

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 84, Aprile 2010

Alle Origini della Genuinità

In questi ultimi anni il mondo del vino ha vissuto momenti di gloria piuttosto altalenanti, dal grande successo degli anni 1990 - una vera rinascita dell'enologia Italiana e non solo - fino al periodo non proprio florido, per quanto riguarda le vendite, degli anni più recenti. In tutto questo tempo molti produttori hanno maturato una certa coscienza sull'integrità e la genuinità dei loro vini, grazie anche all'uso - o forse abuso - degli strumenti messi a disposizione dalla tecnologia. Le varie tecniche, ma soprattutto le varie sostanze chimiche usate in enologia, sono state lungamente discusse e argomentate, lodando i loro vantaggi ma anche i loro svantaggi, così come gli effetti sulla salute dei consumatori. Le sostanze chimiche impiegate in enologia - è bene ricordarlo - sono permesse da apposite leggi che ne determinano inoltre le quantità massime e le modalità di impiego. Sul *banco degli imputati* è stata spesso chiamata l'oramai famosa anidride solforosa, certamente la più conosciuta fra le tante sostanze utilizzate nella produzione di vino.

Se è vero che l'anidride solforosa è la sostanza chimica più demonizzata in enologia, spesso si dimentica che questo gas è largamente utilizzato dall'industria alimentare per la conservazione dei cibi - oltre che per altri usi - e che le quantità utilizzate sono talvolta ben maggiori di quelle permesse in enologia. Ad onore del vero, va comunque ricordato che l'anidride solforosa, assunta in dosi eccessive, ha effetti dannosi per la salute, per questo motivo - oggi - molti produttori tendono a utilizzare quantità ben inferiori al limite massimo consentito. Si è lungamente dibattuto sulla possibilità di produrre vino senza ricorrere all'uso dell'anidride solforosa - sia prodotta dalla tradizionale pratica di bruciare pastiglie di zolfo, sia aggiungendola sotto altre forme - e sono molti i produttori a sostenere che il vino si può produrre anche senza utilizzare questo gas. I risultati ottenuti sono, in alcuni casi, piuttosto deludenti, in altri decisamente passabili, in altri ancora, molto interessanti. In ogni caso è certamente lodevole l'impegno a produrre un vino più genuino e meno sofisticato, quindi meno dannoso per la salute.

La necessità di produrre un vino più genuino sta comunque diventando sempre più forte: l'aumentata coscienza di alcuni consumatori nel pretendere alimenti e bevande più sane, sa-

pere come e con cosa si è prodotto un alimento, così come conoscerne l'origine, sono fattori che spingono i produttori a offrire vini che rispettino questi criteri, anche - e non da ultimo - per l'opportunità commerciale che ne potrebbe derivare. Produrre un vino più genuino e meno sofisticato non significa comunque utilizzare meno anidride solforosa, poiché questo è solamente uno dei tanti aspetti legati alla produzione del vino. Per esempio, poiché il vino si fa con l'uva, il percorso della genuinità deve necessariamente partire dal vigneto e prima ancora, dal terreno nel quale si coltivano le viti. Questo significa, per esempio, fare uso di pratiche colturali rispettose per l'ambiente abbattendo, al limite del possibile, l'impiego di trattamenti fitosanitari sia nelle viti, sia nel terreno. Un vino genuino, in altre parole, nasce da una materia prima genuina, senza trascurare la qualità, conservando e mantenendo questa qualità fino alla bottiglia.

