

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XV - Numero 161, Aprile 2017

San Leonardo: l'Eleganza di un Grande Mito Italiano

Da quando ho iniziato a occuparmi di vino - poco più di venticinque anni fa - ce n'è sempre stato uno che ha avuto, e continua ad avere, un posto speciale e d'onore nelle mie preferenze. Si tratta di un grande vino che nel corso della sua storia, puntualmente, stupisce sempre per la sua classe ed eleganza, una meraviglia assoluta, uno dei grandi orgogli dell'enologia italiana: il San Leonardo. Un capolavoro che nasce dall'omonima Tenuta in Trentino - per l'esattezza, a Borghetto all'Adige di Avio - un vino di enorme prestigio, riconosciuto non solo in Italia ma anche all'estero. Uno dei pochi capace di competere - e vincere - il confronto con i più grandi vini del mondo. Il San Leonardo è indubbiamente uno straordinario successo enologico che porta la firma del Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, della sua lungimiranza e della volontà di creare un capolavoro di ineccepibile qualità. Un grandissimo vino di comprovata costanza all'insegna dell'eccellenza senza compromessi.

La prima volta che ho sentito parlare della Tenuta San Leonardo è stato attraverso una lettura a me cara - *Vino al Vino* - nel quale l'autore, il poliedrico Mario Soldati, racconta la sua sosta alla cantina di Borghetto all'Adige. Il racconto della conversazione con il Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga - padre del Marchese Carlo - è così evocativo che è impossibile non restarne affascinati. In quelle righe si coglie pienamente la nobiltà di quei luoghi e delle persone che ne perpetuano la storia: dal 1724 i Guerrieri Gonzaga producono qui i loro vini e sin da allora si riconosceva loro eccellenza. A questo si aggiungono le varie testimonianze che Luigi Veronelli ha scritto sia del vino San Leonardo - compreso quello che, ai quei tempi, si chiamava Cabernet Trentino San Leonardo - sia della tenuta dei Marchesi Guerrieri Gonzaga. Dei vini della Tenuta di Avio, insomma, avevo sentito parlare sempre in modo lodevole, raccontati come esempi di vini di prestigio, classe ed eleganza.

Passeranno comunque molti anni prima di riuscire, finalmente, a mettere nel mio calice l'elegantissima classe del San Leonardo, annata 1996, creato dal grande Giacomo Tachis.



Quel momento - avvenuto in un ristorante verso la fine degli anni 1990 - è chiaramente indelebile nella mia mente. Un'eleganza e raffinatezza che sembrava magia, una pulizia perfetta nei profumi e con un equilibrio impeccabile, una persistenza infinita capace di lasciare in bocca - viva e indelebile - l'eccellenza di un nettare divino. Quel San Leonardo, quell'annata 1996, confermava completamente le meraviglie delle quali avevo letto o sentito raccontare dai privilegiati che avevano avuto occasione di assaggiarlo. A quei tempi, in termini di degustazione sensoriale, avevo un'esperienza decisamente modesta e limitata - in verità, penso la stessa cosa anche dell'esperienza che ho oggi - e quel San Leonardo segnò chiaramente il mio futuro di degustatore di vini, diventando un solidissimo riferimento. In tutti questi anni, il San Leonardo è sempre stato all'altezza della sua indiscutibile fama: annata dopo annata, il suo fascino e la sua classe sono una garanzia di costante eccellenza.

La storia del San Leonardo è affascinante quanto la sua nobile ricchezza sensoriale. Questo grandissimo vino nasce dal talento, intuito e passione del Marchese Carlo Guerrieri Gon-

Sommario

San Leonardo: l'Eleganza di un Grande Mito Italiano	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Malvasia Bianca Lunga e Greco	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide 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 Luoghi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

zaga, convinto che la sua terra fosse capace di dare vita a vini di alta qualità. Il San Leonardo è inoltre il risultato delle sinergie di più persone, delle loro visioni e capacità, oltre a un grande territorio, ovviamente. A partire dal grande enologo Giacomo Tachis e, non meno importanti, l'enologo Carlo Ferrini - ancora al timone della produzione della Tenuta San Leonardo - e il direttore della cantina Luigino Tinelli. Il giovane Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, dopo avere concluso gli studi in enologia a Losanna, viaggia e arriva alla Tenuta San Guido dove, insieme al Marchese Mario Incisa della Rocchetta, si appassiona ai vini bordolesi. Si convince che la Tenuta di famiglia - San Leonardo - fosse terra capace di esprimere la più alta eccellenza, proprio come a Bordeaux, a quei tempi il principale riferimento della qualità enologica mondiale.

