fondamentale momento che celebra il rapporto fra l'uomo e il vino

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 127, Marzo 2014

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 © 2014 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)

questi riscuotono maggiore consenso di altri poiché rispondono a criteri di qualità accettati da un largo numero di produttori e consumatori, costituendo - di fatto - un modello di riferimento. Altri, ugualmente rispettabili e qualitativamente espressivi, trovano progressivamente minore apprezzamento in categorie più ristrette di produttori e consumatori.

Il carattere e la personalità di ogni vino nascono dalla vigna e dal territorio dove questa è coltivata. Questi due fattori iniziali costituiscono - di fatto - un elemento di qualità teorica, poiché il potenziale qualitativo originale può essere alterato e trasformato in funzione della visione enologica del produttore. L'obiettivo è, in ogni caso, quello di produrre vino adottando pratiche viticole e tecniche enologiche in accordo a quello che il produttore ritiene eticamente e commercialmente proficuo per il mercato e i suoi clienti. Saranno queste due visioni a determinare, in larga parte, il destino delle uve e della successiva trasformazione in vino. Durante l'intero processo della produzione - dalla vigna alla bottiglia - ogni scelta, ogni operazione svolta dall'uomo determinerà in modo sostanziale la qualità del vino. A tale proposito è indispensabile ricordare che senza l'indispensabile intervento dell'uomo, il vino - in quanto tale - non potrebbe esistere.

Iniziamo questo percorso dalla vigna, valutando alcuni dei più significativi elementi che determineranno inevitabilmente il viaggio del vino verso il calice. La scelta delle varietà da piantare nel vigneto rappresenta il primo fattore determinante ai fini del carattere di un vino. I diversi tipi di suolo offrono caratteristiche agronomiche specifiche e che influiscono sulla vita della vite e della sua uva. Non solo, l'apparato radicale - elemento fondamentale che consente anche di combattere i nefasti effetti della fillossera - influiscono in modo determinante sulla vite. Ogni apparato radicale possiede infatti caratteristiche specifiche e tali da assicurare l'approvvigionamento di nutrienti e di acqua alla vite in funzione del suolo dove questa è piantata. Questi tre elementi - suolo, vite e apparato radicale - determinano in larga parte la qualità delle uve e il successo agronomico della vite in un territorio.

Il territorio, non c'è dubbio, svolge un ruolo fondamentale nell'espressione delle sue uve e dei suoi vini. Il modo con il quale l'uomo interagisce con il rapporto "vite-territorio" altera innegabilmente il risultato che si ottiene, spesso in funzione della sua visione enologica e del rispetto di questo *sistema*. Allo stesso modo, anche la scelta dei trattamenti fitosanitari, certamente indispensabili per la difesa delle vite, alterano il risultato e l'espressione dei vini che si possono ottenere da una vigna. Non da meno, il sistema di potatura della vite e il tipo di allevamento, influiscono sulle capacità produttive e sulla qualità dell'uva. Stessa considerazione vale per tutte le pratiche agronomiche che si operano in vigna, come la potatura verde, la defogliazione e il diradamento. Interventi che l'uomo opera nella vite con lo scopo di migliorare il prezioso frutto che diventerà vino.

La conduzione agronomica del vigneto, un aspetto totalmente dipendente dall'intervento dell'uomo, rappresenta un fattore determinante che influirà sulla qualità e sull'espressione organolettica di un vino. Un fattore che determina, in larga parte, la diversità - spesso enorme - fra due vini prodotti nello stesso territorio e da vigneti confinanti, ma condotti in modo diverso dal punto di vista agronomico. Sempre parlando della vigna, anche il periodo di vendemmia influisce sul carattere

del vino. Scelta non sempre semplice da compiere, sia a causa dell'andamento meteorologico dell'annata, sia per il compromesso fra maturazione fisiologica e tecnologica delle uve, in ogni caso, un fattore che influisce sul carattere del vino. La vendemmia, in particolare il momento della giornata e il tempo che trascorre dalla raccolta alla pigiatura delle uve, può influire sulla qualità del vino.

