

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVI - Numero 171, Marzo 2018

Sull'Inutilità della Degustazione Sensoriale

State tranquilli. Non sono impazzito, non ho perso il senno e non ho nemmeno cambiato idea o, per meglio dire, cambiato il mio modo di confrontarmi con il vino e come lo considero. La premessa – credo doverosa – ha lo scopo di rassicurare chi, leggendo il titolo qui sopra, possa avere pensato a un mio *cambio di direzione* o comunque a un cambiamento radicale di questa pubblicazione e che ho fondato sedici anni fa. Si tratta, evidentemente, di una provocazione poiché – per quello che mi riguarda – l'analisi sensoriale e la degustazione organolettica del vino è essenziale per la sua comprensione. Non solo da un punto di vista organolettico, ma anche da quello enologico, viticolturale e territoriale. Lo stesso, non da meno, lo sostengo con pari convinzione e certezza per qualunque cibo o bevanda: birra, tè, caffè, olio, distillati, cioccolato, formaggi, miele, cucina, cibo, acqua e ogni cosa che produca uno stimolo sensoriale.

La provocazione, o se preferite, la riflessione, nasce sia dalle domande che ricevo da parte di appassionati su questo tema, sia da quello che leggo in articoli e commenti pubblicati in internet o nelle pubblicazioni di settore. La cosa che mi sorprende – e che comunque mi sorprende sempre meno – è l'atteggiamento critico mostrato da alcuni, che si ritengono, nemmeno a dirlo, "esperti", e giudicano la degustazione sensoriale come un inutile esercizio riservato ai principianti che di vino, evidentemente, capiscono poco o nulla. Per contro, trovano molto *competente ed esperto*, raccontare un vino alla stregua di un viaggio bucolico e agreste, perfino onirico, che – a mio parere – racconta qualunque cosa tranne il vino. Al limite descrivono le sensazioni e le emozioni soggettive e personalissime che un vino può suscitare in seguito all'assaggio e che, com'è ben noto, sono fortemente influenzate dallo stato d'animo e da altri coinvolgimenti psicologici. Questo, a quanto pare, lo fanno tutti, tranne certi "esperti".

A volte il racconto del vino di questi "altezzosi esperti", suscitano in me sincera ilarità, in particolare per il contorto esercizio di discutibile e buffo lessico aulico. In fin dei conti, cos'è un vero esperto di vino se non qualcuno capace di co-

struire una favoletta riccamente infarcita di paesaggi bucolici e fiabeschi, dove ogni cielo è azzurro, sconfinato e terso, le farfalle e le api volano felici di fiore in fiore, ogni principessa corona il proprio sogno d'amore e va in sposa al tanto anelato principe azzurro? Parlare di quanto un vino stimoli la percezione tattile dell'astringenza e come questa si associ al resto, oppure le sensazioni analitiche che si percepiscono dal calice – non scherziamo – è roba da principianti che nulla sanno di vino. Questi si devono, al limite, considerare con la pietà che si dimostra a chi non sa e – misero lui – non ha ancora ricevuto l'illuminazione della verità rivelata, la benedizione divina che svela a questi eletti la Via, la saggezza e la conoscenza assoluta dei segreti di Bacco. Passati, presenti e futuri, ovviamente.

Per questi *apostoli di Bacco dal lessico disinvolto*, leggere che nei vini si possono riconoscere banana, ciliegia, mandorla, violetta o chiodo di garofano, è un sacrilegio di noia infinita oltre che segno inequivocabile dell'incompetenza che è propria del principiante, impudente per avere osato tanto. Chissà cosa direbbero, invece, qualora i profumi di un vino fossero descritti come *acetato di isoamile, cinnamato di etile, benzaldeide, alfa-ionone o eugenolo*. Vale a dire elencando le sostanze chimiche che determinano, in tutto o in parte, i profumi dei frutti, fiori e spezie indicati sopra. Chiunque può raccontare una favola partendo da qualunque cosa – vino compreso – elaborando e sviluppando ogni singolo elemento, anche per mezzo di metafore, costrutti evocativi e figure retoriche, fino a raggiungere il *lieto fine*. Con il risultato, almeno per me, di avere parlato di tutto tranne che di vino: è semplicemente il racconto dell'emozione e dell'umore di chi lo ha assaggiato e da questo ricava, per associazione, un'immagine o una condizione suggestiva. In altre parole, si crea un racconto con il pretesto di parlare di vino senza descriverlo affatto.