Il 1982 è l'anno ufficiale della nascita del San Leonardo così come lo conosciamo oggi: una raffinata interpretazione di taglio bordolese frutto del magico connubio di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - che più tardi si scoprirà essere Carménère - e Merlot. La magia di questo vino si avvale inoltre del talento e sapere di Giacomo Tachis - il più grande degli enologi italiani - che ne segue la creazione fino al 1999. L'anno seguente passa il testimone a un altro bravissimo enologo - Carlo Ferrini - che ancora oggi è l'artefice di questa eccellenza italiana. Il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga - vero gentiluomo dai modi autenticamente signorili e nobili che ho l'onore e privilegio di conoscere - ha sempre seguito le vicende agronomiche ed enologiche della tenuta, coadiuvato da Luigino Tinelli, anima insostituibile della Tenuta San Leonardo. Oggi la tradizione dell'azienda di famiglia è passata al figlio Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga che dal padre - oltre alla passione per il vino e alla tenuta di famiglia - ha ereditato i medesimi e autentici modi signorili e garbati. Non da meno, il destino di perpetuare la grandezza di un vino di assoluta eccellenza come il San Leonardo.

L'occasione mi è cara per parlare del San Leonardo - l'avrete capito, vino per il quale nutro ammirazione e dedizione - grazie al Marchese Anselmo Guerrieri Gonzaga. Tempo fa ho infatti ricevuto un suo gradito messaggio di posta elettronica nel quale mi proponeva di sottoporre al nostro comitato di degustazione il San Leonardo 2000, mancante nella nostra Guida. A un invito di questo tipo, evidentemente, segue il mio assoluto interesse e poco dopo in redazione arriva il San Leonardo 2000, il primo prodotto dalla conduzione enologica di Carlo Ferrini. Per quanto riguarda il risultato della degustazione, rimando i lettori alla consultazione della nostra Guida: il San Leonardo 2000 ha conquistato senza alcuna esitazione

i nostri cinque diamanti e il titolo di migliore vino di marzo 2017. Un vino che stupisce per la sua consueta eleganza e raffinatezza, impeccabilmente sontuoso, in un equilibrio perfetto fra il carattere dei tannini e la garbata morbidezza, ben sostenuto da una piacevole e sferzante freschezza. Non possiede la potenza di annate più robuste - come la 2001 - ma è vino che sorprende per la sua veste di complessa ricchezza olfattiva e di eleganza sensoriale. Un grande vino che non pare nemmeno avere diciassette anni. In fin dei conti - signore e signori - è *semplicemente* il San Leonardo, un vino del cuore che emoziona e stupisce sempre per l'eleganza e la perfezione della sua impeccabile classe fatta di raffinato e inimitabile equilibrio.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Malvasia Bianca Lunga e Greco

Due uve antiche, presenti in numerosi vini italiani, offrono due modi diversi di interpretare il vino, due caratteri distinti in ogni aspetto sensoriale

L'Italia ha una ricchezza di varietà di uve da vino che non ha eguali in nessun altro paese del mondo. Questa ricchezza - immenso patrimonio della nostra terra - consente a ogni regione e luogo di proporre vini assolutamente unici e irripetibili. Molte di queste uve hanno origini antichissime, spesso introdotte dagli antichi popoli che hanno vissuto o colonizzato il territorio che poi diventerà Italia. Un patrimonio viticolo ed enologico enorme: il Registro Nazionale delle Varietà di Vite da Vino conta attualmente circa cinquecento uve diverse, una ricchezza immensa senza eguali. Una condizione che si può considerare positiva e negativa allo stesso tempo. Questa ricchezza determina infatti una notevole frammentazione della produzione enologica del paese senza un'effettiva coesione fra le diverse aree, per contro consente l'affermazione di una complessa, straordinaria e unica vocazione viticolturale.