Si arriva quindi in cantina e, anche in questo luogo, l'intervento dell'uomo influisce in modo sostanziale sul prodotto finale. Va detto che è proprio in cantina che si possono operare gran parte delle "magie" capaci di stravolgere il carattere e il destino di un vino, nel bene e nel male. La tecnologia enologica consente, infatti, di operare le opportune correzioni o alterazioni capaci di cambiare un vino. Non sempre questi interventi consentono di migliorare un vino: talvolta si verifica anche l'esatto contrario. Uve di alta qualità possono infatti essere trattate in modo non appropriato e in modo tale da perdere questa caratteristica, con il risultato di ottenere un vino mediocre. Allo stesso modo, da uve di mediocre qualità si può ottenere un vino, non di eccellente qualità, ma certamente migliore di quanto il potenziale delle uve può offrire. A volte, in cantina, si possono compiere autentici miracoli così come deprecabili scempi.

Le scelte enologiche conferiscono al vino una personalità ben precisa e determinano il carattere organolettico in modo sostanziale. Qualunque sostanza aggiunta, ogni pratica applicata al mosto e al vino - indipendentemente da quanto queste sono considerate lecite e accettabili - definiscono in larga parte il suo carattere. Quantità di anidride solforosa - indispensabile per alcuni, deleteria per altri - volume e tipo di contenitori per la fermentazione e maturazione del vino, uso o meno di lieviti selezionati: sono solamente alcuni semplici esempi capaci di determinare lo sviluppo tecnologico e organolettico di un vino. Scelte che rappresentano indubbiamente il personale valore etico del produttore nel rispetto della propria visione del vino e del rapporto con il territorio, uve e cantina, ma che alterano in modo sostanziale il risultato finale e quello che sarà percepito nel calice.

Il ruolo dell'uomo nella definizione del carattere e della personalità del vino non si conclude in cantina. Al termine del lavoro del produttore, quando il vino è finalmente immesso nel mercato e quindi acquistato, per la bottiglia e il suo contenuto inizia una nuova vita. Un destino che si realizza attraverso innumerevoli fattori, dal modo con il quale il vino è conservato e venduto, fino a come questo è consumato. Il vino, si sa, è un prodotto in continua evoluzione, seguendo idealmente il proprio ciclo di vita, fatto di gioventù e maturità, quindi di inesorabile declino. Il momento nel quale si stappa finalmente la bottiglia rappresenta una condizione specifica e irripetibile del vino che determinerà il suo apprezzamento. In particolare, le condizioni di degustazione, anche quelle prettamente tecniche - temperatura e calici su tutto - influiranno sulle qualità organolettiche del vino e della loro percezione.

Infine, l'uomo determina il potenziale valore qualitativo del vino anche attraverso altri fattori. Lo stato emotivo, il contesto del consumo, la personale cultura e aspettativa verso il vino, saranno tutti determinanti per l'apprezzamento e la valutazione finale della bevanda di Bacco. Un vino tecnicamente ineccepibile può anche risultare del tutto insignificante quando non soddisfa le aspettative e il modello enologico di chi lo

consuma. Si tratta, non da ultimo, anche di pregiudizi verso determinati vini e determinate pratiche viticole ed enologiche, che influiscono sulla percezione sensoriale ed emotiva di un vino. L'uomo, che è interprete del vino in ogni momento della sua evoluzione, avvalendosi del fondamentale ed essenziale contributo di Madre Natura, determina in larga parte il carattere del vino. L'obiettivo è sempre il medesimo: creare un vino capace di donare gratificazione sensoriale, etica, intellettuale, culturale, rituale e sociale di chi lo produce e di chi lo consuma.



