

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XX - Numero 216, Aprile 2022

2021: l'Anno dei Record per il Vino Italiano

Il 2021 sarà certamente ricordato come l'anno più proficuo e positivo per il vino italiano. Quanto meno per i risultati ottenuti dalle esportazioni. Questa notizia – largamente anticipata dalle dichiarazioni dei produttori nei mesi scorsi – è oggi positivamente confermata alla luce dei risultati conseguiti dalle vendite nel corso dello scorso anno. L'eccellente risultato del vino italiano era stato inoltre annunciato dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) e attendeva, per così dire, l'ufficialità sancita dai numeri a quantificare la misura economica e della crescita. Nel 2021, come già detto, le esportazioni del vino italiano hanno rappresentato un valore complessivo di 7,1 miliardi di euro, con un incremento del +12,4% rispetto al 2020. Si tratta del migliore risultato di sempre conseguito dal commercio di vino italiano nel mondo, un segno straordinariamente positivo e che sancisce – o meglio, conferma ulteriormente – l'importante ruolo del vino italiano nello scenario enologico mondiale.

Questo risultato, inoltre, è ulteriormente rafforzato dall'attivo economico di 6,7 miliardi di euro, ponendo il vino italiano fra i settori di maggiore rilievo dell'intera produzione del *made in Italy*. Questo è quello che emerge dallo studio effettuato dall'Osservatorio Uiv-Vinitaly-Ismea che ha preso in esame i dati diffusi dall'ISTAT e relativi alle esportazioni del 2021. Lo studio, nello specifico, fa notare che questo ottimo risultato è stato fortemente condizionato dal cosiddetto *revenge spending* (cioè, la spesa di rivalsa) che si è manifestato in diversi settori nel corso del 2021, chiaramente condizionato dalle condizioni socio-economiche imposte dalla pandemia. Il vino italiano, in ogni caso, registra l'esportazione di un volume di 22,2 milioni di ettolitri – con un incremento, quindi, del +7,3% – consolidando il ruolo dominante e importante dell'enologia italiana nel mondo. A trainare questo risultato sono i vini a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) che segnano un significativo +15,8% e i vini spumanti, con uno straordinario incremento del +25,3%. In quest'ultima categoria, da segnalare il risultato del Prosecco con un incremento del +32%, ben al di sopra di quanto conseguito dai vini fermi che attestano la propria crescita del

+12,3%.

Per quanto concerne i vini a Denominazione d'Origine Protetta (DOP), questi costituiscono due terzi dell'intero valore esportato nel 2021, mentre i vini appartenenti alla categoria Indicazione Geografica Protetta (IGP) segnano una crescita del +5,4% e i vini comuni del +8,9%. Anche il prezzo medio del vino italiano è cresciuto, segnando un aumento del +4,7%. Da notare, inoltre, l'importante crescita del mercato extra UE, segnando un aumento del +14,2% e che, a oggi, rappresenta il 61% delle esportazioni del vino italiano. In tal senso, è interessante notare la crescita registrata nei vari paesi, una classifica guidata dagli Stati Uniti d'America (+18,4%) seguiti da Germania e Regno Unito. Fra i paesi a registrare la maggiore crescita, da notare il risultato conseguito in Cina (+29,2%) e Corea del Sud (+75,5%). Fra i paesi a segnare un aumento significativo rispetto al 2020 si distinguono inoltre Svizzera, Canada, Paesi Bassi, Francia, Svezia, Belgio e Danimarca.

Il 2021 è certamente un anno da ricordare fra i più positivi di sempre per l'esportazione dei vini italiani nel mondo. Una buona notizia, nonostante sia – per certi aspetti – offuscata dalla condizione che si sta verificando nel 2022, segnata dalla mancanza delle materie prime e dei materiali indispensabili per la produzione del vino, non da ultimo, dal significativo aumento dell'inflazione che si registra a livello globale. Tornando a parlare dell'eccellente risultato conseguito dalle esportazioni di vino italiano nel 2021, sono ben quindici le regioni del nostro Paese ad avere segnato il migliore risultato di sempre. La classifica delle regioni italiane con il più alto valore di esportazioni nel corso del 2021, segna al primo posto il Veneto, con 2,5 miliardi di euro – e un incremento del +11,1% rispetto al 2020 – seguito dal Piemonte con 1,2 miliardi di euro e una crescita del +12,2%, quindi la Toscana con 1,1 miliardi di euro pari a un incremento del +16,4%.

A seguire, il Trentino-Alto Adige con 614 milioni di euro, quindi Emilia-Romagna con 409 milioni, che segna una crescita del +19%. Seguono Lombardia, con 286 milioni e una crescita del +11,8%, Abruzzo con 204 milioni e +8,1%, quindi la Puglia con 179 milioni e +8,0%, il Friuli-Venezia Giulia con

Sommario

2021: l'Anno dei Record per il Vino Italiano	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Etna Bianco e Offida Pecorino	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavita	11
Wine Guide Parade	12

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavita ▷ 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

142 milioni e +21,5% e Sicilia con 139 milioni e +16,8%. Ottimi risultati anche per il Lazio, con un incremento del +20,4%, l'Umbria, con una crescita del +23%, la Liguria con +26,7%. In questo contesto di crescita generalizzata nell'intero Paese, si evidenzia in controtendenza la Calabria, con un volume di 4,8 milioni di euro, registrando una perdita del -25,9% rispetto al 2020. Per quanto riguarda le denominazioni, spiccano gli eccellenti risultati di quelle appartenenti a Veneto, Piemonte e Toscana. In particolare, il risultato conseguito dalle denominazioni Prosecco DOC che, nel 2021, hanno superato per la prima volta supera la ragguardevole cifra di 627,5 milioni di bottiglie prodotte e – in particolare – i 100 milioni di bottiglie prodotte nella sola Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, delle quali il 24% distribuite nella GDO italiana e il 30% nei mercati esteri. A queste si devono inoltre aggiungere le 21 milioni di bottiglie della Colli Asolani DOCG, per un totale di circa 750 milioni di bottiglie prodotte per le tre celebri bollicine venete.

