

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVI - Numero 172, Aprile 2018

## Pinot Nero: Spesso e Volentieri!

Ogni volta che mi chiedono qual è l'uva o il vino che preferisco – lo ammetto – trovo sempre difficile dare una risposta. Di certo non per il fatto di non avere un'uva o un vino preferito, piuttosto per il semplice motivo che non si tratta solamente di uno solo. La preferenza, infatti, dipende da molteplici condizioni e fattori poiché, proprio per questa ragione, non sceglierei sempre la stessa uva o vino solo per il fatto che siano *i miei preferiti*. Ognuno di questi può essere *preferito* in una determinata occasione, un po' meno in certe occasioni, decisamente trascurabile in altre ancora. Ci sono – evidentemente – delle uve e dei vini che considero *preferiti in senso assoluto*, ma è comunque difficile, almeno per me, decidere quale di questi è in cima alle mie personali preferenze. Ho una passione enorme, per esempio, per Marsala, Jerez, Porto, Nebbiolo – in tutte le sue espressioni – Sagrantino, Verdicchio, Fiano e Pinot Nero. L'elenco è comunque, inevitabilmente e volutamente incompleto, certamente in forma ridottissima ed essenziale.

In ogni caso, fra queste uve – e quindi vini – il Pinot Nero ha un posto molto speciale fra le mie preferenze. Elegante, raffinato, versatile e maestoso. Ma anche difficile, complicato, esigente e selettivo. Molto selettivo. Il Pinot Nero, infatti, è – per così dire – un'uva e un vino che non è alla portata di tutti e di tutto. Uva difficile, difficilissima, a cominciare dal territorio e dal clima, certamente il Pinot Nero non possiede la capacità di adattamento che invece è tipica di altre varietà. Coltivare il Pinot Nero in condizioni viticole e climatiche non “perfettamente adatte”, significa inevitabilmente ottenere un risultato mediocre e deludente, qualcosa che – purtroppo – si verifica spesso nei vini prodotti con quest'uva. Il Pinot Nero, nel suo essere rigorosamente esigente, non si accontenta solamente di condizioni ambientali e climatiche adatte. Richiede, non meno importante, di un grande interprete capace di “svelare” tutta la sua grandezza. Anche in questo, non è uva per tutti: il Pinot Nero è rigoroso, selettivo ed esigente. Molto esigente.

Trovare, infatti, un vino prodotto con Pinot Nero – qualunque stile – capace di stupire e, per così dire, lasciare un segno indelebile, non è certamente semplice. Impresa notoriamente

difficile, ma quando lo si trova, tutto il resto diviene all'improvviso insignificante e scompare dai propri pensieri. La magia del Pinot Nero è decisamente unica e si esprime in modi diversi in accordo a come si utilizza in cantina, qualcosa che – evidentemente – è vera per ogni uva. La rossa borgognona è capace di esprimere risultati di livello strepitoso e assoluto, in modo particolare in due stili di vini: rossi e spumanti metodo classico, cioè rifermentati in bottiglia. I primari riferimenti, in entrambi i casi, sono inevitabilmente francesi – patria del Pinot Nero – sia per i vini rossi, sia per gli spumanti metodo classico. Borgogna e Champagne sono infatti i territori di riferimento per i rispettivi stili, difficilmente eguagliabili in altre zone.

Non si tratta solamente di una questione di gusti o patriottismo: certi Pinot Nero prodotti in Borgogna e *Blanc de Noirs* della Champagne, difficilmente trovano degni concorrenti di pari livello. Sono consapevole – per quanto ho appena espresso – molti non saranno d'accordo, accusandomi perfino di esterofilia. Per me – in ogni caso – il buono è comunque buono, non ha né bandiera né nazionalità. Se è buono e ha doti di qualità, questo mi basta per apprezzarlo. Questo – sempre per me – vale per il vino quanto per le persone, culture, cibo, arte e qualunque espressione dell'intelligenza e della cultura. In fin dei conti, la differenza è una grande ricchezza, quando si comprende l'opportunità di *ascoltarla*. Il Pinot Nero è – ed è sempre stata – fra le uve per le quali nutro maggiore interesse e passione. Sia che si tratti di vini rossi o spumanti metodo classico – possibilmente lungamente affinati in bottiglia sui propri lieviti – la rossa borgognona, nelle sue interpretazioni di rilievo, riesce sempre a regalare enorme piacere e soddisfazione.

Il Pinot Nero è in ogni caso varietà bizzarra e che poco sopporta certe *acrobazie* enologiche estreme, su tutte, l'eccessivo uso di botte e barrique. Basta poco, infatti, per rovinare l'eleganza del Pinot Nero ricorrendo alla fermentazione e alla maturazione in botti dall'impatto eccessivo. Quello che si ottiene è un vino “pastoso” e decisamente troppo robusto per la grazia dei profumi e l'equilibrio dell'acidità del Pinot Nero. A patto,

### Sommario

Pinot Nero: Spesso e Volentieri! . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Albarossa e Tempranillo . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
PRODUTTORI	
Piantagrero di Tabarrini: l'Altra Faccia del Vino . . . . .	8
EVENTI	
Notiziario . . . . .	11
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	12
Wine Guide Parade . . . . .	13

### DiWINEtaste OnLine

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

ovviamente, che si sia lavorato in modo opportuno in vigna, poiché tutto il buon vino – indipendentemente dalla varietà – nasce dalla vigna e da come l'uomo la coltiva. Il Pinot Nero è infatti uva molto esigente e se lo si costringe a crescere in un territorio inadatto, è così permaloso che si prende gioco di chi lo produce regalandogli un vino mediocre e privo di eleganza. Ovviamente non sto dicendo che il Pinot Nero non sia adatto alla maturazione in botte. La differenza, evidentemente, è come si usa e quale impatto si cerca di imporre al vino. La botte nel Pinot Nero, quando usata correttamente, serve e aumenta la sua eleganza, qualcosa che sanno bene in Borgogna.