Si tratta, evidentemente, di modi diversi di descrivere un vino poi – come sempre – ognuno segue ciò che sente più vicino o affine alla propria cultura, interesse, obiettivi, competenza e conoscenza. La degustazione sensoriale – e non solo del vino – è un esercizio che richiede concentrazione, dedizione, studio, pratica, memoria, esperienza, metodo e tecnica, tanto per citare alcuni dei principali elementi. Soprattutto, è una di-

Sommario

Sull'Inutilità della Degustazione Sensoriale	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Asprinio e Moscato Giallo	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Guide Parade	11

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ 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

sciplina nella quale non si finisce mai di imparare: ogni nuovo vino rappresenta – di fatto – un mondo a sé che va analizzato e compreso. Nemmeno a dirlo, non ci sono mai vini uguali e ognuno è diverso – spesso diversissimo – da qualunque altro. A volte, anche due bottiglie del medesimo vino mostrano sfumature sensoriali o differenze sostanziali. Non si tratta, ovviamente, di ricominciare da capo ogni volta che si degusta un vino: l'esperienza, la memoria e la tecnica sono sempre di fondamentale aiuto, tuttavia mai abbastanza.

La cosa sorprendente è che coloro i quali producono vino – gli enologi – sono soliti valutare il risultato del loro lavoro attraverso l'analisi sensoriale e chimica. Sì, esatto, anche con l'analisi chimica, cioè quella cosa orrenda – così lontana dal fiabesco mondo degli unicorni e degli elfi – che si fa in un laboratorio pieno di provette e sostanze chimiche. Ho il privilegio e il piacere di conoscere molti enologi e mai ho sentito uno di loro definire un vino con intricati racconti inverosimili, usare figure retoriche o un linguaggio evocativo. Piuttosto, quando li ascolto mentre descrivono i loro vini, li sento parlare di *metossipirazine*, *aldeidi*, *acidità fissa*, *anidride solforosa libera* e *antocianine*. Visto che descrivono il vino in questo modo, non è che gli enologi sono solamente dei principianti che nulla sanno di vino? Il dubbio credo sia quanto meno legittimo. Devono essere certamente soggetti che, non potendo fare diversamente per palese incompetenza, a volte fanno incautamente riferimento a riconoscimenti olfattivi – riferendosi a fiori e frutti – esattamente come un qualunque inesperto o ignaro principiante. Deve essere senz'altro così. Dopotutto la degustazione e valutazione sensoriale di un vino – così dicono i veri esperti – è noiosa e inutile. Qualcosa che si deve considerare, e con penosa compassione, ad appannaggio di poveri principianti che ancora non hanno capito nulla di voli di farfalle innamorate e cime tempestose. Deve essere per forza così.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Asprinio e Moscato Giallo

Profumi, sapori, strutture diverse e distanti sono le caratteristiche che differenziano le uve della degustazione per contrasto di questo mese

Degustare due vini diversi con la tecnica del contrasto – cioè prendendo in esame vini prodotti con uve molto diverse fra loro dal punto di vista organolettico – consente di comprendere meglio le rispettive caratteristiche. Quanto più le due varietà risultano diverse fra loro dal punto di vista organolettico, maggiore la possibilità di comprendere ed evidenziare le rispettive qualità. La degustazione per contrasto, comunque, dipende dalla finalità che si intende ottenere dallo studio, poiché – quando necessario – si confrontano anche varietà simili così da cogliere le minime differenze che le contraddistinguono. Cosa ben diversa, per esempio, nel caso di degustazione comparativa, cioè quando si prendono in esame due stesse varietà o vini appartenenti allo stesso stile o territorio, con lo scopo di evidenziare le caratteristiche comuni. Questo comprende, inoltre, la degustazione verticale e orizzontale dei vini: stesso vino considerato in funzione dell'annata, territorio e pratiche enologiche.

Nella degustazione per contrasto di questo mese prenderemo in esame due varietà distanti e diversissime fra loro da ogni aspetto organolettico, soprattutto nei profili olfattivi e gustativi. Le uve protagoniste della degustazione per contrasto di questo mese sono infatti l'Asprinio – varietà tipica del territorio di Aversa – e il Moscato Giallo, tipico del Trentino Alto Adige dove è anche noto con il nome di *Goldmuskateller*. Queste due varietà si differenziano, innanzitutto, per il profilo olfattivo – il Moscato Giallo ha apprezzabili qualità aromatiche – così come per quello gustativo, nel quale l'Asprinio risulta avere un'acidità più intensa. Troveremo, inoltre, differenze anche in altri aspetti organolettici, compresa la struttura e la morbidezza. Due varietà diversissime anche per destinazione enologica: l'Asprinio è utilizzato con successo per la produzione di vini diversissimi – dagli spumanti ai vini dolci – mentre il Moscato Giallo trova maggiore impiego in vini da tavola e dolci.