Il tema del "vino biologico" rimane comunque controverso, poiché, mentre è certamente lodevole e condivisibile supportare la produzione di alimenti e bevande più sane e genuine, è invece meno lodevole la speculazione che molti produttori hanno fatto su questo tema. Uno dei punti a sfavore - un fenomeno piuttosto tipico negli anni passati - è quello di vendere i cosiddetti *vini biologici* a prezzi più alti rispetto ai vini, per così dire, "convenzionali". Se si stava cercando la strada migliore per evitare la diffusione e l'apprezzamento di questi vini, questa è stata certamente la scelta vincente. Inoltre, in passato, molti dei vini definiti "biologici" erano caratterizzati da una qualità spesso sconcertante se confrontati con gli altri vini. Insomma, si può anche pensare di spendere qualcosa in più per avere un prodotto salutare, ma se poi scopriamo che questo prodotto non è buono, la tentazione di acquistare altro è evidentemente molto forte. Va però detto che la coscienza dei produttori "biologici" sta facendo grandi passi anche in questo senso ed è innegabile che oggi la qualità sia notevolmente superiore rispetto al passato.

La produzione di vini biologici - propriamente e correttamente definiti come *vini da uve da agricoltura biologica* - è regolata da specifiche normative, indicando pratiche viticole ed enologiche, abbassando notevolmente le quantità massime

Sommario

Alle Origini della Genuinità	1
GUSTO DiVINO	
Torgiano Rosso Riserva e Chianti Classico Riserva a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	9

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

di molte sostanze chimiche, così come favorendo l'impiego di sostanze di origine naturale. In questi giorni si sta discutendo in sede europea la nuova bozza del regolamento per la produzione di vini biologici e che probabilmente entrerà in vigore a partire dal 1 luglio 2010. Uno dei punti riguarda appunto l'impiego dell'anidride solforosa. Il nuovo regolamento propone di abbassare l'uso di questo gas a 75mg/l per i vini rossi e 125mg/l per i vini bianchi. Attualmente, la normativa Europea stabilisce, per la produzione *convenzionale*, i limiti di 160mg/l per i vini rossi e 210mg/l per i vini bianchi. Ovviamente, alla base della produzione di "vini biologici" troviamo, esattamente come prima, l'esclusivo impiego di uve provenienti da colture biologiche, cioè da colture che limitano fortemente i trattamenti fitosanitari a favore di pratiche più naturali e rispettose per l'ambiente.

Nonostante i consumatori stiano dimostrando una crescente sensibilità verso i vini "biologici", la comunicazione e la cultura al consumo di questi vini deve ancora evolvere. La maggioranza dei consumatori sembra essere ancora piuttosto scettica sui vini prodotti con uve da agricoltura biologica. Secondo un sondaggio di DiWineTaste, nel quale si chiede quanto sia importante al momento dell'acquisto che un vino sia "biologico", la maggioranza si è espressa dicendo che questa caratteristica è indifferente, mentre è fondamentale solamente per meno del 10%. Un gruppo di lettori dice addirittura di evitare l'acquisto dei "vini biologici", probabilmente a causa della discutibile qualità riscontrata in certi vini - soprattutto quelli prodotti in passato - e la *brutta esperienza* incide ancora oggi nelle loro preferenze. Produrre un vino più rispettoso per l'ambiente, la natura e, non da ultimo, la salute dei consumatori, è certamente un obiettivo per tutti i produttori seri. Ma anche in questo caso - esattamente come abbiamo più volte detto in merito alla qualità del vino in generale - si tratta di un presupposto legato alla cultura, alla coscienza, alla moralità e alla serietà dei produttori. Le leggi e le normative sono importanti riferimenti per la gente onesta, indicazioni perfino superflue per coloro i quali credono nel rispetto per gli e nell'onestà. Questi non hanno bisogno che gli si dica di comportarsi onestamente: lo sanno già perché fa parte della loro cultura e moralità.