L'influsso delle antiche civiltà nel destino viticolturale ed enologico dell'Italia è stato evidentemente fondamentale. Non solo ha determinato l'introduzione di innumerevoli varietà di uve da vino: ha consentito - in modo particolare - lo sviluppo delle tecniche viticole ed enologiche che hanno reso celebri i vini e le aree del passato. Molte di queste conservano ancora oggi il loro prestigio, testimoni di una storia millenaria che è giunta fino ai giorni nostri, spesso con immutata gloria. Le due uve della degustazione per contrasto di questo mese hanno un'origine molto antica, presenti nel nostro paese da tempi immemori, entrambe hanno legami con l'antica Grecia. Greco e Malvasia Bianca Lunga, oltre a vantare una discreta diffusione nel territorio italiano, sono presenti in molti vini, sia in purezza sia unite ad altre varietà, certamente fra le uve più significative del nostro paese.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XV - Numero 161, Aprile 2017

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2017 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

Malvasia Bianca Lunga

La Malvasia Bianca Lunga - conosciuta anche come *Malvasia Toscana* e *Malvasia del Chianti* - è una delle tante uve appartenente alla numerosa famiglia delle *Malvasie*. Ampia- mente diffusa in tutto il centro Italia, la Malvasia Bianca Lunga è stata per lungo tempo una delle uve ammesse per la produzio- ne del Chianti secondo la *celebre formula* del Barone Ricasoli. Caratterizzata da un grappolo piuttosto lungo - spesso supe- ra i venticinque centimetri - la Malvasia Bianca Lunga produ- ce vini di medio corpo e di tenue aromaticità. Quest'uva si usa raramente in purezza, tuttavia è ampiamente utilizzata in moltissimi vini unita ad altre varietà. In particolare, la Malva- sia Bianca Lunga è spesso utilizzata per la produzione di Vin Santo, sempre unita ad altre varietà tipiche del centro Italia. I vini prodotti con Malvasia Bianca Lunga sono caratterizzati da piacevole freschezza, con un profilo aromatico piuttosto tenue, ragione che giustifica il suo impiego unito ad altre varietà anziché in purezza.

La famiglia della Malvasie è piuttosto ricca e comprende varietà a bacca sia bianca sia rossa. L'origine di questa fami- glia di uve si fa ricondurre alla Grecia, in particolare a *No- memvasia*, una località del Peloponneso, nella quale si trovava il principale porto dove facevano scalo i mercanti veneziani. Si deve infatti a loro l'introduzione di queste varietà nel terri- torio italiano, adattando il nome della località greca a un più "italiano" Malvasia. La diffusione delle varietà *Malvasia* ha progressivamente raggiunto tutte le aree d'Italia, isole comprese, tanto da contare oggi diverse varietà appartenenti a questa famiglia, sia bianche sia rosse. All'assaggio, gli acini della Malvasia Bianca Lunga risultano piuttosto aromatici, tuttavia i suoi vini hanno un profilo aromatico piuttosto tenue. Una delle caratteristiche prevalenti dei vini prodotti con Malvasia Bianca Lunga è la piacevole freschezza e sapidità, spesso utilizzati per conferire *vivacità* in altri vini.

Greco

Varietà di origini antichissime, il Greco è protagonista di molti celebri vini bianchi del meridione d'Italia - da solo o unito ad altre varietà - dei quali il più famoso è certamente il Greco di Tufo. Parlando dell'uva Greco, è doverosa una pre- cisione. Questa varietà si chiama semplicemente "Greco" e non va confusa con il "Greco Bianco", altra eccellente varietà celebre per la produzione degli omonimi vini di Bianco, localit- à che si trova in Calabria. In questo caso, infatti, "Bianco" non si riferisce al colore della varietà, piuttosto al luogo di proven- nienza. Il Greco, nonostante trovi in Campania la sua massima espressione e diffusione, è coltivato anche in altre regioni del centro-sud, raggiungendo inoltre la Toscana. La sua più ce- lebre espressione enologica è evidentemente il Greco di Tufo, famosa località dell'Irpinia riconosciuta come Denominazione d'Origine Controllata e Garantita DOCG.