Sempre in Veneto, si evidenzia l'ottimo risultato conseguito dall'Amarone della Valpolicella con oltre 15 milioni di bottiglie vendute e un aumento del +30%, così come il buon risultato del Delle Venezie Pinot Grigio, con oltre 300 milioni di bottiglie prodotte e un aumento del +6%. Ottimi risultati anche per le due importanti DOCG del Piemonte: il Barolo segna un incremento del +22% – con una quota dell'82% rappresentata dall'esportazione – mentre il Barbaresco segna un +17%, con una quota del 65% destinato all'esportazione. Inoltre, l'Asti DOCG torna a superare 102 milioni di bottiglie prodotte – di queste, il 90% destinate ai mercati esteri – con una crescita del +11%. In Toscana spicca lo straordinario risultato del Brunello di Montalcino che, nel 2021, torna di nuovo a superare 11 milioni di bottiglie vendute, con un aumento del +27% rispetto al 2020. Ottimo risultato anche per il Chianti Classico con un aumento del +21% rispetto al 2020 e 35 milioni di bottiglie prodotte, delle quali l'80% destinate ai mercati esteri.

Fra gli altri vini italiani, ottimi risultati sono stati conseguiti dal Verdicchio dei Castelli di Jesi – con un aumento del +36,9% – Montepulciano d'Abruzzo, il Primitivo di Manduria e i vini della Sicilia DOC. Le belle notizie giunte per gli straordinari risultati conseguiti dal vino italiano nel 2021, come già detto, sono offuscate dalle previsioni che si stanno facendo in questi mesi in merito al 2022. La tendenza generalizzata dell'aumento dei costi di produzione, ai quali si aggiungono anche la crescita dell'inflazione, le condizioni globali ed economiche

di questi mesi, fanno immaginare un 2022 in difficoltà per la quasi totalità dei settori produttivi, vino compreso. A questo, purtroppo, si aggiunge anche l'incertezza condizionata dalla pandemia e, non da meno, l'aumento della spesa energetica e dei carburanti, fattori che – inevitabilmente – incideranno sul prezzo finale. Insomma, se per il 2021 si è registrato un entusiasmo generale per l'intero settore enologico, per il 2022 i produttori non sembrano essere ottimisti, immaginando in ogni caso un anno difficile dal punto di vista economico e dei mercati. Se tutto era pronto per festeggiare lo straordinario successo del vino italiano conseguito nel 2021, il 2022 impone di mitigare l'entusiasmo. Tuttavia, nonostante le premesse di questo anno, è bene cogliere con deciso ottimismo il magnifico risultato che è comunque certezza. Si tratta, in ogni caso, di una bellissima occasione per brindare a questo successo, stappando una bella e buona bottiglia del nostro vino. Evviva il vino italiano!

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Etna Bianco e Offida Pecorino

Il vino bianco del celebre vulcano siciliano a confronto con una delle uve bianche più interessanti della provincia di Ascoli Piceno.

La degustazione sensoriale e analitica del vino consente, per così dire, di viaggiare continuamente nel mondo. Quello che versiamo nel calice, infatti, consente di ammirare panorami unici e rari, nei quali è vivo il racconto della terra, degli uomini e donne che le vivono, attraverso il carattere e la personalità dei loro vini. Questo viaggio è sempre fatto di piccole e grandi tappe, scoprendo luoghi totalmente diversi anche spostandosi di pochissimi chilometri. Differenze che si fanno ancor più evidenti nel caso in cui lo spostamento è di molti chilometri. In questi casi – infatti – la composizione dei suoli e, non da meno, le caratteristiche enologiche adottate nella produzione dei vini, comprese l'impiego di varietà diverse, portano nei nostri calici vini diversissimi in ogni senso, compreso quello sensoriale. Queste differenze, soprattutto quelle che riguardano la composizione del suolo, rappresentano uno dei fattori chiave della degustazione per contrasto di questo mese.

Nei nostri calici, infatti, metteremo a confronto un vino prodotto nella terra del celebre vulcano siciliano – l'Etna – caratterizzato da suolo vulcanico, con quello argilloso del territorio di Offida, in provincia di Ascoli Piceno. I vini che prendiamo in esame, oltre alle sostanziali differenze ambientali e nella composizione del suolo, si contraddistinguono per l'impiego di varietà diverse. Sebbene i due vini siano caratterizzati da enormi differenze, il fattore della composizione del suolo viene comunque interessante nella valutazione sensoriale dei due vini. La degustazione per contrasto di questo mese mette a confronto i vini bianchi di due territori distanti e prodotti con

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XX - Numero 216, Aprile 2022

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2022 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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

uve diverse: Carricante, la varietà dominante utilizzata per la produzione dell'Etna Bianco, e il Pecorino per Offida. Si tratta – come vedremo fra poco – di uve con qualità organolettiche molto diverse, i quali vini, ovviamente, sono inoltre fortemente determinati, nei rispettivi profili sensoriali, dalle condizioni del suolo e dell'ambiente.

Etna Bianco

I vini che si producono nell'area del grande vulcano Etna, rappresentano certamente una delle storie enologiche di maggiore successo degli ultimi anni in Sicilia. Questo straordinario risultato è innegabilmente il frutto di fattori concomitanti e unici che hanno reso questo territorio fra quelli di maggiore interesse nello scenario enologico italiano. Vini di straordinaria finezza ed eleganza, i vigneti di questo territorio – nella parte orientale della Sicilia, in provincia di Catania – sono coltivati con varietà autoctone, in particolare Carricante e Catarratto per quanto concerne i vini bianchi, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio per i vini rossi. Si tratta di una combinazione decisamente interessante, complici – soprattutto – le condizioni ambientali di quest'area, unitamente alla composizione del suolo di prevalenza vulcanica oltre a varietà che qui si esprimono a livelli eccelsi. I vini dell'Etna, infatti, si caratterizzano per finezza ed eleganza assolutamente uniche, con una personalità nella quale emerge freschezza di assoluta classe, sia nei bianchi sia nei rossi.