GUSTO DIVINO

Torgiano Rosso Riserva e Chianti Classico Riserva a Confronto

Due vini che spesso condividono le stesse uve, ma prodotti in regioni e territori completamente diversi, sono fra i principali rappresentanti dei vini rossi di Umbria e Toscana

Umbria e Toscana hanno in comune la linea di confine che le separa, e molte sono le differenze culturali, gastronomiche ed enologiche che rendono uniche e diverse queste due splendide regioni del centro Italia. Sarà forse la vicinanza geografica a fare credere che le due regioni siano simili, ma basta uno sguardo al panorama offerto dai rispettivi territori - suggestivo e tranquillo in entrambi i casi - per comprendere le loro differenze. Territori che hanno comunque qualità in comune, soprattutto dal punto di vista culturale - in entrambe le regioni sono la vite e l'olivo a colorare le colline - ma ognuna mantiene la propria personalità e la propria natura. Anche dal punto di vista enologico si possono cogliere evidenti differenze: mentre l'Umbria si divide fra la produzione di vini bianchi e rossi, la Toscana è prevalentemente dedita alla produzione di vini rossi. In entrambe le regioni, fra i principali rappresentanti troviamo due vini rossi: Torgiano Rosso Riserva in Umbria, Chianti Classico Riserva in Toscana.

Torgiano Rosso Riserva

Fra i principali personaggi dell'enologia umbra, spicca certamente il nome di Giorgio Lungarotti, non solo importante figura per il rilancio e lo sviluppo dell'enologia umbra, ma anche protagonista - insieme ad altri - del rilancio dei vini italiani, in patria e nel mondo. Se oggi Torgiano è riconosciuto come uno dei più importanti territori da vino dell'Umbria e dell'Italia, questo si deve prevalentemente a Giorgio Lungarotti e alla sua caparbieta, convinto della storia e delle qualità enologiche



Il Torgiano Rosso Riserva e il Chianti Classico Riserva della nostra degustazione comparativa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2010 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

di questa suggestiva cittadina nel centro dell'Umbria. I vini di Torgiano conquistano il loro primo importante traguardo del 1968, quando viene riconosciuta la Denominazione d'Origine Controllata (DOC), e nel 1990, quando il Torgiano Rosso Riserva viene riconosciuto come vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG), il livello più alto del sistema di qualità italiano. Ancora oggi, il Torgiano Rosso Riserva rappresenta una delle più alte espressioni dell'enologia dell'Umbria.

Alla base di questo vino troviamo il Sangiovese - una delle uve rosse più diffuse in Umbria - presente per almeno il 70%, mentre la parte restante, qualora si decidesse di non usare Sangiovese in purezza, deve comprendere esclusivamente uve idonee alla coltivazione nel territorio della provincia di Perugia. La restante parte è generalmente rappresentata dal Canaiolo Nero, altra uva a bacca rossa piuttosto diffusa in Umbria. La produzione del Torgiano Rosso Riserva prevede un periodo di maturazione per almeno tre anni, di cui almeno 6 mesi in bottiglia. La maturazione di questo vino è generalmente svolta sia in barrique sia in botte. I produttori generalmente preferiscono svolgere la maturazione del Torgiano Rosso Riserva in entrambi i contenitori, facendo maturare parte del vino in barrique e parte in botte. La lunga maturazione in legno - che spesso si protrae per oltre tre anni - conferisce al vino una maggiore morbidezza e rotondità, rendendo quindi la tipica acidità del Sangiovese meno aggressiva.

Chianti Classico Riserva

Il Chianti Classico è certamente il vino più celebre e famoso della Toscana, oltre ad essere uno dei vini con la più lunga storia documentata d'Italia. Il Chianti Classico detiene inoltre un particolare primato, quello di avere il disciplinare di produzione fra i più antichi d'Italia. Il 24 settembre 1716 il Granduca Cosimo III de' Medici emanò infatti un bando nel quale si definiva la zona di produzione del Chianti, oltre a istituire uno speciale organo di controllo con lo scopo di evitare frodi. Altra tappa importante per il Chianti Classico è il 1840, quando il Barone Bettino Ricasoli propose la celebre formula riguardante la composizione del vino: Sangiovese, Canaiolo Nero, Malvasia Bianca e, qualche anno dopo, Trebbiano Toscano. Bettino Ricasoli introdusse inoltre la pratica del cosiddetto governo alla Toscana, una pratica che consiste nell'aggiungere, al termine della fermentazione del vino, mosto prodotto con uve appassite. Questa pratica - oggi scarsamente praticata - ha lo scopo di la struttura del vino.