## 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



### Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Diedri 2010 Dorigati (Trentino, Italia)

Uvaggio: Teroldego

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Diedri si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e melagrana seguite da aromi di violetta, mora, mirtillo, pietra focaia, vaniglia, cioccolato, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e melagrana. Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Diedri matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



### Trento Brut Riserva Methius 2007 Dorigati (Trentino, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Nero (40%)

Prezzo: € 33,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Trento Brut Riserva Methius si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, mela e crosta di pane seguite da aromi di kiwi, acacia, lievito, pera, susina, pompelmo, nocciola, biancospino e accenni di vaniglia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana, mela e kiwi. Una parte dello Chardonnay del vino base fermenta in barrique. Trento Brut Riserva Methius rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 5 anni.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Crostacei alla griglia, Paste e risotti con pesce, Carne bianca arrosto*



### Le Sughere di Frassinello 2010 Rocca di Frassinello (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (50%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Le Sughere di Frassinello si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, cioccolato, vaniglia, tabacco, macis ed eucalipto. 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 amarena, ribes e prugna. Le Sughere di Frassinello matura in barrique per 12 mesi a cui seguono 9 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Rocca di Frassinello 2008**  
**Rocca di Frassinello (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (60%), Merlot (20%), Cabernet Sauvignon (20%)

Prezzo: € 38,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Rocca di Frassinello si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cacao, macis, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Rocca di Frassinello matura per 14 mesi in barrique a cui seguono 11 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**L'Eterno 2011**  
**Feudi del Pisciotto (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 48,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

L'Eterno si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di ciclamino, violetta, mirtillo, vaniglia, pepe rosa, cacao, tabacco ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. L'Eterno matura in barrique.

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

Feudi del Pisciotto



**NERO D'AVOLA**  
 2010  
**Nero d'Avola 2010**  
**Feudi del Pisciotto (Sicilia, Italia)**

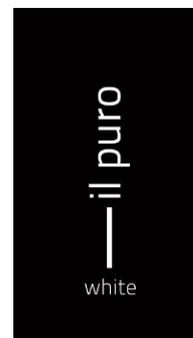
Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 16,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Nero d'Avola si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, carruba, tabacco e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Questo Nero d'Avola matura in barrique.

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



**Il Puro Bianco 2011**  
**Villa Lupara (Campania, Italia)**

Uvaggio: Falanghina

Prezzo: € 3,90 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆

Il Puro Bianco si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di susina, mela cotogna e biancospino seguite da aromi di nocciola, miele e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela cotogna, susina e pera. Il Puro Bianco matura per 6 mesi in vasche d'acciaio ed è prodotto con uve da vendemmia tardiva.

Abbinamento: *Pasta con pesce, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto*



**Il Puro Nero 2009**  
**Villa Lupara (Campania, Italia)**

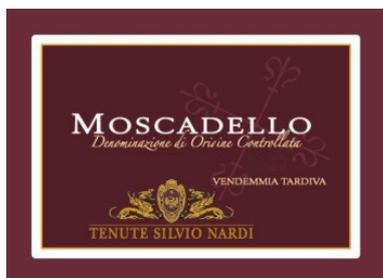
Uvaggio: Merlot (70%), Aglianico (30%)

Prezzo: € 3,90 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Il Puro Nero si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, tabacco, vaniglia, cioccolato e mentolo. 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 amarena, prugna e ribes. Il Puro Nero matura in barrique per 12 mesi a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Moscadello di Montalcino 2010**  
**Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 20,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Moscadello di Montalcino si presenta con un colore giallo dorato chiaro 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 litchi seguite da aromi di canditi, mandorla, miele, scorza di agrume, salvia, lavanda e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e miele. Questo Moscadello di Montalcino matura per 6 mesi in barrique.

*Abbinamento: Crostate di frutta, Pasticceria secca*



**Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2007**  
**Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, lampone, cacao, vaniglia, cuoio, liquirizia, rosa, macis, tabacco e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e lampone. Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara matura per 12 mesi in barrique, 12 mesi in botte e per oltre un anno in bottiglia.