Per quanto riguarda i vini bianchi – cioè lo stile che prendiamo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese – il disciplinare di produzione prevede l'uso delle varietà Carricante, per un minimo del 60%, e Catarratto Comune o Lucido per un massimo del 40%. Opzionalmente, si possono utilizzare anche uve a bacca bianca ammesse alla coltivazione in Sicilia. Nonostante il disciplinare di questo territorio a Denominazione d'Origine Controllata preveda – per i suoi vini bianchi – l'impiego di diverse varietà, la maggioranza dei produttori sceglie di impiegare esclusivamente il Carricante. Si tratta, infatti, della varietà autoctona che tipicamente e storicamente si trova in questo territorio, in particolare, nelle alte quote del vulcano Etna. Uva capace di abbondanti produzioni, deve il suo nome all'espressione dialettale siciliana “*u carricanti*”, cioè varietà capace di “riempire i carri” con le sue abbondanti uve. La coltivazione è svolta secondo il tradizionale sistema ad alberello – diffuso in Sicilia – e, grazie all'altitudine dei vigneti, all'effetto della brezza marina e il suolo vulcanico dell'Etna, i vini sono caratterizzati da vibrante freschezza e profumi di mirabile finezza.

Offida Pecorino

Offida è fra le aree vitivinicole di maggiore interesse delle Marche, divenendo – negli ultimi anni – uno dei territori da vino di maggiore successo della regione. Terra di vini bianchi e rossi, Offida è oggi riconosciuto come territorio a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) e i suoi vini si producono esclusivamente con le uve tradizionalmente presenti in queste terre. Per la produzione dell'Offida Rosso, infatti, la varietà dominante è il Montepulciano, mentre per i vini bianchi, spumanti vin santo, la produzione richiede l'impiego delle

storiche varietà Pecorino e Passerina. Va detto, in ogni caso, che la quota minima di queste varietà prevista per la produzione di questi vini è dell'85%, mentre la restante parte può essere eventualmente composta da varietà ammesse alla coltivazione nelle Marche. La denominazione si sviluppa nelle province di Ascoli Piceno e Fermo, affacciandosi sul mare Adriatico. I vini di questo territorio si distinguono – rispetto ai vini prodotti con le stesse uve in altri territori – per una personalità e finezza particolari, qualità dovute non solo alle varietà di uve impiegate, ma anche per le caratteristiche specifiche del territorio oltre all'influsso del clima marittimo.

Dei vini appartenenti alla Denominazione d'Origine Controllata e Garantita Offida, per la nostra degustazione prendiamo in esame quello prodotto con Pecorino, magnifica gloria di questa terra. Per onore di completezza, va ricordato che il Pecorino è presente anche in Abruzzo – utilizzato per la produzione di vini DOC – e, marginalmente, in Umbria, Lazio e altre regioni del centro-sud d'Italia. L'origine del nome dell'uva è ancora oggi oggetto di dubbi e supposizioni. Le ipotesi sull'origine del nome “pecorino”, infatti, è ancora oggi incerta, escludendo – in ogni caso – il legame con l'omonimo formaggio ovino. Alcuni lo associano ai pastori di pecore, alludendo all'estrema umiltà e semplicità dei suoi vini, altri ancora al fatto che le pecore, appunto, fossero particolarmente ghiotte dei dolci grappoli di quest'uva. Se l'origine del nome suscita ancora dubbi, la qualità dei vini prodotti con il Pecorino, e in particolare quelli di Offida, è invece assoluta certezza.

La Degustazione

I vini che verseremo nei calici della nostra degustazione per contrasto sono caratterizzati – come di consueto – da analogie enologiche e produttive, cioè da fattori tali da assicurare la minore interferenza possibile dovute, per esempio, all'impiego di contenitori in legno. Questa precisazione è essenziale poiché sia l'Etna Bianco sia l'Offida Pecorino possono essere prodotti mediante la fermentazione e la maturazione in botte. Ci assicureremo, pertanto, che le due bottiglie prese in esame contengano vini prodotti esclusivamente mediante fermentazione e maturazione in contenitori inerti, preferibilmente la vasca d'acciaio. Inoltre, faremo attenzione alla composizio-



Il colore dell'Etna Bianco

ne dei due vini, poiché i rispettivi disciplinari di produzione consentono l'impiego di più varietà. Per questo motivo, ci assicuriamo che l'Etna Bianco sia prodotto esclusivamente con Carricante e l'Offida Pecorino unicamente con l'omonima varietà. Per quanto concerne l'annata, prenderemo in esame vini prodotti nella vendemmia più recente. Etna Bianco e Offida Pecorino sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo i due vini nei calici e diamo inizio alla degustazione per contrasto di questo mese. Il primo vino che prendiamo in esame è l'Etna Bianco, pertanto – inclinando il suo calice sopra una superficie bianca – osserviamo la base così da valutare il colore e la trasparenza. L'Etna Bianco si caratterizza sovente per un colore giallo paglierino intenso e brillante; ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, si rileva una trasparenza molto elevata. La sfumatura del bianco siciliano – osservata sempre mantenendo il calice inclinato sopra la superficie bianca, verso l'apertura – rivela e conferma il colore giallo paglierino, spesso tendente al giallo verdolino. Passiamo alla valutazione dell'aspetto dell'Offida Pecorino e, inclinando il calice sopra la superficie bianca, osserviamo la base. Il bianco marchigiano si presenta ai nostri occhi con un colore giallo paglierino brillante, talvolta con riflessi verdolini. La trasparenza, anche in questo caso, è molto elevata. La sfumatura dell'Offida Bianco, osservata all'estremità del vino, verso l'apertura del calice, mostra un colore giallo verdolino.