Per non parlare poi delle bollicine prodotte con Pinot Nero, ovviamente, quelle che nascono dal metodo classico, possibilmente con lungo affinamento in bottiglia prima della sboccatura. Non voglio certamente sminuire le altre uve, Chardonnay su tutte, ma il tocco di raffinatezza ed eleganza che il Pinot Nero conferisce agli spumanti metodo classico è strepitoso. Per non parlare poi della struttura: la presenza del Pinot Nero si fa ben notare anche in questo aspetto sensoriale. Grande uva, il Pinot Nero. Eleganza e complessità di profumi, acidità contrapposta a giusta astringenza, classe – tanta – un'esplosione di freschezza, di aromi e sapori, difficile trovare un'uva capace di magie simili. Grande uva, il Pinot Nero. Così esigente dalla vigna alla cantina, da dare tutto il meglio di sé solo a un grande interprete capace di capirlo e farlo esprimere per quello che realmente è, senza plagiarlo o sovraccaricarlo con inutili artifici enologici. Grande uva e grande vino, il Pinot Nero, nonostante sia difficile trovare bottiglie degne della sua magnificenza. Ma quando la trovi – signore e signori – godetevi lo spettacolo dei sensi, unico e irripetibile. Pinot Nero: sì, grazie! Spesso e volentieri.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Albarossa e Tempranillo

Italia e Spagna a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questo mese. L'uva italiana è prevalentemente presente in Piemonte, quella spagnola è protagonista dei vini della Rioja e Ribera del Duero

Questo mese nei calici della nostra degustazione per contrasto verseremo vini prodotti in Italia e Spagna. Come al solito, le due uve – e quindi i vini – oggetto del nostro studio hanno caratteristiche distanti così da poterle confrontare per contrasto, mettendo cioè in evidenza le rispettive differenze. L'Albarossa – che sta vivendo un rinnovato interesse da parte di alcuni produttori in Piemonte – è un incrocio creato dall'enorme attività di ricerca del prof. Giovanni Dalmaso. Il Tempranillo è innegabilmente una delle tante glorie enologiche della Spagna, varietà che è alla base degli importanti vini rossi della Rioja e della Ribera del Duero. Dal carattere fresco e di spiccata personalità, l'Albarossa si contrappone perfettamente alla maggiore struttura e morbidezza del Tempranillo, varietà inoltre caratterizzata da minore acidità.

La varietà spagnola, che ha riscosso un discreto successo anche fuori dalla sua terra di origine, è raramente vinificata in purezza. Si deve infatti notare che anche nelle due principali aree dove è coltivata – Rioja e Ribera del Duero – il Tempranillo è tradizionalmente unito ad altre varietà, sia autoctone sia internazionali. L'Albarossa, nonostante sia vinificata anche con altre varietà, è spesso utilizzata in purezza, producendo vini di sicuro interesse e personalità. Si deve notare, in entrambi i casi, che le due uve sono molto spesso vinificate in contenitori di legno, più raramente in contenitori inerti. Se per l'Albarossa l'uso della botte contribuisce all'equilibrio dell'apprezzabile acidità, nel Tempranillo – dall'acidità decisamente più contenuta – la ragione è dettata anche da ragioni tradizionali. In Spagna, infatti, i vini rossi sono sovente lasciati maturare in botte per lunghi periodi di tempo, una tradizione fortemente consolidata e che vanta una lunga storia.

### Albarossa

Il professore Giovanni Dalmaso, senza ombra di dubbio, è stato uno dei più importanti ricercatori della viticoltura italiani del secolo scorso. Di origine piemontese – nasce a Castagnole delle Lanze, in provincia di Asti – si diploma alla Scuola Enologica di Alba per poi insegnare viticoltura ed enologia alla Scuola Enologica di Conegliano. Grazie alle sue importanti ricerche e studi, ottiene – nel 1938 – la varietà Albarossa incrociando le uve Chatus e Barbera. In realtà, Giovanni Dalmaso riteneva di avere incrociato Nebbiolo e Barbera, tuttavia studi successivi condotti sulle caratteristiche genetiche dell'Albarossa, hanno permesso di rilevare che, in realtà, si tratta di un incrocio di Chatus e Barbera. L'equivoco nacque dal nome con il quale si identifica lo Chatus in Piemonte, qui noto come *Nebbiolo di Dronero*. Questa varietà – è bene precisarlo – non ha alcun legame con il Nebbiolo e produce vini decisamente

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XVI - Numero 172, Aprile 2018

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 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](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

diversi.

L'idea di Giovanni Dalmasso era quella di creare una varietà che avesse la qualità del Nebbiolo con la produttività della Barbera, soprattutto capace di resistere maggiormente alla muffa, oidio e peronospora. Dal punto di vista viticolturale, l'Albarossa si avvicina molto più alla Barbera che allo Chatus, è varietà dalla maturazione tardiva e la buccia dei suoi acini è piuttosto spessa. Dotata di apprezzabile quantità di antocianine, i vini prodotti con Albarossa mostrano colori molto intensi, spesso cupi, e un'evidente tendenza al colore porpora. Dalla Barbera ha evidentemente acquisito la tipica acidità, caratteristica che contribuisce innegabilmente al carattere e alla personalità dei vini da uva Albarossa. Per questo motivo, unitamente al buon contenuto di zuccheri capaci quindi di produrre discreti volumi di alcol, l'Albarossa è sovente maturata in legno così da ottenere un migliore equilibrio.

## Tempranillo

Gloria indiscussa delle uve rosse di Spagna, il Tempranillo è la varietà che è alla base dei vini rossi della Rioja e di Ribera del Duero. In queste due celebri aree vitivinicole della Spagna, il Tempranillo è la varietà che conferisce sia struttura sia alcol ai vini rossi, non da meno, il colore intenso e cupo. Il Tempranillo ha un contenuto di acidità piuttosto moderato, ragione che spinge i produttori a unirlo con altre varietà così da ottenere un vino di maggiore equilibrio. Uva di innegabile valore enologico, il Tempranillo ha riscosso un buon successo anche al di fuori dei confini della Spagna, sua terra di origine. Questa varietà è infatti coltivata in molti paesi vitivinicoli del mondo, Italia compresa, Stati Uniti d'America, Argentina, Cile e Australia. Anche al di fuori della Spagna, il Tempranillo è sovente vinificato con altre varietà, in modo particolare con le cosiddette varietà *internazionali*, non da meno con uve locali.