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



**Montefalco Rosso Riserva 2010**  
**Fattoria Colleallodole - Milziade Antano (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (65%), Sagrantino (15%), Merlot (15%), Cabernet Sauvignon (5%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Montefalco Rosso Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di violetta, lampone, ribes, vaniglia, tabacco, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Montefalco Rosso Riserva matura per 36 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Montefalco Sagrantino Collealodole 2009**  
**Fattoria Collealodole - Milziade Antano (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 60,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Montefalco Sagrantino Collealodole si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, cacao, vaniglia, tabacco, cuoio, macis, pepe rosa, cannella 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 mora, amarena e prugna. Montefalco Sagrantino Collealodole matura per 18 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Selvaggina, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, 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).

### Endrizzi Racconta il Terroir al MUSE

MUSE, rappresenta l'ambizioso e celebrato museo delle scienze di nuova concezione realizzato in tempo record su progetto dell'Architetto Renzo Piano; una luminosa struttura dove natura, tecnologia, questioni etiche e responsabilità ecologica costituiscono il leitmotiv con il quale il museo vuole appassionare il pubblico che lo visita.

I temi fondanti del nuovo MUSE costituiscono da anni un cardine della filosofia aziendale di Paolo e Christine Endrizzi, che li traducono nella loro filosofia di vigna e cantina. I vini prodotti sono espressione concreta del variegato suolo della Piana

Rotaliana, della Collina di Faedo, della Val di Cembra e in modo particolare del Masetto, culla della vigna di Endrizzi. Dalla "affinità elettiva" tra Endrizzi e Michele Lanzinger, Direttore del Muse e del suo Presidente Marco Andreatta nasce la collaborazione per Roccia Madre - Wine&soil, concetto creato per Endrizzi da Aurora Endrici Vino&Comunicazione e con la consulenza tecnica del Geologo dottor Gianni Piffer.

«Ogni vino di qualità al mondo nasce su suoli dai litotipi differenti e si esprime poi nel bicchiere con profumi e struttura peculiari - spiega Paolo Endrici - per il Muse abbiamo scavato nella nostra vigna con la supervisione del Geologo Gianni Piffer che ha catalogato per noi i principali suoli e le loro rocce. Il pubblico li potrà vedere in occasione dell'esposizione permanente "Roccia Madre", godendo di un percorso scientifico e degustativo unico nel suo genere».

«Abbiamo scelto i principali terreni sui quali si generano i nostri vini autoctoni e abbiamo creato le bottiglie della linea MUSE Wine&Soil corredate da una retroetichetta utile ed esplicativa - precisa Christine Endrici - dopo aver visto l'installazione "Roccia Madre" il pubblico potrà gustare e anche acquistare al Muse Cafè i quattro vini autoctoni: Müller Thurgau "Vulcaniti di Cembra", Gewürtztraminer "Dolomia del Serla", Lagrein "Breccia di Masetto" e Teroldego "Alluvioni del Noce"». A distanza di pochi mesi dall'apertura del Muse a fine luglio 2013, le rocce del vigneto Endrizzi sono ora diventate le protagoniste anche di un documentario, unico nel suo genere, che spiega in circa 6 minuti il concetto di terroir nella qualità del vino, specificatamente trentino, usando un linguaggio semplice e accessibile. La scelta delle interviste sul territorio, in campagna, distanti da un contesto istituzionale e scientifico, rende la comunicazione comprensibile a tutti, senza creare quell'effetto accademico che, il più delle volte, diventa vera barriera per i profani della materia. Protagonisti del documentario sono i titolari della cantina Paolo e Christine Endrici che illustrano la loro peculiare filosofia di valorizzazione del vigneto, tradotta poi nei loro vini. Nel video intervengono poi il geologo Gianni Piffer che ha analizzato la composizione dei vari appezzamenti dell'azienda e Michele Lanzinger, direttore e artefice principale dei contenuti scientifici del museo stesso, nel quale ampio spazio viene dedicato alla geologia del territorio alpino e dei suoi paesaggi. La realizzazione del documentario è stata affidata a Latocreativo.net di Mezzolombardo (Trento) che lo ha girato con attrezzatura di ultima generazione e con il supporto di tecnici specializzati, utilizzando il Drone, un dispositivo volante sul quale viene montata la camera aerea. Antonio Longo e Denise Cattani ne sono rispettivamente autore e regista.