Di chiara origine greca, questa varietà fu certamente intro- dotta nel territorio della Campania dai coloni greci, presumi- bilmente provenienti da Tessaglia. Dei vini prodotti con l'uva Greco si trovano numerose testimonianze lasciate da celebri autori del passato, i quali lodavano la qualità dei suoi vini e dei territori dove si producevano. Il Greco - così come i vini di origine greca - è stato causa di speculazioni, tanto da regi-



Il colore e le sfumature della Malvasia Bianca Lunga

strare, ancora oggi, un numero elevato di varietà il quale nome ricorda in modo più o meno diretto il termine *greco*. Spesso non si tratta di un legame con questa varietà - o con varietà di chiara origine greca - piuttosto si riferisce al fatto che i loro vini ricordano, in qualche modo, quelli greci, tanto apprezzati nel passato. Il Greco è uva difficile da coltivare e vinificare, caratteristica che porta, spesso, alla produzione di vini ordina- ri. La grandezza di questa varietà - capace di vini di gran- dissima qualità - si esprime attraverso una viticoltura e pratica enologica che non accetta compromessi o errori.

La Degustazione

Come di consueto, i vini della nostra degustazione per con- trasto sono prodotti esclusivamente con le uve oggetto del no- stro studio. La scelta del vino prodotto con il Greco in purezza non presenta difficoltà, mentre sarà un po' più difficile reperire un vino da Malvasia Bianca Lunga. Per quanto riguarda il Greco, il vino che sceglieremo per la degustazione è un Gre- co di Tufo, facendo attenzione che sia vinificato in contenitori inerti, preferibilmente vasche d'acciaio. Per il secondo vino sceglieremo un Amelia Malvasia - Denominazione d'Origine Controllata dell'Umbria - assicurandoci che si tratti di un vino prodotto con Malvasia Bianca Lunga in purezza. Si deve infat- ti considerare che il disciplinare di produzione di questo vino prevede la presenza minima dell'85%. Anche in questo caso, sceglieremo un vino fermentato e maturato in vasche d'accia- io così da non alterare l'espressione delle uve. In entrambi i casi si sceglieranno vini appartenenti all'annata più recente e saranno serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Iniziamo la nostra degustazione per contrasto e, come di consueto, il primo aspetto che valutiamo dei due vini è l'aspet- to, qualità espressa dal colore e trasparenza. Il primo vino che prenderemo in esame è l'Amelia Malvasia. Incliniamo il cali- ce sopra una superficie bianca e osserviamo la base del calice. Il colore di questo vino rivela un giallo verdolino chiaro e per- fino tenue, con una trasparenza molto elevata. La sfumatura, osservata all'estremità della massa liquida, verso l'apertura del calice, rivela anche in questo caso un colore giallo verdolino. Passiamo ora alla valutazione del Greco di Tufo: il colore di questo vino è decisamente più scuro e pieno, mostrando una

tonalità giallo paglierino intenso e brillante, oltre a una trasparenza elevata. La sfumatura conferma il colore osservato alla base del calice. Si confrontino ora i due vini: le differenze nel colore e nelle sfumature sono evidenti.

Al naso Malvasia Bianca Lunga e Greco evidenziano delle differenze notevoli, in termini di intensità e qualità. La Malvasia Bianca Lunga, nonostante i suoi frutti freschi e il mosto siano piuttosto profumati, produce vini con profumi decisamente tenui e, per certi aspetti, neutri. Il profilo del Greco è molto diverso, offrendo al naso profumi più intensi e pieni, di maggiore personalità e potenza. La Malvasia Bianca Lunga esprime al naso profumi di pera, melone e pesca, talvolta di albicocca, ai quali seguono aromi floreali che richiamano principalmente la ginestra. Il Greco si presenta al naso del degustatore con aromi che ricordano pesca, mela e pera, oltre a profumi di frutti tropicali - l'ananas su tutti - ai quali si uniscono sensazioni di agrumi, nocciola e biancospino. Inoltre, in certi casi, entrambe le varietà possono esprimere al naso sensazioni minerali, in particolare il Greco prodotto nell'area di Tufo, in Irpinia.