Il nome deriva dal termine spagnolo "*temprano*" – che significa "precoce" e del quale Tempranillo è diminutivo – dovuto alla caratteristica di quest'uva di maturare con qualche settimana di anticipo rispetto alle altre varietà. Non ci sono notizie certe sull'origine del Tempranillo, tuttavia è sicuro che si tratti di una varietà antichissima. La viticoltura nella penisola iberica è praticata da tempi immemori e si suppone che questa varietà sia stata introdotta dai fenici più di 3000 anni fa. La difficoltà di definire con certezza le origini del Tempranillo è dovuta anche alla scarsità di testimonianze scritte e le prime citazioni di rilievo risalgono all'inizio del 1800. Fra i nomi con i quali il Tempranillo è conosciuto nella penisola iberica si ricordano: Cencibel, Tinto Fino, Tinta del País, Tinta de Toro, Ull de llebre e Tinta Roriz. Quest'ultimo è il nome con il quale è conosciuto in Portogallo, dove il Tempranillo è utilizzato anche per la produzione del celebre vino Porto.

## La Degustazione

Nella degustazione per contrasto di questo mese, a causa delle tipiche pratiche enologiche impiegate con Albarossa e Tempranillo, i vini oggetto del nostro studio saranno maturati in legno e con qualche anno di affinamento in bottiglia. La scelta è pressoché obbligata dal Tempranillo, che – oltre ad essere solitamente maturato in botte – è commercializzato dopo qualche anno dalla vendemmia. Per quanto riguarda l'Albaros-

sa, la nostra scelta è a favore di un vino prodotto in Piemonte – regione dove l'Albarossa è presente – ovviamente in purezza, e maturato per pochi mesi in botte. La scelta del Tempranillo è decisamente più complessa poiché la sua vinificazione in purezza non è molto diffusa, quindi dovremo fare attenzione quando sceglieremo la bottiglia. Anche in questo caso la nostra scelta è a favore di un vino maturato per alcuni mesi in botte e commercializzato dopo qualche anno dalla vendemmia. I due vini sono degustati alla temperatura di 18 °C e serviti in due calici da degustazione.

Versiamo Albarossa e Tempranillo nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto dal vino piemontese. I vini prodotti con queste uve sono caratterizzati da colori piuttosto intensi e trasparenza ridotta, saranno quindi le sfumature e la tonalità a fare la differenza. Il colore dell'Albarossa, osservato alla base del calice, tenuto inclinato sopra una superficie bianca, rivela una decisa tonalità rosso rubino intenso e scuro, con una bassa trasparenza. La sfumatura, osservata all'estremità del vino, verso l'apertura del calice, mostra un colore rosso rubino con evidenti e decise tonalità porpora. Passiamo ora alla valutazione del Tempranillo, mantenendo anche in questo caso il calice inclinato sopra la superficie bianca. Il colore, osservato alla base del vino, mostra una tonalità rosso rubino intenso e brillante con trasparenza piuttosto ridotta. La sfumatura del Tempranillo, osservata all'estremità del vino, è caratterizzata da evidenti tonalità rosso granato.

Le due uve della nostra degustazione per contrasto possiedono profili olfattivi decisamente diversi, sebbene in entrambi i casi si rilevino aromi che riconducono a frutti rossi e neri, così come fiori. Nell'Albarossa saranno i profumi di frutti a polpa rossa a dominare il quadro olfattivo, in modo particolare ciliegia, mirtillo e lampone. Non mancano riferimenti a sensazioni di frutti scuri, come la mora, amarena e prugna. Fra i fiori che si possono riconoscere nell'Albarossa, spiccano – su tutti – violetta e ciclamino. Il profilo olfattivo del Tempranillo è decisamente orientato verso sensazioni più "mature" dominate da amarena, prugna, mora, fragola e mirtillo. Nei riconoscimenti olfattivi che ricordano i fiori, nel Tempranillo ritroviamo con maggiore frequenza la violetta. Con la maturazione in legno, i vini di entrambe le varietà si arricchiscono con sensazioni terziarie – comunque dipendenti dal tempo e dal tipo di botte – in particolare tabacco, cioccolato, liquirizia e cuoio.



Il colore del Tempranillo

Passiamo alla valutazione dei profili olfattivi di Albarossa e Tempranillo, iniziando dal vino prodotto in Piemonte. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza eseguire alcuna roteazione, effettuiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura dell'Albarossa. Dal calice si percepiscono aromi intensi e piacevoli che ricordano amarena, mirtillo e prugna oltre a un piacevole profumo di violetta. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che completerà il profilo olfattivo dell'Albarossa. Dal calice percepiamo aromi di mora, lampone, ciclamino, melagrana e, dipendentemente dalle pratiche enologiche, anche altre sensazioni di tipo terziario. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Tempranillo, eseguendo la prima olfazione mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo. Dal calice emergono aromi intensi e puliti di amarena, prugna e mora, ai quali si unisce sovente la fragola, soprattutto nei Tempranillo relativamente giovani. Dopo avere roteato il calice, il profilo dell'uva spagnola si completa con mirtillo e violetta, oltre alle sensazioni terziarie conferite dalla maturazione in legno.

Si procede ora con la valutazione dei profili gustativi, iniziando – come nelle fasi precedenti – dall'Albarossa. Prendiamo il primo sorso e valutiamo l'attacco del vino, cioè le sensazioni iniziali prodotte in bocca. Si percepisce una piacevole freschezza – tipica dell'Albarossa e certamente *ereditata* dalla Barbera – oltre a una moderata sensazione di astringenza prodotta dai tannini. In bocca percepiamo nettamente i sapori di amarena, mirtillo e prugna, confermando una buona corrispondenza con il naso. L'apporto dell'alcol risulta apprezzabile, contribuendo all'equilibrio dell'acidità. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Tempranillo, quindi prendiamo un sorso di questo vino. In bocca percepiamo nettissima la differenza rispetto all'Albarossa: l'acidità è decisamente inferiore, mentre la morbidezza risulta più intensa, anche grazie all'apporto dell'alcol, di certo non irrilevante. L'astringenza risulta generalmente più intensa rispetto all'Albarossa e in bocca si percepiscono piacevoli sapori di amarena, mora, prugna e fragola.