I profumi dell'Etna Bianco sono prevalentemente caratterizzati dal profilo della sua varietà dominante – il Carricante – oltre alla particolare composizione del suolo nel quale si coltivano i vigneti, di tipo vulcanico. Questa caratteristica, che è fondamentale per tutti le varietà, contraddistingue in modo particolare i vini prodotti con il Carricante nel territorio del vulcano Etna. Al naso si percepiscono sensazioni fruttate e floreali estremamente fini e piacevoli, in entrambi i casi di frutti e fiori freschi, mai maturi, e decisamente eleganti. Fra i riconoscimenti primari del Carricante prodotto nell'Etna, spiccano sensazioni di pesca, agrumi, pera e mela, talvolta accompagnati da un tocco di anice. Per quanto concerne i fiori, nel Carricante si apprezzano prevalentemente i profumi di ginestra, fiore d'arancio e biancospino. I vini dell'Etna, infine, offrono ai sensi una piacevole sensazione minerale. Non meno elegante e raffinato, l'Offida Pecorino si contraddistingue per profumi di frutti a polpa bianca e gialla, in modo particolare mela, pera, pesca, agrumi e susina. Il mondo dei fiori è ben rappresentato da biancospino e ginestra, inoltre spiccano profumi di erbe aromatiche, in particolare menta, timo e anice. Infine, nell'Offida Pecorino si possono riconoscere profumi di nespola, ananas e nocciola.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi di Etna Bianco e Offida Pecorino. Come nella fase precedente, il primo vino che prendiamo in esame è quello siciliano. Mantenendo il calice in posizione verticale, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè i profumi identificativi. Dal calice emergono – intensi e puliti – aromi di mela, agrumi e biancospino, sovente accompagnato dal profumo di fiori d'arancio. Provvediamo ora a roteare il calice – operazione che favorisce lo sviluppo dei restanti profumi – ed effettuiamo la seconda olfazione. Il profilo olfattivo dell'Etna Bianco si completa con pera, susina, pesca, cedro, ginestra,

a volte seguiti dal profumo di anice e da una spiccata mineralità. Passiamo ora alla valutazione olfattiva dell'Offida Pecorino e, mantenendo il calice in posizione verticale, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione e valutiamo l'apertura del vino. Dal calice si percepiscono profumi intensi e puliti di mela, pera, susina e biancospino. Roteiamo ora il calice, favorendo così lo sviluppo degli aromi del vino, ed effettuiamo una nuova olfazione. Il profilo olfattivo dell'Offida Pecorino si completa con pesca, ginestra, ananas, nespola, nocciola e agrumi, anche in questo caso, sovente accompagnati dal profumo di anice.

Passiamo alla valutazione gustativa dei due vini, procedendo con l'analisi dell'Etna Bianco. Prendiamo un sorso del vino siciliano così da valutare il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali e primarie percepite in bocca. Il vino siciliano esprime piacevole freschezza seguita dalla giusta sensazione di morbidezza conferita dall'alcol, esprimendo un perfetto equilibrio. Si percepiscono nettamente i sapori di mela, susina e cedro, oltre a un piacevole accenno di mineralità accompagnata dal sapore dell'anice. Si noti, inoltre, la buona struttura del vino, pur conservando caratteri di finezza ed eleganza decisamente elevati. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco dell'Offida Pecorino e prendiamo un sorso del vino marchigiano. In bocca si percepisce la netta freschezza conferita dall'acidità, prontamente equilibrata dall'effetto morbido dell'alcol, estremamente piacevole. La struttura del vino è decisamente buona, spesso più elevata del vino siciliano. In bocca si percepiscono nettamente i sapori di mela, susina, pera e un piacevole accenno di nocciola e pesca, spesso seguiti dal sapore di anice.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese con la valutazione delle sensazioni finali che Etna Bianco e Offida Pecorino lasciano in bocca dopo la deglutizione. In particolare, ci soffermiamo sulla persistenza gusto-olfattiva, fra i fattori determinanti della qualità di un vino. Il primo vino del quale valutiamo il finale, come nelle fasi precedenti, è l'Etna Bianco. Il finale del vino siciliano è persistente e in bocca si percepisce ancora nettamente l'elegante freschezza dell'acidità, ben sostenuta dalla morbidezza dell'alcol. Si continuano a percepire i sapori di mela, susina, cedro e pera, con piacevoli accenni di mineralità. Il finale dell'Offida Pecorino è parimenti persistente – in entrambi i vini è percettibile per oltre dieci secondi – e in bocca si percepisce nettamente la sensazione della freschezza conferita dall'acidità, oltre alla morbidezza dell'alcol. Anche la percezione della struttura è ben evidente, generalmente più intensa rispetto all'Etna Bianco. In bocca, inoltre, si percepiscono i sapori di mela, susina, pera, pesca e nocciola.



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



Oltrepò Pavese Metodo Classico Dosaggio Zero Vergomberra 2017 Bruno Verdi (Lombardia, Italia)

- 🍷 Pinot Nero (85%), Chardonnay (15%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, acacia, pompelmo, pera, bergamotto, banana, burro di cacao, pralina, tiglio, miele e minerale.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

📅 Il vino base matura per 6 mesi in barrique. Rifermentato in bottiglia e affinato sui propri lieviti per 40 mesi.

🍴 *Pasta con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*



CAVARIOLA
2018

OLTREPÒ PAVESE
ROSSO RISERVA

Oltrepò Pavese Rosso Riserva Cavariola 2018 Bruno Verdi (Lombardia, Italia)

- 🍷 Croatina (55%), Barbera (25%), Uva Rara (10%), Ughetta di Canneto (10%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

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

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

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

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

📅 20 mesi in barrique, 8 mesi in vasca di cemento, almeno 10 mesi in bottiglia.

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



Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Serra Fiorese 2017 Garofoli (Marche, Italia)

- 🍷 Verdicchio

Prezzo: € 18,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

👁️ Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di susina, mela e biancospino seguite da aromi di ginestra, pesca, pera, mela cotogna, pompelmo, ananas, miele, anice, mandorla, pietra focaia e vaniglia.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla.

 12 mesi in barrique, 2 anni in bottiglia.

 *Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pesce stufato*



**Conero Riserva Grosso Agontano 2018
Garofoli (Marche, Italia)**

 Montepulciano

Prezzo: € 22,00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

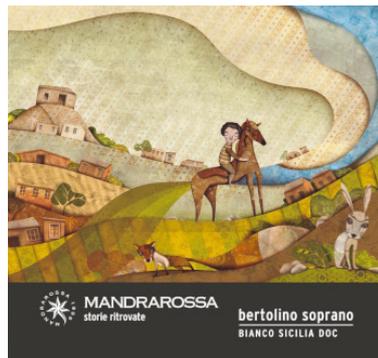
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, cipria, cioccolato, cannella, liquirizia, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

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

 18 mesi in barrique, oltre 24 mesi in bottiglia.