Asprinio

L'Asprinio è una varietà dalle caratteristiche particolari, difficili da trovare in altre uve. Il nome stesso suggerisce la sua qualità principale, cioè quella di produrre vini *aspri*, più precisamente, dalla spiccata acidità, caratteristica che consente – non da meno – un uso enologico piuttosto ampio. Questa particolare caratteristica lo rendeva inoltre interessante per la produzione di distillati di vino. Le origini di questa varietà non sono del tutto chiare, ma è certo che si tratti di un'uva antichissima e presente nel territorio del Casertano – Aversa, in particolare – da tempo immemore. A tale proposito, si deve osservare che alcune ricerche genetiche hanno rilevato una certa analogia con il Greco di Tufo, parentela, fra l'altro, già teorizzata in passato. Oltre alle sue particolari qualità organolettiche, l'Asprinio si contraddistingue inoltre per la tradizionale

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XVI - Numero 171, Marzo 2018

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2018 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

tecnica di allevamento. Questa interessante varietà è infatti tradizionalmente coltivata con il metodo della *vite maritata*, cioè lasciando arrampicare la vite su un tutore vivo, cioè un albero.

Questo particolare sistema di allevamento – molto impegnativo in termini viticoli – è notoriamente di origine etrusca ed è usato ancora oggi, per esempio, anche in Umbria. La coltivazione della vite maritata richiede una capacità e tecnica del tutto diversa rispetto alle *comuni* forme di allevamento, poiché ogni intervento – dalla potatura alla vendemmia – è fatto utilizzando ripide scale a pioli. La tecnica della vite maritata, infatti, prevede che questa si arrampichi liberamente sull'albero, raggiungendo spesso altezze di venti metri. Si deve osservare che non tutto l'Asprinio è coltivato con questo metodo – si impiegano infatti anche forme più moderne di allevamento – ma è provato che i migliori risultati si ottengono con l'antica tecnica etrusca della vite maritata. I vini prodotti con questa varietà si contraddistinguono per la spiccata acidità, un corpo moderato e un gusto assolutamente secco. La spiccata acidità e il basso volume alcolico dei suoi vini, rendono l'Asprinio piuttosto apprezzato per la produzione di spumanti, sia con il metodo classico sia con la rifermentazione in autoclave.

Moscato Giallo

Varietà tipicamente coltivata in Trentino Alto Adige, l'origine del Moscato Giallo appartiene in realtà a terre molto lontane. Si suppone, infatti, che questa varietà provenga dalla Siria, anche se per alcuni questa sarebbe una teoria discutibile. Quello che sappiamo, con certezza, è che il Moscato Giallo – grazie a ricerche condotte sul suo DNA – è *parente* del Moscato Bianco, ovvero del *Muscat Blanc à Petit Grains*. Un legame che, in ogni caso, lo rende diverso dall'illustre parente, qualcosa che è evidente anche nei suoi vini, sia in termini olfattivi sia gustativi. Il Moscato Giallo è prevalentemente diffuso nel territorio nord-orientale dell'Italia, specificamente in Trentino Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia. Nei territori dove è presente, il Moscato Giallo è talvolta chiamato con nomi specifici e tipici di certe aree: *Goldmuskateller* in Alto Adige, *Moscato Fior d'Arancio* nel territorio dei Colli Euganei in Veneto.

Il celebre Colli Euganei Fior d'Arancio è infatti prodotto con il Moscato Giallo e, a tale proposito, è opportuno ricordare che in questo territorio si coltiva anche il Moscato Bianco, impiegato per la produzione di altri vini. Dal punto di vista enologico, il Moscato Giallo trova particolare impiego nella produzione di vini dolci da uve appassite, tuttavia si fa ben apprezzare anche nei vini da tavola e negli spumanti. Dal punto di vista organolettico, i vini da tavola prodotti con il Moscato Giallo – cioè vinificati in secco – sono caratterizzati da buona aromaticità e discreta struttura, oltre a piacevole freschezza. Va inoltre detto che i vini da tavola secchi prodotti con il Moscato Giallo non sono longevi, caratteristica che suggerisce – in termini generali – il loro consumo durante la gioventù. Una scelta, fra l'altro, opportuna con lo scopo di apprezzare la buona aromaticità dei vini prodotti con Moscato Giallo che, per questo motivo, sono quasi esclusivamente vinificati in contenitori inerti.