Il primo vino del quale valuteremo i profumi è l'Amelia Malvasia. Con il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione che consentirà di valutare l'apertura. Notiamo subito il carattere tenue, quasi garbato, della Malvasia, con una forza decisamente moderata tuttavia elegante e piacevole. Dal calice percepiamo aromi di pera, pesca e ginestra, di moderata forza, ma in ogni caso piacevoli e puliti. Dopo avere roteato il calice - così da consentire lo sviluppo dei profumi - il profilo della Malvasia Bianca Lunga si completa con melone, mela, biancospino e albicocca, talvolta ananas. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Greco di Tufo: dal calice si percepiscono aromi di maggiore potenza e intensità rispetto alla Malvasia, nei quali si riconoscono pesca, mela, pera e biancospino. Dopo avere roteato il calice, il profilo del Greco si completa con agrumi, susina, ananas e la tipica nota di nocciola. Si può inoltre percepire un piacevole accenno di mandorla e nespola, così come un tocco minerale. Si confrontino ora i profili olfattivi due calici: le differenze sono notevoli, soprattutto nell'intensità dei profumi.

Passiamo alla valutazione gustativa dei vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando - come nelle fasi precedenti - dall'Amelia Malvasia. Prendiamo un sorso di questo vino e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali che si percepiscono in bocca. La Malvasia Bianca Lunga si caratterizza per una piacevole freschezza - conferita dall'acidità - e un corpo di media struttura. Si percepiscono i sapori di pera, pesca, mela e melone, confermando la buona corrispondenza con il naso. Valutiamo ora l'attacco del Greco di Tufo: in bocca si presenta con una decisa freschezza e un corpo di buona struttura, decisamente più potente della Malvasia Bianca Lunga. In bocca dona una buona sensazione di morbidezza - anche per effetto dell'alcol - e si percepiscono, netti e intensi, i sapori di mela, pera, pesca e susina. Si confrontino ora i due vini, in particolare le differenze di struttura e morbidezza: la Malvasia Bianca Lunga si rivela decisamente più *sottile* pur tuttavia caratterizzata da un'elegante finezza.

L'ultima fase della nostra degustazione per contrasto si concentra sulle sensazioni che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale dell'Amelia Malvasia è caratterizzato da una piacevole freschezza e una sensazione di struttura lieve, lasciando in

bocca sapori di pesca, mela e, sovente, ananas e albicocca. La persistenza è buona, confermando i sapori e le qualità già percepite nella fase gustativa. Il finale del Greco di Tufo è di buona persistenza lasciando in bocca sapori intensi di mela, pesca e susina, oltre alla tipica sensazione di nocciola, spesso anche di mandorla. Nel Greco di Tufo si percepisce un finale più robusto e morbido, pur mantenendo una piacevole vivacità espressa dall'acidità. In questo senso, la differenza con la Malvasia Bianca Lunga è evidente e inequivocabile anche nella fase finale della degustazione, esprimendo caratteri ben diversi pur tuttavia piacevoli in entrambi i casi.

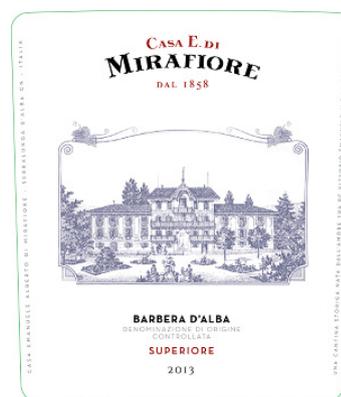


I Vini del Mese

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



Barbera d'Alba Superiore 2013 Mirafiore (Piemonte, Italia)



Prezzo: € 16,20

Punteggio ❖❖❖❖

👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mora, mirtillo, vaniglia, cioccolato e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

📅 12 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene con funghi, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi*



Barolo Paialgalo 2012
Mirafiore (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 45,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, fragola, vaniglia, tabacco, pepe nero, cannella, cacao, pepe nero e macis.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



Barbera d'Alba San Quirico 2013
Casavecchia (Piemonte, Italia)

 Barbera

Prezzo: € 6,80

Punteggio  ☆

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

 12 mesi in botte, almeno 6 mesi in bottiglia.