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



**Sicilia Bianco Mandrarossa Bertolino Soprano 2018
Cantine Settesoli (Sicilia, Italia)**

 Grillo

Prezzo: € 16,50

Punteggio 

 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, nespola e pesca seguite da aromi di ginestra, biancospino, cedro, melone, pera, susina, miele, lavanda, rosmarino e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pesca e cedro.

 Un mese in vasche di cemento, 12 mesi in botte.

 *Paste ripiene con pesce, Pesce arrosto, Zuppe di legumi, Carne bianca arrosto*



**Sicilia Rosso Mandrarossa Terre del Sommacco
2017
Cantine Settesoli (Sicilia, Italia)**

 Nero d'Avola

Prezzo: € 21,50

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tamarindo, tabacco, carruba, cioccolato, macis, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

 8 mesi in vasche di cemento, 19 mesi in botte, 8 mesi in bottiglia.

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



**Gavi Selezione 2020
La Cedraia (Piemonte, Italia)**

 Cortese

Prezzo: € 11,00

Punteggio 

 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e camomilla seguite da aromi di biancospino, ginestra, nespola, agrumi, pera, miele e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e nespola.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta con pesce e verdure, Pesca saltato, Carne bianca saltata, Sformati di verdure, Latticini*



**Sicilia Rosso Mille e Una Notte 2018
Donnafugata (Sicilia, Italia)**

 Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah, Altre Uve

Prezzo: € 61,50

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino rubino, poco trasparente.

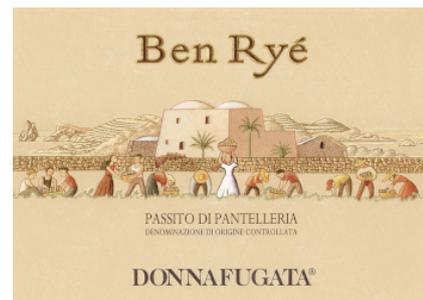
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, cacao, tabacco, cipria, cuoio, macis, liquirizia, vaniglia ed eucalipto.

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

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

 14 mesi in barrique, almeno 24 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi*



**Passito di Pantelleria Ben Ryé 2019
Donnafugata (Sicilia, Italia)**

 Moscato d'Alessandria

Prezzo: € 56,00

Punteggio 

 Giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, albicocca secca e fico secco seguite da aromi di dattero, canditi, confettura di pesche, confettura di mela cotogna, scorza d'agrume, banana, litchi, lavanda, miele, rosmarino, tiglio e mandorla.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca secca e canditi.

 8 mesi in vasche d'acciaio, almeno 12 mesi in bottiglia.

 *Crostate di frutta secca e confettura, Pasticceria secca, Formaggi stagionati e piccanti*



Barolo Bricat 2016
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 55,00

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 rosa, lampone, fragola, mirtillo, tabacco, cioccolato, cannella, cuoio, liquirizia, vaniglia 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 lampone.

 3 anni in botte.

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



Barolo Riserva Gramolere 2013
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 80,00

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 rosa appassita, lampone, fragola, mirtillo, cacao, tabacco, cuoio, liquirizia, cannella, china, macis, timo, vaniglia 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 lampone.

 5 anni in botte.

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

EVENTI

Notiziario

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

Tutto Pronto per Grandi Langhe 2022

Grandi Langhe 2022 si prepara ad accogliere i professionisti del mondo del vino presso OGR a Torino il 4 e 5 aprile 2022. Buyer, enotecari, ristoratori e importatori italiani e internazionali potranno partecipare alla più grande degustazione dedicata alle denominazioni di Langhe e Roero. Con una novità importante: per la prima volta anche i privati consumatori potranno accedere alla manifestazione, durante una sessione a loro interamente dedicata, lunedì 4 aprile dalle 18:30 alle 21:30.

Ben 226 cantine del territorio presenteranno le proprie etichette nei suggestivi spazi di OGR – Officine Grandi Riparazioni a Torino, luogo strategicamente scelto per riflettere la crescita della manifestazione.

Il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e il Consorzio Tutela Roero, con il supporto della Regione Piemonte, e con il sostegno di Intesa San Paolo, sono i promotori della manifestazione, giunta alla sesta edizione dopo lo stop del 2021, che accoglierà anche 50 buyer selezionati provenienti da USA, Canada, UK e Scandinavia.

«Non vediamo l'ora di poter incontrare nuovamente gli operatori in presenza dopo lo stop del 2021 – spiega Matteo Ascheri, Presidente del Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco – Grandi Langhe ha vissuto una crescita importante e le nostre denominazioni sono in ottima salute. La scelta di dedicare una sessione serale agli appassionati riflette il nostro impegno di rafforzare il legame tra le cantine e il consumatore finale».

Ma non solo vino. Grandi Langhe 2022 accende i riflettori sui temi dell'ambiente e dell'etica, con il summit "CHANGES Ambiente & Etica nelle Langhe del futuro", in programma martedì 5 aprile alle ore 17:00. L'incontro sarà occasione per fare il punto sul cambiamento climatico e il suo impatto sulla gestione del vigneto, sull'etica del lavoro e la gestione virtuosa della manodopera, nonché sul ruolo di trasporti e logistica in una filiera decisa a costruire un futuro sempre più sostenibile. Moderati dal giornalista Federico Quaranta, intervengono: Federico Spanna, Sezione Agrometeorologia Regione Piemonte, Attilio Scienza, Presidente Comitato Nazionale Vini, Roberto Cavallo, CEO Cooperativa Erica e agronomo, Alessandro Durando, Presidente Confcooperative Cuneo, Riccardo Ricci Curbastro, Presidente Federdoc, Claudio Naviglia, CEO Humus Job, Andrea Beggio, Sandri Trasporti, e Matteo Ascheri, Presidente Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani.