La fase finale della nostra degustazione per contrasto è relativa alla valutazione delle sensazioni lasciate in bocca dai vini dopo averli deglutiti. Il finale dell'Albarossa è persistente, lasciando in bocca la piacevole freschezza dell'acidità e una sensazione di struttura media, oltre ai sapori di amarena, mirtillo e prugna. La sensazione di astringenza è anch'essa moderata e la morbidezza risulta meno percettibile. Il finale del Tempranillo, anche in questo caso di buona persistenza, è di maggiore struttura, lasciando in bocca una sensazione decisamente più morbida rispetto all'Albarossa, con sapori intensi di amarena, prugna, mora e fragola. Valutiamo ora in successione il finale dei due vini, prendendo prima un sorso di Albarossa e poi di Tempranillo, valutando – in entrambi i casi – le sensazioni percepite dopo la deglutizione. Le differenze, soprattutto in termini di acidità, morbidezza e struttura sono evidenti e decisamente *contrastanti*.



## 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



### Montefalco Sagrantino Passito Colle Grimaldesco 2011 Tabarrini (Umbria, Italia)

🍷 Sagrantino

Prezzo: € 36,00 - 375ml

Punteggio ◆◆◆◆★

- 👁️ Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e viola appassita seguite da aromi di prugna, mirtillo, tamarindo, tabacco, cioccolato, pepe rosa, vaniglia, smalto e mentolo.
- 👄 Attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.
- 📅 36 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Pasticceria secca, Formaggi stagionati, Dessert di cioccolato*



**Adarmando 2015**  
**Tabarrini (Umbria, Italia)**

Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, nespola e litchi seguite da aromi di pesca, agrumi, pera, ananas, biancospino, susina, ginestra, melone, nocciola e minerale.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di nespola, litchi e pesca.

Almeno 12 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

*Paste ripiene, Pasta e risotto con funghi e crostacei, Carne bianca arrosto, Pesce stufato, Pesce arrosto*



**Vernaccia di San Gimignano Riserva 2015**  
**Guicciardini Strozzi (Toscana, Italia)**

Vernaccia di San Gimignano

Prezzo: € 11,50

Punteggio

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

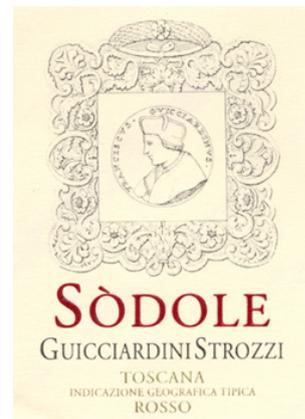
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di pera, pesca, gelsomino, biancospino, ananas, ginestra, mandorle e un accenno di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

Alcuni mesi in barrique, oltre 12 mesi in bottiglia.

*Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*



**Sòdole 2011**  
**Guicciardini Strozzi (Toscana, Italia)**

Sangiovese

Prezzo: € 15,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

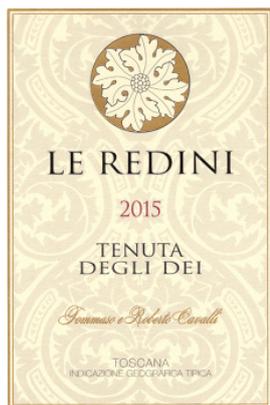
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, cioccolato, tabacco, cannella, vaniglia, macis e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

12 mesi in barrique, oltre 12 mesi in bottiglia.

*Roasted meat, Stewed and braised meat, Broiled meat and barbecue, Hard cheese*



**Le Redini 2015**  
Tenuta degli Dei (Toscana, Italia)

Merlot (90%), Alicante (10%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, geranio, cioccolato, 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 prugna.

10 mesi in barrique e botte, 6 mesi in bottiglia.

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



**Cavalli 2013**  
Tenuta degli Dei (Toscana, Italia)

Cabernet Sauvignon (50%), Cabernet Franc (35%), Petit Verdot (15%)

Prezzo: € 45,00

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,

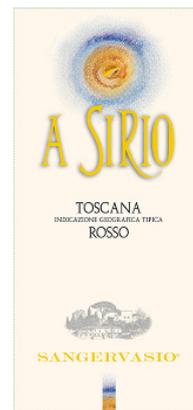
mirtillo, peonia, mora, peperone, cacao, cipria, tabacco, pepe rosa, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

18 mesi in barrique e botte, 18 mesi in bottiglia.

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



**A Sirio 2013**  
Sangervasio (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

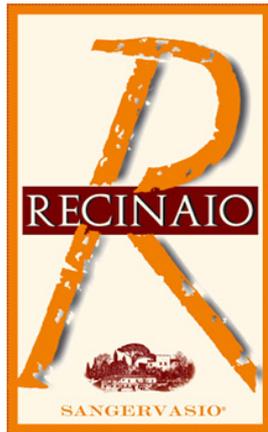
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, mora, rosa appassita, tabacco, rabarbaro, cacao, vaniglia, macis e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

14 mesi in barrique, 24 mesi in bottiglia.

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



**Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Recinaio 2005  
Sangervasio (Toscana, Italia)**

- 🍇 Trebbiano Toscano (70%), San Colombano (15%), Sangiovese (15%)

Prezzo: € 30,00 - 375ml

Punteggio ✨ ✨ ✨ ✨ ✨

👁️ Giallo ambrato cupo e sfumature giallo ambrato, abbastanza trasparente.

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, fico secco e caramello seguite da aromi di miele, confettura di mele cotogne, mallo di noce, caffè, tabacco, scorza d'agrumi, mandorla, liquirizia, cuoio, vaniglia e smalto.

👄 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.

🍷 Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, fico secco e miele.

📅 Almeno 8 anni in caratelli, 12 mesi in bottiglia.

🍴 *Crostate di confettura e cioccolato, Formaggi stagionati e piccanti*



**Mazzaferata 2012  
Marchesi Gondi - Tenuta Bossi (Toscana, Italia)**

- 🍇 Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 40,00

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, mora, peperone, vaniglia, cacao, tabacco, cuoio ed eucalipto.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena.