### Ottavio Venditto è il Nuovo Master del Sangiovese

La tredicesima edizione del "Trofeo Consorzio Vini di Romagna - Master del Sangiovese 2014", andata in scena il 23 febbraio nella prestigiosa sede del MIC - Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza nell'ambito della due giorni di "Vini ad Arte", ha visto trionfare il giovane veneziano, classe 1986, Ottavio Venditto che nel corso di un'esuberante prova finale ha preceduto Luca Degl'Innocenti di Arezzo. Al terzo posto, Federico Scarponi di Perugia. Quella di Venditto è stata un'escalation al Master: vi aveva già partecipato altre due volte salendo sempre sul podio, al terzo posto nel 2012 e al secondo nel 2013.

I tre Sommelier A.I.S. finalisti di questo 2014 erano emersi, tra una dozzina di partecipanti, dalle prove scritte svolte nel primo pomeriggio. Poi nel corso della serata è andata in scena la prova finale, che ha visto la presenza di un folto pubblico rimasto favorevolmente impressionato e affascinato dalla bravura e dalla maestria dei tre finalisti.

Dalla prova finale è dunque emersa tutta la bravura e la professionalità di Venditto. «Aver finalmente vinto il Master del Sangiovese, dopo le mie due precedenti partecipazioni, è una grande soddisfazione e un punto di partenza per affrontare altri concorsi. In primis quello per il titolo di Miglior Sommelier d'Italia». Ottavio aveva già dato prova della sua bravura e della sua tenacia vincendo nel 2011 il titolo di Miglior Sommelier Veneto e nel 2012 il Master del Friulano. Attualmente lavora nel ristorante di famiglia, "La tavernetta" del Lido di Venezia. Oltre al titolo, Ottavio Venditto si è anche aggiudicato la somma di 2.500 euro che, a scelta, potrà decidere se cambiare con una grande esperienza professionale: un viaggio di otto giorni a Los Angeles, con partecipazione al corso Master of Sangiovese tenuto dalla North American Sommelier Association (N.A.S.A.) nella città degli angeli.

Ad avvalorare l'alto profilo del Master del Sangiovese è la qualificata giuria: Giordano Zinzani, Presidente Consorzio Vini di Romagna, Gian Carlo Mondini, Presidente A.I.S. Romagna, Pierluigi Zama, Presidente Assoenologi Romagna, Giammarco Villa, master taster e professional sommelier della North American Sommelier Association, Annalisa Linguerrri, vincitrice del concorso nel 2013, Maurizio Zanolla, corresponsabile dei concorsi nazionali A.I.S.

Le prove finali del Master del Sangiovese hanno visto i tre Sommelier finalisti cimentarsi in una serie d'impegnative prove: degustazione di tre vini Sangiovese con riconoscimento; abbinamento di vini Sangiovese a una pietanza elaborata; abbinamento di tre vini Sangiovese a un menu di carne e a uno di pesce, illustrazione di una carta di vini a base Sangiovese; descrizione delle attività e della storia di due aziende produttrici di Sangiovese e del Consorzio Vini di Romagna; servizio e decantazione di un vino.

Il Master del Sangiovese è stato organizzato dal Consorzio Vini di Romagna e dall'A.I.S. - Associazione Italiana Sommelier, in collaborazione con l'Enoteca Regionale Emilia Romagna.



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](mailto:WineParade@DiWineTaste.com) oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

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

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