La Degustazione

I vini prodotti con Asprinio e Moscato Giallo offrono certamente il meglio delle loro qualità organolettiche entro i primi anni dalla vendemmia. Questo significa che i vini prodotti con queste due varietà non sono esattamente adatti all'affinamento in bottiglia, pertanto, meglio apprezzarli in gioventù. In entrambi i casi, la tecnica di vinificazione più utilizzata per queste due varietà – nella produzione di vini secchi – è quella di usare contenitori inerti, in particolare la vasca d'acciaio. I vini che prenderemo in esame nella nostra degustazione per contrasto saranno quindi prodotti secondo questa tecnica enologica, cioè vinificati in vasche d'acciaio e appartenenti all'ultima vendemmia. Sceglieremo pertanto un Asprinio di Aversa – la denominazione più significativa per questa varietà – e un Alto Adige Moscato Giallo, il quale in etichetta potrebbe essere indicato come *Südtirol Goldmuskateller*. I due vini sono serviti alla temperatura di 10 °C in calici da degustazione.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto dalla valutazione dell'aspetto. Il primo vino che prenderemo in esame è l'Asprinio di Aversa. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – come per esempio un foglio di carta – e osserviamo il vino alla base, vicino allo stelo. Si noterà un colore giallo verdolino brillante e intenso con una trasparenza molto elevata. La sfumatura dell'Asprinio di Aversa – osservata all'estremità del calice, verso l'apertura – mostra, anche in questo caso, un colore giallo verdolino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto dell'Alto Adige Moscato Giallo, inclinando il calice sopra la superficie bianca. Il colore del vino, osservato alla base, è decisamente più intenso e scuro dell'Asprinio, mostrando chiaramente una tonalità giallo paglierino brillante. La sfumatura del Moscato Giallo, osservata all'estremità del calice, conferma il colore giallo paglierino. Mettiamo ora i due calici vicini: le differenze di colore sono evidenti.

Asprinio e Moscato Giallo producono vini dai profili olfattivi molto diversi fra loro. La qualità degli aromi che si possono infatti percepire nei rispettivi vini collocano Asprinio e Moscato Giallo – per così dire – in due posizioni contrapposte e distanti. L'Asprinio esprime prevalentemente aromi che ricordano gli agrumi, in modo particolare il limone, mentre il Moscato Giallo si colloca più nettamente nella famiglia delle



Il colore del Moscato Giallo

varietà aromatiche, questo grazie, evidentemente, alla *parentela* con il Moscato Bianco. In questa varietà, infatti, si percepisce – fra i tanti – anche il tipico aroma dell'uva, identificativo delle cosiddette varietà aromatiche. Si tratta, ovviamente, di uno dei molti riconoscimenti olfattivi che si percepiscono in questa varietà, tuttavia questo è l'aroma prevalente. Nel complesso, l'Asprinio esprime aromi decisamente più freschi, mentre il Moscato Giallo è caratterizzato da aromi più morbidi e rotondi.

Iniziamo la valutazione dei profili olfattivi dei vini della nostra degustazione per contrasto prendendo prima in esame l'Asprinio di Aversa. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, valutiamo i profumi di apertura, cioè i primi espressi dal vino. Dal calice percepiamo piacevoli aromi che ricordano gli agrumi, in particolare il limone, oltre a pera e mela. Roteiamo adesso il calice, operazione che favorirà lo sviluppo degli altri aromi, e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo dell'Asprinio di Aversa si completa con biancospino, ginestra, limoncella, spesso l'arancia, oltre a susina e, talvolta, la mandorla. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura dell'Alto Adige Moscato Giallo: dal calice si percepiscono piacevoli e intensi aromi di uva, mela, pesca e rosa bianca. Dopo avere roteato il calice ed eseguito la seconda olfazione, il profilo del vino si completa con banana, salvia, agrumi, albicocca, lavanda, scorza di agrume e, talvolta, sensazioni di erbe aromatiche, in particolare il rosmarino.

Le differenze organolettiche fra Asprinio e Moscato Giallo si fanno ulteriormente evidenti anche nei rispettivi profili gustativi. Valutiamo, quindi, l'attacco dell'Asprinio di Aversa, cioè le sensazioni iniziali prodotte dal vino al primo sorso. In bocca si percepisce innanzitutto la forte sensazione di acidità, praticamente citrina e che ricorda direttamente il limone, oltre a percepire una struttura tenue e un sapore assolutamente secco. Si riconoscono netti i sapori di limone, mela e pera, nei quali è la tipica acidità a determinare prevalentemente il gusto dell'Asprinio. Prendiamo ora un sorso dell'Alto Adige Moscato Giallo e valutiamo il suo attacco. Questo vino rivela un'acidità decisamente più moderata rispetto all'Asprinio, tuttavia ben percettibile. Anche la struttura e la morbidezza sono chiaramente più intensi rispetto al vino precedente e in bocca si percepisce il netto sapore dell'uva oltre a mela, pesca e banana.

La fase finale della nostra degustazione per contrasto è relativa alla valutazione delle sensazioni che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare, la persistenza gusto-olfattiva. Il finale dell'Asprinio di Aversa è di buona persistenza lasciando in bocca una spiccata e intensa sensazione di acidità e nella quale si riconosce nettamente il sapore del limone, oltre a mela e pera. La sensazione di struttura è, anche nella fase finale, decisamente leggera oltre a un gusto assolutamente secco e fresco. Il finale dell'Alto Adige Moscato Giallo è persistente e in bocca lascia una piacevole sensazione di morbidezza, decisamente meno acido rispetto all'Asprinio, con una percezione di struttura chiaramente più intensa. Si percepiscono i sapori di uva, pesca e banana, esattamente come nella fase gustativa. Si proceda nuovamente all'assaggio dei due vini, prima l'Asprinio e poi il Moscato Giallo: le notevoli differenze in termini di equilibrio fra morbidezza e acidità sono evidenti, così come la diversità di struttura e dei sapori percepiti in bocca.