L'antica formula di Ricasoli è oggi poco utilizzata, favorendo l'uso pressoché esclusivo delle uve a bacca rossa. Ancora oggi il Sangiovese rappresenta l'uva principale del Chianti Classico - presente per almeno l'80% - al quale si uniscono, per la restante parte, uve raccomandate o autorizzate nella zona, delle quali Canaiolo Nero e Colorino per le varietà autoctone, Cabernet Sauvignon e Merlot per le varietà internazionali. Nonostante il disciplinare consenta l'uso di uve diverse, alcuni Chianti Classico sono prodotti esclusivamente con Sangiovese, mentre in altri casi si preferisce l'unione del Sangiovese con il tradizionale Canaiolo Nero. Il Chianti Classico Riserva - lo stile al quale appartiene il vino della nostra degustazione comparativa - deve maturare, secondo il disciplinare di produzione, per almeno 24 mesi, di cui almeno 3 mesi in bottiglia.

Anche in questo caso, la maturazione è svolta sia in barrique sia in botte. Queste tecniche sono spesso utilizzate congiuntamente, cioè facendo maturare parte del vino in barrique e parte in botte.

I Vini della Degustazione

I disciplinari di produzione dei rispettivi vini consentono l'uso di uve diverse, delle quali il Sangiovese rappresenta in ogni caso la quota principale. I vini della nostra degustazione comparativa sono prodotti con le stesse uve, ovviamente prodotti nei rispettivi territori di origine, ed entrambi sono fatti maturare in legno. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio di Lungarotti, prodotto con il 70% di Sangiovese e il 30% di Canaiolo Nero, in parte maturato in botte e in parte in barrique per 12 mesi a cui seguono 3 anni di affinamento in bottiglia. Il secondo vino della degustazione comparativa è il Chianti Classico Riserva di Capannelle, prodotto in larga parte con Sangiovese e per la restante parte con Canaiolo Nero e Colorino, maturato per 18 mesi in botte. I vini saranno scelti in accordo alle annate attualmente commercializzate dai rispettivi produttori e serviti alla temperatura di 18°C in due calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

L'uva principale del Torgiano Rosso Riserva e del Chianti Classico è il Sangiovese, uva caratterizzata da un potere colorante che si può definire "medio". Il Canaiolo Nero è tradizionalmente utilizzato insieme al Sangiovese, conferendo a quest'uva maggiore morbidezza, corpo e una buona dose di colore. Il Canaiolo Nero è un vitigno di antiche origini - si suppone la sua presenza già ai tempi degli Etruschi - ed è perfino citato nella celebre opera di Pietro De' Crescenzi *Ruralium Commodorum Libri* (Profitti in Agricoltura), scritto agli inizi del 1300, tempi nei quali il Canaiolo Nero era considerato come uva dalle pregiate qualità enologiche. Il colore nel Torgiano Rosso Riserva e nel Chianti Classico risente prevalentemente delle qualità del Sangiovese, pertanto si osservano vini con trasparenze "medie" e colori rosso rubino intenso e sfumature che, talvolta, già al momento della commercializzazione mostrano un colore rosso granato.

L'esame visivo della nostra degustazione comparativa inizia dal Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio di Lungarotti. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, si osserverà il vino nel punto dove assume lo spessore maggiore - alla base del calice - dove si potrà apprezzare una trasparenza moderata e un colore rosso rubino brillante e intenso. Osserviamo ora il vino all'estremità del calice, nel punto dove si forma la cosiddetta *ungchia*: si potrà osservare un colore rosso granato. Passiamo ora all'esame visivo del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Chianti Classico Riserva di Capannelle. Sempre mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, anche in questo caso si può osservare una trasparenza moderata, tuttavia inferiore al vino precedente, e un colore rosso rubino intenso e brillante. In questo vino la sfumatura è caratterizzata da un colore rosso rubino.