«Siamo entusiasti di poter tornare a incontrare operatori e appassionati, soprattutto in un contesto capace di coniugare passato e futuro come le OGR di Torino. Grandi Langhe 2022 è per noi l'occasione per ricominciare a fare rete, un momento cruciale per la ripresa del paese in cui è strategico investire attenzioni ed energie per valorizzare i nostri vini e tutta la filiera. Mai come ora è necessario unire le forze per alimentare una crescita che sia davvero sostenibile per l'ambiente e responsabile verso il territorio e tutte le persone che vi ruotano attorno» commenta Francesco Monchiero, Presidente del Consorzio Tutela Roero.

Féminalise: Tutto Pronto per la Sedicesima Edizione

È iniziato il conto alla rovescia per l'edizione 2022 di Féminalise, il concorso mondiale di vini, sake e – novità di quest'anno – distillati, che dal 2007 si fa promotore di un concept decisamente unico: sono infatti esclusivamente donne professioniste in campo enologico o enofile esperte a giudicare i prodotti in gara.

Il contest, che si terrà nei giorni 6, 7 e 8 Aprile 2022 presso il Parc Floral di Parigi, si prepara ad accogliere e riunire in sei sessioni di assaggio oltre 4.700 prodotti e circa 600 degustatrici, per un totale di 14 nazioni rappresentate. Numeri che confermano il crescente successo della manifestazione e della sua formula innovativa in tutto il mondo. «L'idea alla base di

Féminalise riflette la nostra società» – commenta il fondatore Didier Martin – «Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, quasi il 70% delle donne sono decision maker quando si tratta di acquistare un vino, ed è proprio per questo che, dopo diversi anni di esperienza commerciale nelle più importanti aree vinicole della Borgogna, ho pensato di proporre un concorso differente, in grado di valorizzare il ruolo della donna nel mercato enologico con una giuria 100% femminile». Non a caso, ambassador dell'imminente edizione sarà Margot Ducancel, meglio conosciuta come "Rouge aux Lèvres", una delle più seguite wine influencer francesi.

Féminalise è un incontro annuale di professionisti che condividono gli stessi valori e la stessa passione per l'industria del vino: piccole e grandi tenute sono poste sullo stesso piano, grazie ad una degustazione alla cieca che rende impossibile qualsiasi forma di influenza tra i membri della giuria. «Credo che la chiave del sempre maggiore interesse riscontrato dal contest sia la nostra capacità di ascoltare» – continua Martin – «Ascoltare prima il mercato del vino e i suoi attori, poi i produttori e le degustatrici. Solo in questo modo un'azienda a conduzione familiare come la nostra può realmente aprirsi al mondo e promuovere la scoperta di diversi saperi enologici».

Quella offerta da Féminalise è un'occasione di visibilità unica: grazie all'eco mediatica e tra oltre 400 decision maker a livello internazionale, i vincitori del concorso hanno la possibilità di farsi conoscere dai mercati esteri. Non solo: essere premiati con una medaglia Féminalise e poterla esibire in etichetta rappresenta una garanzia di qualità riconosciuta in tutto il mondo. E mai come quest'anno, poiché una delle principali novità dell'edizione 2022 del contest è proprio la creazione di una nuova, straordinaria medaglia. Realizzata appositamente per l'occasione in collaborazione con le aziende leader Kurz e Inessens e disponibile in edizione limitata, questa medaglia è frutto di un'innovativa tecnica di lavorazione mai usata prima nel mondo delle competizioni. Grazie all'utilizzo di una lente Fresnel, è stato possibile conferire un effetto tridimensionale e dinamico al logo Féminalise: il risultato è un gioco di riflessi che non mancherà certamente di incuriosire i futuri clienti e consumatori.

Parlando del mercato italiano, la volontà del concorso è quella di svilupparsi sempre di più nel nostro Paese e di coinvolgere ulteriormente i produttori italiani. Spiega in proposito Martin: «Féminalise è una manifestazione globale, e in quanto tale l'Italia – culla di innumerevoli denominazioni rinomate e apprezzate in Francia e nel mondo – vi trova una collocazione naturale. Permettere ai produttori italiani di farci scoprire i loro vini e di ottenere un riconoscimento da parte di professionisti internazionali è un progetto che ci sta davvero a cuore. In futuro vorremmo organizzare settimane tematiche presso la nostra sede in Borgogna, alle quali inviteremo professionisti di una determinata nazione straniera accanto ad alcuni professionisti francesi: l'idea è quella di mettere in luce alcuni paesi produttori al fine di creare un vero scambio di cultura e know-how, e tra questi rientra sicuramente l'Italia».

Un Nuovo Modello per i Vini d'Abruzzo per Valorizzare l'Identità

Svolta epocale per l'Abruzzo enologico, con l'introduzione di un nuovo modello che cambierà il panorama delle denomina-

zioni regionali. Il via libera è arrivato in questi giorni dal Mi-paaf, con l'accoglimento da parte del Comitato Nazionale Vini della proposta fatta nel 2019 dai produttori del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che introduce la menzione Superiore per le DOP d'Abruzzo e porterà a ridurre da 8 a 1 sola le IGT. Obiettivo del nuovo modello è di rafforzare la comune identità dell'enologia regionale, valorizzando al contempo i singoli territori e rendendo più riconoscibile la scala dei valori.

«È un grande risultato, dopo anni di lavoro, quello ottenuto dalla Regione Abruzzo e dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che va a ridefinire i disciplinari di produzione grazie al cosiddetto "Modello Abruzzo". Si tratta di un passo decisivo nel percorso di crescita qualitativa intrapreso dal mondo produttivo regionale con un approccio che punta ad avvalorare il vino abruzzese esaltando i differenti territori e la straordinaria biodiversità all'interno di un Abruzzo sempre più coeso e capace di fare squadra», spiega il vicepresidente della Regione Abruzzo Emanuele Imprudente.