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



Solare 2011 Capannelle (Toscana, Italia)

- 🍷 Sangiovese (80%), Malvasia Nera (20%)

Prezzo: € 48,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

- 👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, lampone, cuoio, grafite, cacao, liquirizia, tabacco, rabarbaro, vaniglia e mentolo.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.
- 📅 18 mesi in barrique.
- 🍴 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*

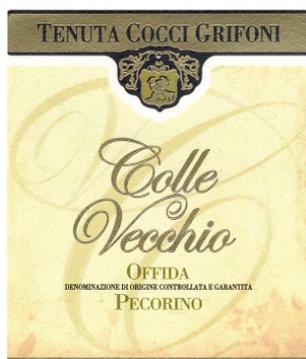


50 & 50 2013
Avignonesi - Capannelle (Toscana, Italia)

Sangiovese (50%), Merlot (50%)

Prezzo: € 95,00 Punteggio

- Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, prugna, peonia, rosa appassita, cioccolato, pepe rosa, cannella, cardamomo, tabacco, vaniglia ed eucalipto.
- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
- Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e mirtillo.
- 24 mesi in barrique.
- Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



Offida Pecorino Colle Vecchio 2015
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

Pecorino

Prezzo: € 10,00 Punteggio

- Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di pesca, pera, bergamotto, camomilla, ananas, ginestra, nocciola e minerale.
- Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

- Finale persistente con ricordi di mela, susina e nocciola.
- 6 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in bottiglia.
- Pasta con pesce, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce saltato, Pesce fritto*



Rosso Piceno Superiore Vigna Messieri 2011
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

Montepulciano (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 11,00 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 mora, mirtillo, lampone, cuoio, tabacco, cacao, grafite, vaniglia e mentolo.
- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.
- 24 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.
- Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



Barbera d'Asti Vigna del Salice 2014
Franco Mondo (Piemonte, Italia)

Barbera

Prezzo: € 12,00 Punteggio ★

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

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 8 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



Barbera d'Asti Superiore Nizza Le Rose 2012
Franco Mondo (Piemonte, Italia)

 Barbera

Prezzo: € 22,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, rosa appassita, mora, cannella, cacao, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

 18 mesi in barrique.

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



Cerasuolo di Vittoria Classico 2014
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

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

Prezzo: € 14,00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

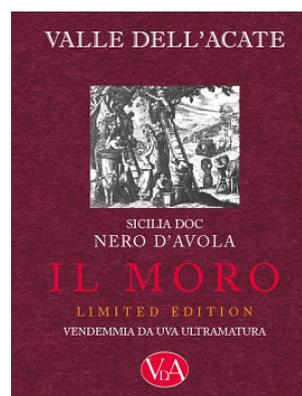
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e fragola seguite da aromi di mirtillo, violetta, mora, lampone, carruba, geranio, pepe nero e vaniglia.

 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, 9 mesi in bottiglia.

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



Il Moro Limited Edition 2015
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

 Nero d'Avola

Prezzo: € 21,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, cacao, pepe rosa, carruba, tabacco, cannella, vaniglia e mentolo.

-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.
-  12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.
-  *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto, Formaggi stagionati*

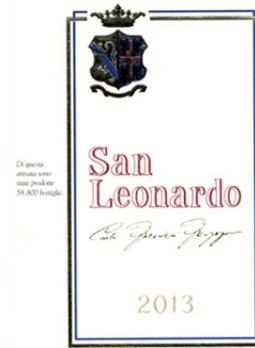


Villa Gresti 2013
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

 Merlot (90%), Carménère (10%)

Prezzo: € 23,00 Punteggio  ★

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone, iris, cioccolato, tabacco, pepe rosa e vaniglia.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.
-  14 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.
-  *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



San Leonardo 2013
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

 Cabernet Sauvignon (60%), Carménère (30%), Merlot (10%)

Prezzo: € 55,00 Punteggio 

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, peperone verde, lampone, iris, cipria, cioccolato, tabacco, coriandolo, pepe rosa, vaniglia ed eucalipto.
-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e prugna.
-  24 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



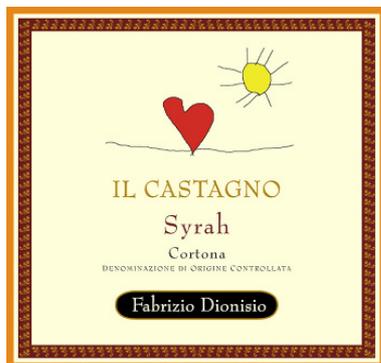
Cortona Syrah Castagnino 2016
Fabrizio Dionisio (Toscana, Italia)

 Syrah

Prezzo: € 14,00 Punteggio  ★

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, fagiolino, violetta, ginepro e pepe nero.