Esame Olfattivo

Sia il Torgiano Rosso Riserva sia il Chianti Classico Riserva sono fatti maturare per un lungo periodo in botte, così come in barrique, periodo durante il quale il vino sviluppa aromi terziari piuttosto evidenti e importanti. La maturazione non cancella comunque le qualità olfattive delle uve Sangiovese e Canaiolo Nero che, in entrambi i casi, si esprimono prevalentemente con prugna e amarena, ma anche con mirtillo, mora e lampone. Fra gli aromi riconducibili ai fiori, la violetta è certamente l'aroma più caratteristico, e - più marginalmente - in questi vini si possono percepire anche aromi di ciclamino e rosa. Il tempo e la maturazione in legno conferisce a questi vini qualità terziarie che si esprimono generalmente in sensazioni di vaniglia, cuoio, cacao, cioccolato, catrame e liquirizia, compresi aromi speziati di pepe nero, cannella, macis, anice e pepe rosa. Non mancano sensazioni riconducibili ad aromi balsamici, come mentolo ed eucalipto.

Iniziamo l'esame del profilo olfattivo dal primo vino della nostra degustazione comparativa: Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio di Lungarotti. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da valutare gli aromi di apertura. Dal calice si possono cogliere aromi di amarena, prugna e violetta, tre aromi che tipicamente troviamo nei vini dove il Sangiovese costituisce l'uva principale. Dopo avere roteato il calice, eseguiamo una seconda olfazione così da completare il profilo del vino con mirtillo, lampone, mora, vaniglia, ciclamino, cacao, tabacco e cannella, oltre a un piacevole accenno balsamico di mentolo. Passiamo ora alla valutazione del Chianti Classico Riserva di Capannelle. Anche nell'apertura di questo vino si apprezzano gli aromi di amarena, prugna e violetta. Dopo avere roteato il calice, gli aromi del vino si completano con mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella e cioccolato, anche in questo caso seguiti da aromi balsamici di mentolo.

Esame Gustativo

Il Sangiovese è un'uva che produce vini con un'apprezzabile acidità. Per questo motivo, il Canaiolo Nero è tradizionalmente utilizzato con quest'uva così da arrotondare questa caratteristica, una scelta consueta prima dell'avvento in Italia del Merlot, oggi fra i principali "alleati" del Sangiovese. La freschezza del Sangiovese è inoltre arrotondata dall'effetto della maturazione in botte oltre che dall'azione dell'alcol. L'attacco di questi vini sarà pertanto caratterizzato da una discreta acidità prontamente bilanciata sia dalla morbidezza conferita dal legno e dal Canaiolo Nero, sia dall'alcol. La maturazione in legno conferisce inoltre una maggiore struttura, qualità che è ulteriormente accentuata dal ruolo del Canaiolo Nero. L'astringenza in questi vini non è mai eccessiva, sia per le tipiche qualità del Sangiovese sia per gli effetti della maturazione in legno, pertanto i vini risulteranno piuttosto equilibrati, pur comunque esprimendo un buon corpo e una percettibile astringenza.

Procediamo con l'assaggio del primo vino della nostra degustazione comparativa: Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio di Lungarotti. L'attacco del vino esprime inizialmente un'apprezzabile astringenza, subito seguita dalla piacevole morbidezza conferita dalla maturazione in legno e dall'alcol. Si noti anche la piacevole freschezza prodotta dal-

l'acidità, determinante per il raggiungimento dell'ottimo equilibrio del vino. Anche l'attacco del secondo vino della degustazione comparativa, il Chianti Classico Riserva di Capannelle, è caratterizzato da una buona astringenza - più intensa rispetto al vino precedente - anche in questo caso equilibrata sia dalla buona e piacevole morbidezza, sia dall'alcol. Anche in questo caso l'acidità contribuisce a raggiungere l'ottimo equilibrio del vino. In entrambi i vini la corrispondenza in bocca è ottima, in particolare la prugna e l'amarena, così come la persistenza.