📅 12 mesi in botte, 12 mesi in barrique, 24 mesi in bottiglia.

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



**Chianti Rufina Riserva Villa Bossi 2012  
Marchesi Gondi - Tenuta Bossi (Toscana, Italia)**

- 🍇 Sangiovese (80%), Colorino (10%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 40,00

Punteggio ✨ ✨ ✨ ✨ ✨

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

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

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

🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

📅 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

🍴 *Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Barolo Piantà 2010**  
Casavecchia (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 26,20

Punteggio  ☆

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, rosa appassita, cuoio, anice, liquirizia, cacao, tabacco, cannella, vaniglia, macis 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*



**Barolo Riserva del Comune di Castiglione Falletto**  
**2007**  
Casavecchia (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 30,30

Punteggio  ☆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di confettura di ciliegie, confettura di prugne e viola appassita seguite da aromi di confettura di fragole, confettura di mirtilli, cacao, tabacco, rosa appassita, cannella, liquirizia, cuoio, rabarbaro, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di confettura di prugne, confetture di ciliegie e confettura di fragole.

 2 anni in botte, almeno 18 mesi in bottiglia.

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

PRODUTTORI

## Piantagrero di Tabarrini: l'Altra Faccia del Vino

Pensate a un vino rosso. Uno qualunque. Pensate al vostro vino rosso preferito o all'ultimo che avete assaggiato. Adesso dimenticatelo completamente. Il vino e l'uva che sto per raccontarvi, infatti, ha caratteristiche così uniche e particolari, tanto da non potere essere associato a nessun altro. Si tratta, iniziando dall'uva con la quale si produce, di una varietà dimenticata per quasi un secolo, riscoperta e rivalutata grazie alle nuove e moderne pratiche viticole ed enologiche così da farne un vino di assoluta personalità. Siamo in Umbria, l'uva è il Grero, la cantina è Tabarrini, il vino è il Piantagrero. Il nome del vino e le originali etichette scelte per le diverse annate, non tradiscono l'indole e la personalità del suo produttore: anticonformista, poliedrico, vulcanico e *fuori dal coro*, insomma, Giampaolo Tabarrini. Chi ha il piacere e il privilegio di conoscerlo, e io sono fra questi, sarà certamente d'accordo con me, consapevole dell'esuberanza e dell'intraprendenza – cocciuta e testarda in perfetto stile *umbro-montefalchese* – che è propria di Giampaolo Tabarrini.

Ex *enfant prodige* del panorama enologico umbro, Giampaolo Tabarrini è oggi un produttore affermato, uno di quelli che è stato capace di portare nel mondo il Sagrantino, Montefalco, l'Umbria e il vino italiano. La cantina Tabarrini non si dedica solamente al Sagrantino, di cui produce quattro etichette, ma anche al Trebbiano Spoletino – Adarmando, dedicato al nonno materno – e, da pochi anni, si è unito anche il Grero. Uva autoctona umbra pressoché dimenticata per circa un secolo, il Grero – che deve il suo nome dall'unione di *Greco* e *Nero* – è certamente una varietà di cui sentiremo parlare in futuro. Recenti studi e ricerche, condotte dall'Università degli Studi di Perugia e dall'Istituto Agrario Ciuffelli di Todi, hanno permesso di riscoprire questa varietà, della quale esistono pochissime notizie, rivalutandola anche attraverso la moderna viticoltura ed enologia. Si ritiene che il Grero sia originario del territorio di Todi – alcuni, per questo motivo, lo chiamano *Grero di Todi* – e in passato era piuttosto presente nel territorio dell'Umbria.

L'incontro di Giampaolo Tabarrini con il Grero è avvenuto – per così dire – per puro caso. È lo stesso Giampaolo Tabarrini a raccontarcelo: «La storia del nostro Grero inizia nel 2007 quando, senza sapere cosa fosse, troviamo una pianta nel giardino della casa-vacanze di una signora di Roma, non molto

distante dalla cantina. Visto che erano tre anni che non veniva potata, ci siamo offerti per farlo. Una piccola parte delle potature fu inviata in laboratorio per identificare le caratteristiche genetiche, così da comprendere di cosa si trattasse, un'altra parte è stata inviata a un vivaio per fare la propagazione. Dai risultati del laboratorio abbiamo scoperto che si trattava di Grero, varietà autoctona della nostra area, già nota nelle ampelografie storiche del territorio.» Dopo avere “scoperto” il Grero, resta da decidere cosa farne. Prosegue Giampaolo Tabarrini: «Si decide quanto piantarne e, soprattutto, ipotizzare che tipo di vino si potesse ottenere con il Grero, visto che la documentazione esistente faceva unicamente riferimento alle caratteristiche della vite, ma nessuna informazione sui suoi vini. Sapevamo quindi che si trattava di una varietà tardiva, dal grappolo e l'acino piccolo. Decidiamo quindi di rischiare e nel 2007 piantiamo mezzo ettaro di Grero, per poi arrivare, nel tempo, a un ettaro. La prima vendemmia è stata eseguita nel 2013».

La sperimentazione e la prima vendemmia consentono di conoscere finalmente le qualità organolettiche e sensoriali del vino Grero. Questo è il commento di Giampaolo Tabarrini: «dal punto di vista organolettico è un vino che non assomiglia a nessun altro. Non esiste un'uva di riferimento che possa ricondurre al Grero. È una varietà che, pur essendo tardiva, produce vino con un volume alcolico modesto. Perfino nelle annate calde non abbiamo registrato più del 13,2% di alcol. Ha un'acidità molto elevata – molto distante dai riferimenti regionali – e un PH bassissimo, valori che in Umbria non si rilevano nei vini rossi. Ha colore scuro, impenetrabile e profondo, molto più del Sagrantino o Colorino. Ha assenza completa di tannini, pertanto si ottengono vini nei quali si apprezza maggiormente il frutto e la freschezza». Le sorprendenti qualità del Grero, non finiscono qui, poiché, anche in termini di longevità, sembra essere diverso dalle altre uve umbre. Giampaolo Tabarrini, a questo proposito, commenta «Quello che è ulteriormente impressionante è la longevità: a causa della piccola quantità di vino prodotto, abbiamo dovuto invecchiare le prime 2 annate (2013 e 2014) in barrique e che di solito accelerano i processi di invecchiamento del vino. Il 2013, dopo tre anni e mezzo in barrique, sembra non avere subito un'evoluzione significativa: praticamente è rimasto lo stesso di quando lo abbiamo messo in barrique. Questo fa pensare a un vino non soggetto a ossidazione e stanchezza precoce. Il tempo ci consentirà di comprendere meglio le potenzialità del Grero, ma siamo fiduciosi che sia capace di produrre vini di grande longevità».