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



Barolo Pianta 2009
Casavecchia (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 21,50

Punteggio  ☆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, vaniglia, rosa, tabacco, cioccolato, macis, cannella, cuoio e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 2 anni in botte, almeno 18 mesi in bottiglia.

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



Abruzzo Pecorino Superiore 2015
Antica Tenuta Pietramore (Abruzzo, Italia)

Pecorino

Prezzo: € 7,20

Punteggio

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e pesca.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Pasta con carne e funghi, Pesce alla griglia, Carne saltata, Zuppe di funghi



Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2013
Antica Tenuta Pietramore (Abruzzo, Italia)

Montepulciano

Prezzo: € 11,20

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, lampone, tabacco, macis e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

6 mesi in vasche acciaio, 18 mesi in barrique, almeno 6 mesi in bottiglia.

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



Aglianico del Vulture Alberi in Piano 2013
Il Passo (Basilicata, Italia)

Aglianico

Prezzo: € 25,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, ginepro, vaniglia, grafite, lampone, cannella, cioccolato, tabacco, cuoio e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

18 mesi in botte.

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



Moscato d'Asti Canelli 2016
L'Armangia (Piemonte, Italia)

Moscato Bianco

Prezzo: € 7,50

Punteggio

-  Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva, pesca e banana seguite da aromi di rosa bianca, litchi, mela, pera, ginestra, agrumi, canditi e salvia.
-  Attacco dolce ed effervescente, comunque equilibrato, corpo leggero, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di uva, mela e banana.
-  Fermentazione in autoclave.
-  *Dolci alla crema e frutta*



Barbera d'Asti Superiore Nizza Vignali 2011
L'Armangia (Piemonte, Italia)

 Barbera

Prezzo: € 22,00 Punteggio 

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, vaniglia, lampone, tabacco, cacao, macis, cannella e mentolo.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.
-  13 mesi in barrique, 12 mesi in botte, circa 36 mesi in bottiglia.
-  *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



Barolo Bricat 2011
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 45,00 Punteggio 

-  Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, fragola, vaniglia, rosa, iris, cioccolato, tabacco, cannella, macis, tabacco e mentolo.
-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza e morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.
-  30 mesi in botte.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*

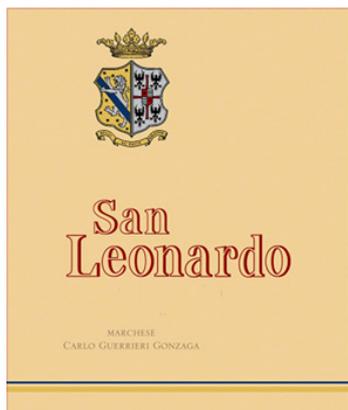


Barolo Riserva Gramolere 2009
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 70,00 Punteggio 

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, vaniglia, confettura di fragole, rosa appassita, cipria, tabacco, cacao, macis, cannella, liquirizia, cuoio e mentolo.
-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.
-  48 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



San Leonardo 2000
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

 Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (15%),
 Carménère (15%), Merlot (10%)

Prezzo: € 85,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, pietra focaia, tabacco, peperone verde, vaniglia, liquirizia, scatola di sigari, cipria, cacao, cuoio, catrame ed eucalipto.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, prugna e amarena.

 24 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

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

EVENTI

Notiziario

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

Dato-shock sulle Accise: nel 2015 Gettito Fiscale in Picchiata

Secondo i dati del ministero dell'Economia e delle Finanze, l'imposta sull'immissione al consumo delle bevande spiritose,

la cui aliquota è aumentata di ben quattro volte tra il 2013 ed il 2015, anziché generare maggiori entrate nelle casse dell'Erario, ha provocato un drastico calo delle entrate fiscali. Ventinove milioni di gettito fiscale in meno nel 2015 e una diminuzione del 13% dell'immissione in consumo di bevande spiritose. Sono i dati del ministero dell'Economia e delle Finanze, pubblicati a febbraio, che certificano la riduzione-shock delle entrate derivanti dalle accise su grappa e spirits.