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



Aglanico del Vulture Il Sigillo 2005 Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Aglanico del Vulture Il Sigillo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Aglianico del Vulture Il Sigillo matura per 24 mesi in barrique. *Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*



Aglianico del Vulture La Firma 2006
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Aglianico del Vulture La Firma si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, pepe rosa, cioccolato, macis, cuoio, tabacco 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. Aglianico del Vulture La Firma matura per 12 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone 2004
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, cuoio, macis, pepe rosa 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 mora, prugna e amarena. Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone matura per 18 mesi in botte, 3 mesi in vasche di cemento e per 2 anni in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco Passito 2006
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

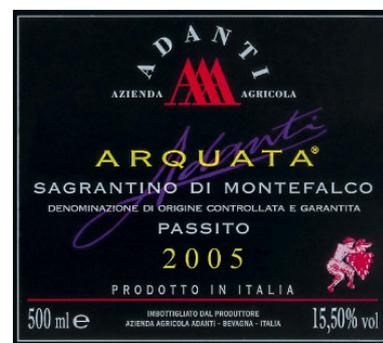
Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Sagrantino di Montefalco Passito si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature rosso rubino, 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, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa, cannella, liquirizia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Questo Sagrantino di Montefalco Passito matura per 12 mesi in botte a cui seguono 16 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Dolci di frutta, Pasticceria secca, Formaggi stagionati



Sagrantino di Montefalco Passito 2005
Adanti (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 33,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Sagrantino di Montefalco Passito 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 viola appassita seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, liquirizia, lavanda, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo Sagrantino di Montefalco Passito matura per 24 mesi in botte.

Abbinamento: Formaggi stagionati, Crostate di frutti di bosco



**Sagrantino di Montefalco
Adanti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Sagrantino di Montefalco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, ginepro, cioccolato, cannella, tabacco, pepe rosa, cuoio 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 mora, amarena e prugna. Questo Sagrantino di Montefalco matura per 28 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barolo Vigna d'Vai 2004
Ca' Brusà (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barolo Vigna d'Vai si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di vaniglia, cioccolato, macis, cannella, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Barolo Vigna d'Vai matura per 15 mesi in barrique, 10 mesi in botte e 12 mesi in bottiglia.

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



**Barbera d'Alba 2007
Ca' Brusà (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questa Barbera d'Alba 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 ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, cioccolato, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Questa Barbera d'Alba matura per 6 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Friuli Grave Chardonnay Vis Terrae 2007
Antonutti (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆★

Friuli Grave Chardonnay Vis Terrae si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, banana e susina seguite da aromi di mela, pompelmo, frutto della passione, pralina e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e susina. Una parte di Friuli Grave Chardonnay Vis Terrae fermenta e matura in barrique.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce stufato, Pesce arrosto



Friuli Grave Merlot Vis Terrae 2004 Antonutti (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Friuli Grave Merlot Vis Terrae si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, 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 ribes, amarena e prugna. Friuli Grave Merlot Vis Terrae matura in barrique per 18 mesi.

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

FATTORI



- Valparadiso -

PINOT GRIGIO
Indicazione Geografica Tipica
DELLE VENEZIE

Pinot Grigio Valparadiso 2009 Fattori (Veneto, Italia)

Uvaggio: Pinot Grigio

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Pinot Grigio Valparadiso si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, banana e pesca seguite da aromi di agrumi, mela, ginestra e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, banana e pesca. Pinot Grigio Valparadiso fermenta in vasche d'acciaio e in botte.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Pesce fritto

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.

Nobile di Montepulciano: un 2009 a 4 Stelle

Una vendemmia a 4 stelle. È questo il giudizio che una commissione tecnica composta da enologi e degustatori ha assegnato all'annata 2009 del Vino Nobile di Montepulciano dopo aver esaminato i campioni prelevati dalle botti nelle quali ha iniziato il suo percorso di invecchiamento. Una valutazione vicina all'eccellenza (il voto più alto è 5 stelle), identica a quella attribuita alla vendemmia 2008 quando, nonostante la sfida con il clima, le uve a Montepulciano avevano reagito bene. La cerimonia di assegnazione si è svolta lo scorso 18 febbraio, davanti agli oltre 150 giornalisti convenuti da tutto il mondo per conoscere le nuove annate in commercio (il Nobile 2007 e le Riserve 2006, entrambe annate a 5 stelle).