All'assaggio, il Grero dimostra infatti la sua notevole personalità e carattere, diverso da qualunque altro vino, con caratteristiche sensoriali *insolite* rispetto a quello che ci si aspetterebbe da un vino rosso, soprattutto umbro. Abbiamo avuto la possibilità di degustare, con il metodo “alla cieca”, come da nostra irrinunciabile consuetudine, le tre annate disponibili del Piantagrero di Tabarrini – 2013, 2014 e 2015 – e il risultato, oltre che promettente, è stato decisamente entusiasmante. Innanzitutto, l'acidità: sferzante, vibrante e vivissima, chiaramente una qualità dominante e piacevole del Grero. Non si pensi comunque a un vino solamente acido, poiché il Piantagrero è decisamente equilibrato, sia le annate 2013 e 2014 – maturate in barrique – sia la 2015, maturata esclusivamente in vasche d'acciaio. Poi l'astringenza: modesta e quasi impercettibile, tuttavia una buona quantità di alcol – 13% di media –

consentono di equilibrare la spiccata acidità. Quindi l'aspetto: un colore rosso, rossissimo che più rosso non si può, con una trasparenza praticamente inesistente, qui la luce difficilmente riesce ad attraversare il calice. Inoltre, la sfumatura: rosso porpora – le note blu e violacee si rilevano nettamente – anche nell'annata 2013, maturata per due anni in barrique.

Le meraviglie del Grero si esprimono anche al naso, regalando un profilo olfattivo particolare e unico. A tale proposito, è opportuno notare che l'annata 2015 – maturata in vasca d'acciaio – restituisce ovviamente un vino ben diverso dalle annate 2013 e 2014, maturate in barrique, esprimendo comunque qualità che risultano tipiche e ricorrenti nel Grero. Il profilo olfattivo risulta fortemente fruttato e floreale, oltre a esprimere erbe aromatiche, caratteristiche minerali, piacevolmente erbacee e speziate, queste ultime rilevabili soprattutto nell'annata maturata in vasca d'acciaio. Un riconoscimento olfattivo che non ci si aspetterebbe in un vino rosso è l'arancia che nel Grero risulta dominante e identificativo, tale da renderlo unico. Infine la struttura: il Grero produce vini dal corpo piuttosto modesto, nonostante la maturazione in barrique contribuisca ad aumentarlo sensibilmente.

Difficile, in ogni caso, stabilire se il Piantagrero maturato in barrique sia migliore di quello maturato in vasca d'acciaio. Si tratta infatti di due vini che propongono due interpretazioni distinte tuttavia entrambe interessanti, nonostante sia evidente – e prevedibile – che la maturazione in acciaio restituisca un vino con un'acidità più vibrante e una freschezza olfattiva più viva. Per contro, la maturazione in barrique contribuisce all'equilibrio della tipica acidità del Grero con una maggiore morbidezza, rendendo i profumi più “caldi” e complessi a scapito delle sensazioni di frutti e fiori, comunque ben percettibili. Una questione di gusti, si potrebbe dire, considerando inoltre che il Piantagrero è un vino in evidente fase sperimentale e che necessita ancora di studio e verifiche per poterlo meglio comprendere. Le premesse, tuttavia, sono molto promettenti e di notevole interesse.

Il mio auspicio è che il Grero possa divenire maggiormente una delle varietà di riferimento sulla quale investire per il futuro dell'enologia umbra, poiché possiede tutte le caratteristiche per farne un vino unico e identificativo di un territorio. Ultima nota spetta alle etichette, rappresentate da simpatiche vignette e nelle quali è protagonista l'amico Giampaolo Tabarrini. Ogni annata ha un'etichetta diversa: nella 2014 troviamo Federica, la moglie di Giampaolo, nel 2013 e nel 2016 è in compagnia dell'enologo Emiliano Falsini, in quella del 2015 Giampaolo Tabarrini si dà alla fuga con una bottiglia di Piantagrero. Va detto che l'annata 2016 non esiste – per meglio dire, non è stata prodotta – a causa delle rigidissime condizioni meteorologiche e che non hanno consentito alla vite di produrre grappoli. Per questo motivo, infatti, nell'etichetta dell'annata 2016 vediamo Giampaolo Tabarrini e l'enologo Emiliano Falsini che si rammaricano per non avere potuto produrre il loro vino Grero. La bottiglia di Piantagrero 2016, con tanto di etichetta, esiste ma è *tristemente vuota*, nel perfetto stile provocatorio e sorprendente che contraddistingue l'amico Giampaolo Tabarrini.

Antonello Biancalana



EVENTI

## Notiziario

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

### Lo Stile Tedeschi Conquista il Mondo

Il vino rosso è un alleato immancabile per un sorriso smagliante. Questo almeno è quello che si evince da una recente ricerca dell'American Chemical Society, pubblicata dal "Journal of Agricultural and Food Chemistry".

Ed è proprio con il sorriso sulle labbra che Tedeschi conclude un mese ricco di soddisfazioni e da lì via a un periodo altrettanto ricco di appuntamenti. Pronti per l'ormai prossimo Prowein e carichi per Opera Wine 2018, la prestigiosa kermesse che anticipa Vinitaly, a cui Tedeschi prende parte sin dalla prima edizione e che anche quest'anno onora l'Azienda includendola nella lista dei 100 Great Producers stilata da Wine Spectator.