In particolare, le statistiche del dicastero dell'Economia evidenziano come il reale gettito delle accise nel 2015 abbia registrato un calo del 5% rispetto al 2014. In pratica, mancano all'appello 29 milioni di euro. Un dato che si spiega con un altro numero: 30 milioni di bottiglie, che non sono state vendute sul mercato nazionale. In altre parole, all'aumento delle accise, la commercializzazione dei distillati è calata inesorabilmente.

«Le aziende, di fronte ad un carico fiscale così pesante, si sono viste costrette a scaricare la crescita dell'imposta soprattutto sul prezzo - spiega Antonio Emaldi, presidente di AssoDistil - deprimendo così le vendite. In un modo o nell'altro, le distillerie, e indirettamente l'Erario, ne ricavano soltanto un danno, accentuato dalla persistente crisi dei consumi».

Una situazione di sofferenza che, in vista della "manovrina" economica richiesta dalla Commissione Europea all'Italia, i distillatori chiedono di non inasprire ulteriormente. «Come avevamo già previsto al momento del suo aumento, ormai quattro anni fa - sottolinea Emaldi - la crescita dell'imposta di immissione al consumo si è rivelata un provvedimento inefficace dal punto di vista fiscale e, cosa ancora più grave, punitivo per il comparto delle bevande spiritose».

Il settore della distillazione, composto da piccole e medie imprese spesso a conduzione poco più che familiare, è ben distribuito sull'intero territorio nazionale e rappresenta, nel quadro dell'agroalimentare "Made in Italy", l'ultimo anello della filiera vitivinicola nazionale. Un esempio può chiarire la portata delle accise sui prodotti alcolici: su un litro di alcol etilico, venduto al dettaglio, il costo di produzione incide per meno di un euro, mentre il valore dell'accisa, su cui si deve applicare anche l'IVA, supera i 10 euro. Le imposte pesano quindi oltre 15 volte il costo dell'alcol.

«Il peso eccessivo delle accise, per le distillerie, rischia di essere un tunnel senza uscita - osserva il presidente dei distillatori - Ci appelliamo al Governo perché, nella definizione delle prossime misure economiche e fiscali, tenga in considerazione i dati del Ministero dell'Economia ed eviti di colpire ancora un comparto virtuoso che, continuando su questa strada, rischia di sparire dal panorama dell'agroalimentare italiano».

◆ ◆ ◆

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa di Sagrantino di Montefalco Arnaldo Caprai (Umbria) (Distillatore: Distillerie Bonollo)

 Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 18,00 - 70cl

Punteggio 

-  Limpida, incolore e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di prugna secca, viola appassita, mora, geranio, miele e nocciola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, percettibile dolcezza, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di prugna secca, miele e nocciola.
-  Distillata con alambicco discontinuo a vapore.

Wine Guide Parade

Gennaio 2017

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Aglianico del Vulture Titolo 2014, Elena Fucci	8878
2	Rosso Piceno Rubinio 2015, Tenuta Cocci Grifoni	7733
3	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Plenio 2014, Umani Ronchi	7631
4	Aliotto 2014, Tenuta Podernovo	7146
5	Bianchetto del Metauro Fortunae 2015, Umani Ronchi	6444
6	Rosso Conero San Lorenzo 2014, Umani Ronchi	6095
7	Maximo 2013, Umani Ronchi	6063
8	Vino Nobile di Montepulciano 2013, Bindella	5971
9	Villa Gresti 2011, Tenuta San Leonardo	5824
10	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Villa Bianchi 2015, Umani Ronchi	5450
11	Pelago 2012, Umani Ronchi	4968
12	Rosso Piceno Superiore Vigna Messieri 2010, Tenuta Cocci Grifoni	4891
13	Adamantea 2015, Tenuta Cocci Grifoni	4802
14	Terre di San Leonardo 2013, Tenuta San Leonardo	4669
15	Teuto 2012, Tenuta Podernovo	4661