I principi guida del "Modello Abruzzo" sono: semplificazione, cioè meno denominazioni; identità comune rafforzata, con la dicitura "d'Abruzzo" per tutti ma distinta per territori e micro-territori; segmentazione qualitativa, con l'introduzione della menzione Superiore per i DOP regionali come i vini Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Pecorino d'Abruzzo, Passerina d'Abruzzo, Cocciocchia d'Abruzzo, Montonico d'Abruzzo, che potranno fregiarsi in etichetta delle appellazioni provinciali; adeguamento al reale potenziale produttivo regionale; il tutto nell'ottica di sostenibilità sociale, economica ed ambientale.

«Il riconoscimento di una qualità superiore e dell'identità comune "d'Abruzzo" per le DOC permetterà di rendere più facile la promozione e la comunicazione perché renderà le diverse zone di produzione molto più riconoscibili sui mercati, soprattutto all'estero, e di esaltare sempre di più il binomio vino/territorio; d'altro canto l'introduzione di un'unica IGT Terre d'Abruzzo con il riferimento al territorio distintivo che va a sostituire le 8 attuali crea una forte immagine regionale superando all'attuale frammentarietà poco incisiva», sottolinea il presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, Valentino Di Campi.

La menzione distintiva Superiore per tutte le denominazioni di origine controllata è volta ad esaltare quelle produzioni caratterizzate da accorgimenti produttivi più stringenti e destinate anche ad affinamento per riserve produttive importanti e distinte dei diversi territori provinciali. Il riconoscimento di Superiore permetterà anche di evidenziare in etichetta il riferimento a territori più piccoli e identitari quali quelli provinciali e, in futuro, ancora più ristretti come i cosiddetti "cru", le Unità Geografiche Aggiuntive comunali, fino alla singola menzione di "vigna".

Le quattro appellazioni provinciali per le DOC "d'Abruzzo" che potranno fregiarsi delle menzioni Superiore e Riserva saranno: Colline Teramane; Colline Pescaresi; Terre de L'Aquila; Terre di Chieti.

«Si tratta di un'opportunità fondamentale per tutto il sistema vitivinicolo regionale che consentirà finalmente ai vini d'Abruzzo di esaltare le potenzialità tuttora inespresse del nostro territorio e di acquisire maggiore credibilità», concludono all'unisono Imprudente e Di Campi.

Sigillo di Meraviglia: una Nuova per il Delle Venezie Pinot Grigio

Vinitaly 2022 torna finalmente a incontrare il suo pubblico internazionale di operatori, media, sommelier e winelover. Grande attesa e molta emozione dunque per l'edizione 54 del più importante Salone del vino italiano che da domenica 10 a mercoledì 13 aprile riapre le porte di Veronafiere a migliaia di espositori e visitatori provenienti da tutto il mondo.

Un anno speciale anche per il Consorzio delle Venezie che proprio il 14 marzo 2022 ha festeggiato i suoi primi cinque anni di vita e che si prepara a incontrare il pubblico della Fiera scaligera con il suo bagaglio di traguardi raggiunti, tante interessanti novità, ma soprattutto con i nuovi millesimi di Pinot grigio DOC delle Aziende Socie.

In occasione del quinquennale verranno presentati i risultati del lungo percorso di rebranding iniziato nel 2021: la nuova campagna di comunicazione del Consorzio di tutela non solo investe il Pinot grigio delle Venezie del ruolo di garante dell'eccellenza produttiva del Made in Italy, ma attraverso il nuovo pay-off di marca lo fa diventare il vero e proprio "Sigillo di Meraviglia" del Triveneto.

La Meraviglia diventa la bandiera della DO: una veste completamente ridisegnata volta ad aumentare la reputation del marchio e a presentare la denominazione ai mercati internazionali con un approccio più emozionale e competitivo. La ritroviamo sia nel nuovo video istituzionale – un vero e proprio viaggio che coinvolge il consumatore attraverso suggestioni semplici ed essenziali, ma estremamente autentiche – sia nelle miniserie del Pinot grigio delle Venezie, curate degli Ambasciatori di USA, Giappone e Ungheria che verranno presentati allo stand del Consorzio (Pad. 5, Stand F2).

Duemila Presenze a Chianti Lovers & Rosso Morellino

Sono state circa 2.000 le persone che hanno partecipato all'Anteprima 2022 "Chianti Lovers & Rosso Morellino" alla Fortezza da Basso, nell'edizione che ha segnato il ritorno del pubblico e degli operatori del settore all'evento dopo le limitazioni imposte dall'emergenza Covid lo scorso anno.

Le etichette di Morellino e Chianti in degustazione erano oltre 400, di cui 50% nuove annate in anteprima, per un totale di 110 aziende. Le aziende produttrici hanno proposto in degustazione nuove annate di Morellino di Scansano DOCG 2021 e Riserva 2019 e di Chianti DOCG 2021, Superiore 2020 e Riserva 2019, in uscita nel 2022. Cancelli aperti alle 9 per i giornalisti (più di 100 tra firme nazionali e internazionali), alle 9:30 per gli operatori e alle 16 per il pubblico, nel rispetto delle norme contro il coronavirus.

«Il ritorno in presenza ha permesso nuovamente il confronto diretto con giornalisti, operatori del settore e il pubblico di appassionati che numerosi sono venuti ad assaggiare il Morellino» – dichiara Bernardo Guicciardini Calamai, presidente del Consorzio Tutela Vini Morellino di Scansano – «Un confronto atteso da molto tempo, che ci ha gratificato, confermando quanto la strada intrapresa sia quella giusta: sempre più il Morellino racconta nel calice il proprio territorio. È stata per noi anche l'occasione per dare appuntamento a Vinitaly e al nostro

evento dedicato alla denominazione in programma il 9 maggio a Scansano».

«È stata una bellissima giornata – dice il presidente del Consorzio Vino Chianti Giovanni Busi – perché dopo due anni siamo finalmente potuti tornare davanti al pubblico, proponendo ai “Chianti lovers” gli assaggi dei nostri vini. Dopo due anni di restrizioni, necessarie per via dell’emergenza Covid, per noi è stata una liberazione: il lavoro nelle nostre aziende non è mai fermato, ma non poteva a essere condiviso e questo ci ha fatto soffrire. Non è solo una questione economica, perché il vino va ben oltre i fatturati: il vino è socialità, è cura dell’ambiente e del paesaggio, in una parola è un pezzo di vita».