«Proprio questa influente testata – commenta Sabrina Tedeschi – ci ha augurato buon San Valentino scegliendo il nostro Amarone DOCG 2013 come Daily Wine Pic del giorno più romantico dell'anno, celebrando simbolicamente l'amore che ci lega alle nostre radici e la passione che riversiamo nelle nostre bottiglie, piena espressione dello Stile Tedeschi».

Ma l'attenzione della stampa internazionale verso l'Azienda di San Pietro in Cariano non si è conclusa qui: "Wine Advocate" Robert Parker ha scelto le tre espressioni dell'Amarone Tedeschi – La Fabriseria 2007, Capitel Monte Olmi 2009 e Amarone della Valpolicella 2010 – e il Valpolicella Cru La Fabriseria 2011 per rappresentare il territorio alla seconda edizione di "Matter of Taste – The Ultimate Fine Wine Experience" appena conclusasi a Zurigo.

Dalla Svizzera all'Olanda: qui Fred Nijhuis, *also known as Your favorite Dutch Wine writer*, che da tempo promuove la cultura dell'Amarone e del suo territorio nei Paesi Bassi, ha fortemente voluto Capitel Monte Olmi e Amarone DOCG per il Workshop di 3 serate (26 febbraio, 12 e 26 marzo) dedicato all'indiscusso re della Valpolicella.

«Tante soddisfazioni, alcune attese altre inaspettate – afferma Antonietta Tedeschi – che hanno raggiunto il culmine con la selezione di Christie's». La più grande e prestigiosa casa d'aste al mondo, infatti, in collaborazione con il Comitato Grandi Cru d'Italia, ha programmato per il prossimo 15 marzo un'asta, "Christie's Fine & Rare Wines – Featuring Wines Direct from Grandi Cru d'Italia Estates": tra i soli 7 lotti di vini Amarone, ben 3 sono firmati Tedeschi. Il catalogo recita così: «*Christie's Wine Department is delighted to be offering exclusive lots of fine and rare Italian wines released especially for this auction coming direct from the cellars of these illustrious Italian Estate*».

L'evento sarà anticipato da un esclusivo wine tasting che vedrà la partecipazione anche del nuovo Ambasciatore italiano

a Londra, Raffaele Trombetta. Chi si aggiudicherà il lotto n° 366, inoltre, costituito da cinque diverse annate - dalla 1999 alla 2010 - di Amarone della Valpolicella, avrà anche l'affascinante opportunità di visitare l'Azienda. Un'ulteriore occasione per Tedeschi di comunicare il territorio, facendo vivere l'esperienza unica di poter camminare tra i filari dei vigneti di collina della Valpolicella, dove tutto ha inizio e dove maturano le uve destinate alla produzione di uno dei vini più famosi del pianeta.

«Il mondo è sempre più aperto alla scoperta e alla promozione di un territorio tra i più vocati alla coltivazione della vite come quello delle colline della Valpolicella: questo ci gratifica e ripaga il lavoro che da sempre ci contraddistingue, sia in vigna, con le ricerche di zonazione e caratterizzazione che ormai da anni abbiamo intrapreso, sia in cantina. Portare alto lo stendardo della Valpolicella di qualità in tutto il mondo è un impegno che entusiasma e ci onora», conclude Riccardo Tedeschi.

### La Fondazione Masi Ricorda Gillo Dorfles

La Fondazione Masi ricorda con commozione e affetto Gillo Dorfles, il grande critico d'arte, pittore e filosofo triestino, scomparso all'età di 107 anni. All'eccellente sua personalità culturale e artistica è stato riservato nel 2005 un Riconoscimento Speciale alla carriera nell'ambito del Premio Masi "Civiltà Veneta". Da allora è sempre stato vicino e partecipe alle attività della Fondazione. In occasione del Premio e anche in successive interviste ha apprezzato con la sua proverbiale schiettezza come il riconoscimento della nostra Fondazione, una botte di Amarone, sia nel suo significato e nella sua concretezza un premio vero, in natura e appagante: «mi sono stati consegnati centinaia di premi, molto spesso con finte medaglie d'oro, qui invece ricevo un oro vero in bottiglia che potrò apprezzare nel tempo, ricordando questa gente e questa terra di Valpolicella». Sandro Boscaini, vice presidente della Fondazione Masi «Lo ricordo come grande patriarca della cultura e dell'estetica, unica memoria storica delle vicissitudini di un Triveneto, che lui ha vissuto dal periodo austroungarico fino ai giorni nostri».

### Donne, Vino e Cinema

"Donne, Vino e Cinema" è questo il fil rouge che lega il programma delle attività promosse da Le Donne Del Vino (DDV) - #donnedelvino - durante tutto il 2018 in occasione dell'anniversario dei 30 anni dell'Associazione. Costituita nella primavera del 1988 da una ventina di socie per promuovere la conoscenza, la cultura del vino e il ruolo della donna nell'imprenditoria italiana, l'Associazione oggi conta più di 770 socie tra produttrici, vignaiole, ristoratrici, enotecarie e giornaliste che si uniscono per celebrare questa importante ricorrenza. Ricco anche il programma di attività promosso dalla Delegazione Veneto, capitanata da Alessandra Boscaini, che commenta: «Abbiamo aderito con entusiasmo e creatività alla celebrazione del Trentennale ideando un calendario di iniziative nella nostra regione che collegano donne, vino e cinema. L'obiettivo è di diffondere la cultura e la conoscenza del vino cambiando i luoghi e i modi per raccontarlo, ponendo sempre le donne in primo piano. Ecco quindi tanti progetti per coinvolgere un pubblico di Millennials attraverso i canali social e supportare

giovani donne attive nel settore cinematografico, serate a tema enogastronomico-culturale aperte al pubblico degli appassionati del cinema e del vino e momenti culturali tutti dedicati alle Donne del Vino per promuovere lo spirito di aggregazione anche nel tempo libero».