«Un'altra grande annata per il nostro vino» - ha affermato il Presidente del Consorzio del Vino Nobile, Federico Carletti. «A Montepulciano i produttori di Vino Nobile hanno ancora una volta saputo dimostrare che saper fare il vino è un'arte: legando questa alla conoscenza e alla tradizione di cui godiamo, il prodotto finale non può che essere di grande qualità e proprio su questa si deve basare il nostro valore aggiunto nei mercati internazionali, sempre più difficili da penetrare. Devo dire che in questi anni siamo riusciti ad abbinare all'eccellenza del prodotto la cultura, la tradizione, la qualità della vita della nostra città affinché i vini possano trasmettere oltre a tutte le emozioni del territorio di origine».

L'annata 2009 deriva da una stagione caratterizzata da un inverno freddo e molto piovoso; infatti, durante i mesi di gennaio e febbraio, le precipitazioni hanno fatto segnare 150 mm di pioggia e si sono registrate temperature molto basse. Il Sangiovese ha raggiunto livelli di maturazione ottimali, in termini di estraibilità del colore e di scomparsa di sentori erbacei, solo a partire dall'ultima decade di settembre, quando il contenuto zuccherino ha toccato livelli medio alti mentre le acidità erano medie o medio basse. Nei giorni successivi questa tendenza si è mantenuta, pertanto i vini ottenuti sono caratterizzati da gradazioni alcoliche alte, acidità al termine delle malolattiche medio basse e pH tendenzialmente alti. Il contenuto di polifenoli è medio e i punti di colore anche.

Vini ad Arte: Antepima del Sangiovese di Romagna

Grande successo per Vini ad Arte, Antepima del Sangiovese di Romagna organizzata dal Convito di Romagna presso il Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza. Quasi 1000 presenze, oltre 1800 bottiglie stappate, più di 15.000 degustazioni

e 50 giornalisti provenienti da tutto il mondo, dalla Russia alla Polonia, dagli Stati Uniti all'Inghilterra, dalla Germania al Belgio, sono i numeri della quinta edizione di un evento divenuto punto di riferimento per il mondo del Sangiovese. Vini ad Arte infatti chiude le anteprime dedicate alle diverse espressioni di questo vitigno iniziate il 16 febbraio con il Chianti Classico a Firenze.

«Siamo molto soddisfatti del bilancio di Vini ad Arte 2010, perché l'evento si sta dimostrando un punto di riferimento per il mondo del vino - afferma Enrico Drei Donà - Le molte presenze internazionali e il pubblico qualificato, dimostrano che si può creare interesse attorno al Sangiovese di Romagna, a patto di lavorare con serietà. Questa è la *mission* del Convito di Romagna, e ci auguriamo che sempre più aziende del territorio abbraccino la nostra filosofia. Anche chi non ha partecipato all'evento quest'anno ha avuto modo comunque di riflettere sul futuro della nostra denominazione grazie al convegno "Sangiovese di Romagna: parlano i mercati", organizzato dall'Enoteca Regionale Emilia Romagna e in collaborazione con il Convito di Romagna.»

Durante l'incontro si è parlato di mercato internazionale, di new media ma anche della situazione del Sangiovese di Romagna nelle enoteche italiane. Paul Medder di Wine Intelligence, società inglese specializzata in indagini di mercato nel mondo del vino, ha riportato la fotografia dei mercati di riferimento per il vino italiano. Primo dato che emerge è che il Sangiovese di Romagna è ancora una nicchia e che molti consumatori bevono vini da Sangiovese senza conoscere il vitigno. Determinante nella scelta del vino è nel 60% dei casi il paese di provenienza o la regione, mentre solo nel 30% dei casi è determinante la denominazione di origine.