L’iniziativa è stata organizzata e promossa da Ascot – Associazione Consorzi Toscani per la qualità agroalimentare e realizzata grazie al cofinanziamento Feasr del piano di sviluppo rurale 2014-2020 della Regione Toscana (sottomisura 3.2 anno 2019).

I Nuovi Progetti dell’Associazione Comuni del Moscato

L’Assemblea dell’Associazione Comuni del Moscato, che si è svolta il 25 marzo a Santo Stefano Belbo, ha raccolto i tanti amministratori dell’area, presenti al tavolo e anche in videocollegamento; all’ordine del giorno l’importante incontro con il Consorzio di Tutela dell’Asti e del Moscato d’Asti, rappresentato dal presidente Lorenzo Barbero, dal vicepresidente Stefano Ricagno e dal Consigliere Loris Filante; presenti anche i titolari dell’azienda “Antiche Insegne”, realizzatori delle nuove strutture presentate nell’occasione e destinate a essere stazioni di ricarica per le biciclette elettriche, disegnate con la bella forma del calice di Moscato.

Questo nuovo ed elegante elemento caratterizzante l’area di produzione del Moscato, è stato già realizzato dalla “Antiche Insegne” per il Comune di Cossano Belbo (inaugurazione il prossimo 22 maggio) che per primo ha avuto l’idea; ora il Consorzio di tutela intende proporle a tutti i Comuni del territorio, assumendosi il 50% dei costi. La struttura, a forma di calice oppure di mezzo calice per adeguarsi allo spazio disponibile, è realizzata in ferro e alluminio, verniciata nelle parti in diversi colori compreso quello che ricorda il vino Moscato all’interno del bicchiere, ed è fissata a una base in cemento; può ospitare 4 oppure 7 “parcheggi” che sono anche punti di ricarica per E-Bike. Un allestimento che può essere personalizzabile e rivolto anche alle cantine.

Una bella azione di promozione, condivisa dall’Associazione Comuni del Moscato che si occuperà di raccogliere le manifestazioni di interesse al progetto da tutti i Comuni; il territorio continua così a essere caratterizzato per far conoscere il prodotto di queste terre e, allo stesso modo, con questi punti di ricarica offrire un utile servizio agli ormai tantissimi appassionati di cicloturismo. Il Consorzio, oltre a questo, ha comunicato l’intenzione di procedere anche alla realizzazione della nuova cartellonistica da posizionarsi all’ingresso di ogni Comune, sulla scia del primo progetto delle rotonde che sta continuando a svilupparsi.

Nell’occasione il Consorzio – in collegamento anche il direttore Giacomo Pondini – ha anche presentato gli ultimi dati di vendita dei nostri prodotti, informando gli amministratori che l’attuale crisi russo-ucraina per ora non sta creando particolari

problemi al mercato: i nostri vini continuano a essere esportati in Russia, che rappresenta da sempre un importante bacino di vendita, mentre tutti ci auguriamo che l’evento bellico termini al più presto. Le cifre del mercato aggiornate al 23 marzo 2022 riportano quasi 20,5 milioni di contrassegni venduti, di cui oltre 12 milioni di Asti e 8,5 circa di Moscato d’Asti: rispetto ai primi tre mesi dello scorso anno si registra una decisa crescita per l’Asti, e anche il Moscato d’Asti è in lieve aumento, in generale quindi un trend positivo.

L’Assemblea ha poi approvato di non variare le quote associative per l’anno 2022, e anche il bilancio consuntivo 2021 e preventivo 2022: rendiconti che in questo caso includono anche i diversi costi del grande progetto “Sorì Eroici”; in questo contesto, il Consigliere Luca Luigi Tosa, principale responsabile del progetto, insieme al presidente Alessio Monti hanno infine comunicato l’appuntamento che ospiterà proprio la presentazione del nuovo marchio “Sorì Eroici” al prossimo Vinitaly, il giorno 11 aprile dalle ore 14:30 presso lo spazio istituzionale di Regione Piemonte – Piemonte Land of Wine, nel padiglione 10 allo stand G2 della grande fiera internazionale di Verona.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

grappa
quaranta
BIANCA

**FRATELLI
BRUNELLO**
DISTILLATORI DAL 1840



**Grappa Bianca Quaranta
Fratelli Brunello (Veneto)**

Vinacce di Friulano, Prosecco e Garganega

Prezzo: € 26,00 - 70cl

Punteggio

Limpida, incolore e cristallina.

Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di pera, mela, tiglio, ginestra e pesca con pungenza dell’alcol quasi impercettibile.

Sapori intensi con pungenza dell’alcol quasi impercettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza.

Finale persistente con ricordi di pera, mela e pesca.

Distillata in alambicco discontinuo a caldaiette a vapore.

Wine Guide Parade

Dicembre 2021

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Addamanera 2020, Poggio di Bortolone	13191
2	Vittoria Frappato 2020, Poggio di Bortolone	12051
3	Oltrepo Pavese Barbera Malgheria 2019, La Sbercia	11930
4	Oltrepo Pavese Cabernet Sauvignon I Ginepri 2019, La Sbercia	11336
5	Donna Rosa 2020, Fattoria San Francesco	10665
6	Sicilia Rosato Rosachiara 2020, Poggio di Bortolone	10532
7	Armuar 2014, La Sbercia	10277
8	Petitverdò 2019, Poggio di Bortolone	10218
9	Bonarda dell'Oltrepo Pavese Perafogalia 2020, La Sbercia	9819
10	Piemonte Albarossa del Marusè 2019, Poggio Ridente	9561
11	Pinot Nero dell'Oltrepo Pavese Lagàs 2019, La Sbercia	9057
12	Barbera d'Asti Vallia 2020, Poggio Ridente	8902
13	Villaroja 2019, Fattoria San Francesco	8730
14	Cerasuolo di Vittoria Classico Poggio di Bortolone 2018, Poggio di Bortolone	8635
15	Lumare 2020, Tenuta Iuzzolini	8634