Articolato è il calendario proposto dalle de Le DDV Veneto. Primavera 2018: lancio sui canali social, alla vigilia del Vinitaly, del contest fotografico a tema "Vino e Cinema, una storia d'amore" per coinvolgere il pubblico dei Millennials e non solo. Giugno 2018: inaugurazione di una serie di eventi/conferenze aperte al pubblico dal titolo "Vino e Cinema, una storia d'amore". La prima serata si terrà il 7 giugno presso la Società Letteraria di Verona (ore 18.30). Il moderatore Massimo Zanichelli – docente di cinema, saggista, documentarista e wine-writer – analizzerà, attraverso racconti e immagini tratte da decine di pellicole, la liaison tra vino e cinema, dove l'amato nettare da mera comparsa diventa protagonista insostituibile nella trama dei film.

Estate 2018: selezione del miglior progetto e supporto per la realizzazione di un cortometraggio sul tema "Donne e Vino" da parte di una giovane under 35. Agosto/Settembre 2018: momento leisure nel quale una delegazione dell'Associazione parteciperà a una selezione di proiezioni della Mostra internazionale dell'Arte del Cinema a Venezia in corso dal 29 agosto all'8 settembre. Per tutto il 2018: le associazioni regionali supporteranno Festival del Cinema locali.

### Al Via la 6ª Edizione di Lambrusco a Palazzo

Saranno 70 aziende produttrici con 200 Lambruschi tra le migliori espressioni del territorio di Mantova, Modena, Parma e Reggio Emilia le protagoniste della Sesta edizione di "Lambrusco a Palazzo", che prevede quest'anno un ricco programma di iniziative all'interno dell'Abbazia Polirone di San Benedetto Po (MN): seminari, degustazioni e banchi d'assaggio, una verticale e una *lectio magistralis* per il re dei rossi frizzanti, ma anche un incontro sulla cultura del vino con i ragazzi delle scuole superiori, letture e laboratori creativi didattici per famiglie e bambini, visite guidate tra le bellezze architettoniche locali e le cinquecentesche cantine del monastero.

Nel week-end del 21 e 22 aprile 2018 gli antichi Chiostrini di San Simeone e dei Secolari ospiteranno l'evento promosso da ONAV di Mantova, Modena, Parma e Reggio Emilia, in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani e il patrocinio del Comune di San Benedetto. La rassegna enologica che unisce la cultura del vino ai tesori dell'arte e dell'architettura nella terra mantovana ha riscosso anno dopo anno sempre maggior successo, ospitando un numero crescente di presenze ed etichette di Lambrusco (le aziende sono più che raddoppiate rispetto alle prime edizioni).

Oltre ai banchi di assaggio, presso la Sala del Capitolo all'interno del Chiostro di San Simeone, le quattro delegazioni dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino organizzeranno tre Seminari Enologici sulle varietà del Lambrusco: sabato 21, il programma prevede una degustazione guidata dal titolo "Verticale di Lambrusco – follia o realtà?", mentre domenica 22, le Assaggiatrici ONAV guideranno la degustazione "Sfumature rosa – il mondo dei lambruschi rosati"; a seguire, la "Master Class sul Lambrusco". Grandi voci e grandi competenze condurranno il pubblico nella profondità della storia e

della ricchezza del territorio. Un vero approfondimento culturale di grande spessore, per esperti e non, che vorranno conoscere le caratteristiche del Vino principe della kermesse in tutta la sua generosità e grandezza.

Quest'anno a inaugurare la manifestazione ci saranno il Presidente ONAV Vito Intini e il Delegato ONAV Mantova Matteo Battisti con un incontro sul tema "Il vino e i giovani – Incontro con i ragazzi dell'Istituto superiore agrario Strozzi", presso la Biblioteca Monastica. Si tratta di un'iniziativa che si inserisce all'interno del programma di azioni di sensibilizzazione promosse da ONAV per un consumo consapevole del vino da parte dei ragazzi. «La cultura del vino – spiega Matteo Battisti – deve essere diffusa tra le nuove generazioni con un approccio inedito che coniughi il gioco con la didattica, che crei un coinvolgimento fatto di aromi, sapori, curiosità intorno al mondo enologico e che educi a un consumo cosciente: il Vino è socialità e accoglienza, è nutrimento e tradizione, in una parola è cultura. Il Lambrusco è un vino profondamente legato alla tavola e alla famiglia. Un vino aggrappato saldamente alle tradizioni e al territorio. I giovani di queste zone ne hanno già interiorizzato il consumo conviviale e familiare» – conclude il Delegato ONAV Mantova – «va semplicemente reso più consapevole. La conoscenza e la cultura del vino possono avere un ruolo decisivo in questo percorso: fare il primo passo qui, in una rassegna enologica che ha già una storia e una tradizione consolidata, ci sembrava un'occasione imperdibile».

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



**Amaro Nepeta  
Nepeta (Siracusa)**

 Infuso di Nepitella e Limoni di Siracusa

Prezzo: € 16,50 – 50cl

Punteggio 

 Giallo ambra chiaro, limpido.

 Pulito, gradevole e raffinato con aromi di mentuccia (nepitella) e limone, pungenza dell'alcol impercettibile.

 Sapori intensi con pungenza dell'alcol poco percettibile, dolce e morbido, con piacevole sensazione amaricata.

 Finale persistente con ricordi di mentuccia, limone e un lieve accenno amaricato.

 Infusione alcolica di Nepitella e Scorze di Limone.

## Wine Guide Parade

Gennaio 2018

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Alta Langa Brut Cuvée Aurora 2012, Castello Banfi	9475
2	Chianti Classico 2015, Bibbiano	6288
3	Barbera del Monferrato La Monella 2016, Braida	5861
4	Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Capanino 2013, Bibbiano	5609
5	La Lus 2015, Castello Banfi	5091
6	Brunello di Montalcino 2012, Col d'Orcia	5077
7	Stilnovo 2016, Castello Banfi	4945
8	Cum Laude 2013, Castello Banfi	4943
9	Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2015, Braida	4566
10	Monferrato Rosso Il Bacialè 2015, Braida	4446
11	Spezieri 2016, Col d'Orcia	4431
12	Aglianico del Vulture Titolo 2015, Elena Fucci	4268
13	Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2012, Castello Banfi	4209
14	Chianti Classico Riserva 2014, Bibbiano	4142
15	Rosso di Montalcino 2015, Col d'Orcia	4102