-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.
-  Maturazione in vasche di cemento.
-  *Paste ripiene, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi*



Cortona Syrah Il Castagno 2014
Fabrizio Dionisio (Toscana, Italia)



Prezzo: € 23,00

Punteggio  ★

-  Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, prugna, mora, fragola, cioccolato, tabacco, pepe nero, vaniglia ed eucalipto.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.
-  18 mesi in barrique.
-  *Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi*

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.

Vinitaly: 365 Giorni l'Anno Dedicati al Business

È un Vinitaly in crescita per numero di espositori, visitatori internazionali e contatti b2b. A due mesi dall'apertura del salone internazionale dei vini e dei distillati, il più grande al mondo in termini di superficie espositiva e di operatori esteri, in programma a Verona dal 15 al 18 aprile 2018, gli spazi espositivi sono sold out.

Merito di una formula di rassegna unica nel suo genere - in contemporanea si svolgono anche Sol&Agrifood ed Enolitech - e dell'importante lavoro programmato da Veronafiere, da un anno trasformata in società per azioni, con il nuovo piano industriale che prevede investimenti finalizzati prioritariamente al continuo miglioramento delle infrastrutture (da ulteriori parcheggi prossimi al quartiere, fino alla sistemazione delle storiche Gallerie Mercatali di fronte al PalaExpo che saranno utilizzate per gli eventi di Vinitaly già da questa edizione), all'innovazione digitale e alla creazione di nuovi servizi alle imprese. Oltre che dalla netta separazione operata a partire dal 2016 tra il Vinitaly business nel quartiere fieristico e *Vinitaly and the City* dedicato ai *wine lover* in città e provincia. Una linea di confine molto chiara, che permea tutta la progettazione presente e futura della rassegna.

Si riparte dal dato finale dell'ultima edizione e dalle molte iniziative che hanno fatto da ponte tra Vinitaly 2017 e 2018. Lo scorso anno, la rassegna ha registrato 128mila presenze di cui 48 mila estere da 142 Nazioni. Sul totale estero, i top buyer stranieri accreditati hanno raggiunto quota 30.200 (+8% sul 2016). Un risultato ottenuto sia attraverso gli investimenti diretti nell'incoming da parte di Veronafiere, sia tramite la collaborazione con il ministero dello Sviluppo Economico e ICE-Agenzia nell'ambito del Piano di promozione straordinaria del made in Italy.

Oltre la collaudata formula del Taste&Buy che Vinitaly organizza a ogni edizione a Verona per far incontrare aziende e consorzi con le delegazioni di buyer selezionati e invitati a partecipare alla rassegna, quest'anno si punta a valorizzare il ruolo della community globale del vino, creata attraverso l'attività estera di Vinitaly e della Vinitaly International Academy, per implementare profilazione e numero degli operatori e dei buyer internazionali in collaborazione anche con le istituzioni, ICE Agenzia in primis.

Anche per favorire, mantenere e incrementare le occasioni di contatto e di business tra le proprie cantine clienti e il mondo del wine business, è nata la *Vinitaly Directory* - Official catalogue & business guide, innovativo portale che in lingua inglese, cinese e italiana, da quest'anno sostituisce il tradizionale cata-

logo online e permette di cercare già da ora aziende e vini per zona di produzione, fascia di prezzo, bottiglie prodotte, mercati di riferimento e quelli che si vogliono sviluppare, canali di vendita utilizzati e molto altro ancora. Questo significa, per gli operatori che visiteranno Vinitaly 2018, poter selezionare in anticipo le cantine interessanti e fissare un calendario di appuntamenti mirati.

Vinitaly Directory - official catalogue & business guide, progetto che nasce dallo sviluppo della *digital transformation*, aggiunge un nuovo tassello al sistema di servizi di Veronafiere che con OperaWine, Vinitaly International, Vinitaly International Academy, Vinitaly Wine Club, wine2wine, la guida 5StarWines - The book e il Concorso Internazionale Packaging tiene connessi i produttori con i trader e i mercati di tutto il mondo. Come tradizione, il giorno prima dell'inaugurazione del salone internazionale si svolgono Opera Wine e, in serata, la cena di Gala. L'edizione 2018 del grand tasting vede la presentazione di 107 produttori italiani, di cui 16 selezionati per la prima volta, scelti in collaborazione con la rivista Wine Spectator. Evento su invito dedicato ai più influenti giornalisti esteri e buyer internazionali, quest'anno OperaWine ha come focus il mercato degli Stati Uniti.