Rivoluzione Prosecco: Arriva la DOCG Conegliano Valdobbiadene

Si è svolta presso l'Enoteca della Scuola Enologica di Conegliano la presentazione ufficiale della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Ad aprire l'incontro è stato il presidente del Consorzio di Tutela Franco Adami, che ha spiegato le novità introdotte con la DOCG. Da aprile 2010 uscirà sul mercato la nuova produzione, che offrirà garanzie ancora maggiori al consumatore grazie ai controlli previsti dalla nuova normativa, che si concludono nell'inserimento della fascetta di Stato che numera ogni bottiglia rendendola rintracciabile. Novità sarà anche l'introduzione delle Rive, tipologia che valorizzerà le sottozone del territorio. Per fare conoscere la nuova identità il Consorzio di Tutela ha avviato un piano di comunicazione, che prevede tra le prime azioni la condivisione di un messaggio comune con i produttori, la presenza a Vinitaly e l'avvio della campagna pubblicitaria sostenuta grazie all'aiuto della Regione Veneto, azioni presentate dal Direttore del Consorzio di Tutela Giancarlo Vettorello.

A rappresentare l'istituzione, durante la conferenza stampa, è stato il ViceGovernatore, che ha evidenziato come per il Conegliano Valdobbiadene e per tutto il mondo prosecco si tratti di un momento importante, perché si dovranno comunicare le scelte coraggiose dei produttori del territorio. Questi hanno saputo unirsi per raggiungere un risultato comune, proteggere un patrimonio, il Prosecco, divenuto un punto di riferimento per l'intero sistema Veneto. La DOCG diventerà per Regione

Veneto una forma di promozione per l'intero territorio, perché la sinergia tra prodotto e area è divenuto un tema centrale nella comunicazione istituzionale, come dimostrato recentemente alla Bit, Borsa Internazionale del Turismo, di Milano. La Regione dovrà farsi conoscere nel mondo presentandosi a livello internazionale nel modo migliore, attraverso le eccellenze in termini di tecnica, ricerca, cultura e qualità.

Il Conegliano Valdobbiadene DOCG avrà in questo un ruolo fondamentale per fare conoscere al consumatore internazionale la qualità del prodotto veneto. A livello mondiale, infatti, il Prosecco è vincente perché adatto ad ogni tipo di consumo e di consumatore. Un successo che va, comunque, tutelato e la nuova normativa si pone in questa direzione. Come sottolineato da Franco Adami attraverso la citazione di un proverbio indiano "noi stiamo lavorando la terra che i nostri figli ci hanno prestatato" e i produttori di Conegliano Valdobbiadene hanno il dovere di proteggere il patrimonio attuale e costruire valore per le generazioni future.

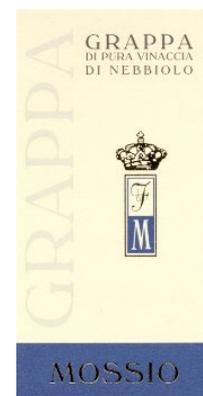


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Grappa di Nebbiolo

Mossio (Piemonte, Italia)

(Distillatore: Distilleria Montanaro)

Materia prima: Vinaccia di Nebbiolo

Prezzo: € 27,00 - 70cl

Punteggio: ❖❖❖❖★

Questa grappa si presenta con un colore giallo dorato chiaro, trasparente e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna secca, amarena, nocciola, vaniglia, tabacco, miele, liquirizia e cioccolato, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente,

buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, miele e liquirizia. Questa grappa è prodotta con distillatore discontinuo a caldaie a vapore e matura per oltre un anno in botte.



Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↗	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
3	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
4	↗	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
5	↘	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
6	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
7	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
8	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
9	↘	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
10	↗	Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia)
11	↗	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
12	↘	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
13	☆	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
14	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
15	↘	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)

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