Una formula, quella di Vinitaly, che piace sempre di più anche all'estero, da cui sta crescendo la domanda di partecipazione. Proprio tra le novità di Vinitaly 2018, c'è infatti l'ampliamento del salone dedicato agli espositori esteri, in aumento del 25%, che da quest'anno si chiama International Wine Hall. Molte le new entry: dalla prima volta di Etiopia, Danimarca e Santo Domingo, alle nuove aziende da Francia, Spagna, Croazia, Georgia, Portogallo, Ungheria, Azerbaijan, Usa, America del Sud, Australia, fino al Giappone. Ogni giorno, nell'area tasting si svolge un programma di degustazioni guidate dei vini e distillati in esposizione, dai rum caraibici al Pisco peruviano, ai liquori a base di vodka, e molti sono gli approfondimenti su tecniche di produzione tradizionali che caratterizzano le proposte di taluni Paesi, come ad esempio il Vermouth argentino prodotto da vini di vigneti coltivati a duemila metri di altezza. Nel padiglione 8 si rinnovano e crescono il salone dei vini naturali ViViT - Vigne Vignaioli Terroir, realizzato da Vinitaly in collaborazione con l'Associazione Vi.Te, e la collettiva Fivi - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Lo sviluppo di questi due spazi espositivi è in linea con le tendenze di mercato e di quella parte del mondo produttivo italiano sempre più impegnato sul fronte della identità e della sostenibilità ambientale. Per i vini certificati biologici si arricchisce l'Enoteca di Vinitalybio, che propone tutte le etichette presenti in fiera all'interno degli stand delle cantine che, sempre più numerose, hanno fatto questa scelta produttiva.

Peculiarità di Vintaly sono da sempre le degustazioni, ogni anno uniche perché rappresentative di *case history* di successo internazionale, come quella del Seminario Masi, organizzata quest'anno in collaborazione con Veronafiere, che propone una verticale di 30 annate di Amarone della Valpolicella. Altrettanto interessanti il tasting sui "Vini dal mondo seguiti da Riccardo Cotarella" con 15 vini da Italia, Francia, Romania, Stati Uniti, Palestina, Russia e Giappone e quello guidato da Raoul Salama che presenta in parallelo Pessac-Leognan e Bolgheri con 3 etichette italiane e 3 francesi delle cantine più blasonate. Un focus speciale viene dedicato quest'anno ai vini rosati, per approfondire i motivi di un successo internazionale sempre più

in crescita. In calendario anche gli appuntamenti con "Tasting ex...press", il tradizionale viaggio tra i vini del mondo organizzato in collaborazione con importanti testate estere, con focus quest'anno su Argentina e Peru, Ungheria, Ucraina, Francia, Slovenia e Australia.

Tra le grandi degustazioni di Vinitaly 2018, un posto d'onore ha quella dedicata ai grandi cru di Ceretto, a cura della Vinitaly International Academy. Ian D'Agata, Federico e Alessandro Ceretto accompagneranno l'operatore in un viaggio alla scoperta del terroir che dà vita al Barbaresco e al Barolo della grande cantina piemontese. Un omaggio a una delle regioni enologiche più interessanti e importanti d'Italia.

Se il business è in fiera, per i wine lover dal 13 al 16 aprile c'è il fuori salone *Vinitaly and the City*, nelle piazze del centro storico di Verona. Ogni piazza è legata ad una regione italiana. A unirle un percorso che parte da Piazza Bra, di fianco dell'Arena, dove verrà consegnato un "passaporto" che ogni wine lover potrà farsi vidimare a ogni tappa. Il programma prevede degustazioni wine&food presso gli stand, oltre a un calendario di degustazioni guidate, incontri culturali e spettacoli musicali. L'evento si svolge sempre nelle stesse date, dal 13 al 16 aprile, anche a Bardolino, perla del lago di Garda, a Valeggio sul Mincio nell'entroterra gardesano, e a Soave, splendido borgo medievale ai piedi della Lessinia con identico format della città.

Chianti Mania: Firenze Celebra il Vino Più Famoso del Mondo

Sono stati circa quattromila i visitatori, il doppio rispetto allo scorso anno, che hanno partecipato a Chianti Lovers, l'anteprima del Consorzio Vino Chianti organizzata per il secondo anno consecutivo alla Fortezza Da Basso di Firenze. Un successo di pubblico oltre le aspettative con lunghe code che si sono formate all'entrata del padiglione Cavaniglia dove ad attendere gli amanti del vino erano presenti oltre 100 aziende con circa 500 diverse etichette.

«Siamo entusiasti – ha festeggiato il presidente del Consorzio Giovanni Busi – siamo stati il primo Consorzio in Toscana a decidere di aprire al grande pubblico questo appuntamento. Una scelta che si è rivelata subito vincente ma mai avremmo pensato di assistere a una tale partecipazione e interesse da parte delle persone che hanno reso questo evento una grande promozione per la nostra Denominazione.»

Un'edizione contrassegnata dalla partecipazione per la prima volta di un altro Consorzio, quello di Tutela del Morellino di Scansano che ha festeggiato i 40 anni della denominazione mettendo in vetrina l'annata 2017 e la Riserva 2015 di oltre 20 aziende.

«È un primo passo – ha spiegato Busi – verso un appuntamento a cui ci auguriamo potranno partecipare in futuro altri consorzi. Siamo convinti che la Toscana debba presentarsi unita in questa occasione raccontando al mondo la nostra eccellenza e rendendosi così ancora più vincente e competitiva nei mercati internazionali. Era importante oggi cominciare bene questo 2018 dopo un anno complicato con una produzione quasi dimezzata a causa di un clima non favorevole. Adesso ci prepariamo ad un tour che toccherà tutti i continenti importante per rafforzare la nostra presenza e far conoscere ancora di più un brand che ha sempre meno bisogno di presentazioni.»

«È proprio il caso di dire buona la prima» ha commentato Rosano Teglielli, Presidente del Consorzio Tutela Morellino di Scansano. «Siamo molto soddisfatti dell'affluenza e dell'interesse dimostrato dai visitatori per i nostri vini. La scelta di organizzare la nostra anteprima, per la prima volta, in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti si è dimostrata vincente e ci auguriamo che questa sintonia possa rafforzarsi ulteriormente negli anni a venire.»

Sanguis Jovis: lo Storytelling del Sangiovese nell'Era Digitale

Nel 2017, grazie ad un'idea della Fondazione Banfi, è nato a Montalcino il primo Centro Studi permanente sul Sangiovese: Sanguis Jovis - Alta Scuola del Sangiovese. L'obiettivo del Centro Studi è fare ricerca, diffondere la conoscenza, formare i tecnici e gli appassionati del vino.

Presidente di Sanguis Jovis è il professor Attilio Scienza, mentre il professor Alberto Mattiacci ne è il Direttore Scientifico. Due figure di eccellenza nel panorama accademico italiano, e una garanzia assoluta, quindi, sull'elevato contenuto scientifico dei corsi.

Dal 14 al 16 marzo 2018, presso O.C.R.A. Officina Creativa dell'Abitare (Via Boldrini 4, Montalcino- Siena), con la prima edizione della Winter School, venti studenti selezionati con bando di ammissione (il bando scade il prossimo 16 febbraio) seguiranno un percorso formativo orientato al marketing e alla comunicazione del Sangiovese, il tema, infatti, sarà "Lo Storytelling del Sangiovese nell'era digitale" è Il corso intende approfondire una delle caratteristiche principali dei mercati del vino contemporanei, vale a dire l'elevato contributo di valore che viene riconosciuto alla componente intangibile della bottiglia, fornendo le necessarie competenze nell'ambiente digitale social e con particolare riferimento alle produzioni del Sangiovese.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Licenza N°1 Acquavite di Mele
Ricci Curbastro (Lombardia)
 (Distillatore: Distilleria Peroni Maddalena)

 Sidro di Mele

Prezzo: € 36,00 – 50cl

Punteggio 

-  Giallo dorato brillante, limpida e cristallina.
-  Pulita, gradevole e raffinata con aromi di mela, cera d'api, vaniglia, miele e nocciola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con ricordi di mela, miele e nocciola.
-  Distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria. Maturatione per 5 anni in barrique.

Wine Guide Parade

Dicembre 2017

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Barolo 2013, Sordo Giovanni	8273
2	Barolo Perno 2103, Sordo Giovanni	8091
3	Colli di Faenza Sangiovese 2015, Rontana	7890
4	Montefalco Sagrantino Colleallodole 2012, Fattoria Colleallodole - Milziade Antano	7632
5	Montefalco Sagrantino 2013, Fattoria Colleallodole - Milziade Antano	7374
6	Barolo Riserva Perno 2010, Sordo Giovanni	7359
7	Amarone della Valpolicella Classico 2012, Santa Sofia	6813
8	Valpolicella Superiore Ripasso 2014, Santa Sofia	6582
9	Cantinino 2010, Castello Sonnino	6465
10	Sebino Bianco Zero Trattamenti 2016, Ricci Curbastro	6386
11	Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2015, Les Crêtes	6235
12	Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2008, Ricci Curbastro	6227
13	Barolo Ravera 2013, Sordo Giovanni	5795
14	Sanleone 2009, Castello Sonnino	5600
15	Montefalco Sagrantino Passito 2012, Fattoria Colleallodole - Milziade Antano	5577