

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 96, Maggio 2011

## La Corsa alle Denominazioni

La concorrenza, quando si parla di mercato, quindi di denaro, è un argomento molto sensibile per chiunque abbia un'impresa. Nei tempi di crisi economica, come quelli che viviamo in questi anni, seppure segnati da timidi segnali di ripresa, la concorrenza diventa spietata: si fa uso di ogni mezzo e di ogni strategia per rimanere davanti agli altri. La comunicazione, per il raggiungimento di questo obiettivo, è certamente determinante. Fare sapere agli altri della propria esistenza, con il chiaro obiettivo di ottenere una posizione dominante anche in quell'ambito, spesso fa la differenza. Una differenza che, non va dimenticato, deve necessariamente essere supportata dai fatti. Fatti concreti e reali, non supposti o millantati. Sarà anche che la pubblicità è l'anima del commercio, ma alla fine - come si dice - le bugie hanno le gambe corte.

In tempi di crisi, l'antico adagio *mors tua, vita mea* sembra trovare maggiormente riscontro. Una "filosofia di vita" non sempre condivisa da tutti: in tempi di crisi ci sono anche quelli che preferiscono adottare il più saggio *l'unione fa la forza*. Nobile intento, anche se poi la sua efficacia e la sua forza coincidono spesso con la tutela di un interesse, anche economico, condiviso. E, si sa, gli interessi condivisi si sostengono fino a quando non ledono quelli personali. Per esempio, siamo pronti a sostenere gli interessi dell'Italia fino a quando questi coincidono con l'interesse delle nostre regioni, gli interessi della propria regione fino a quando coincidono con gli interessi della propria città, e via a scendere, fino a quelli strettamente personali. Sembra poco elegante dirlo, ma si sostengono gli interessi fino a quando ci fanno comodo, brutto a dirsi e in altre parole, spesso è una questione di opportunismo.

Siamo pronti a difendere il vino italiano, qualunque esso sia, quando si deve contrastare il vino straniero, ma siamo altrettanto agguerriti a sostenere il vino delle proprie regioni quando ci confrontiamo con quello delle altre regioni, le proprie aree opposte alle altre. Insomma, è sempre bene non chiedere all'oste com'è il suo vino: risponderà sempre che è il migliore. Sarà forse per la crisi, o forse anche per la voglia di emergere nel mare magno del vino, che negli ultimi anni si è assistito a un fiorire, pressoché incontrollato, di denominazioni di ogni tipo, DOC e DOCG. Distribuite e riconosciute in

ogni luogo, tutti si sono riscoperti depositari dei massimi nettari enologici del paese, paladini di tradizioni antiche, nemmeno a dirlo, migliori di tutte le altre. Inoltre, tradizioni dimenticate per decenni, anzi, rinnegate e volutamente dimenticate in favore del nuovo che avanzava, risorgono all'insegna del riscoperto sentimento verso la propria terra.

Quale migliore occasione per onorare queste antiche tradizioni se non con una sontuosa Denominazione d'Origine Controllata e, ancor meglio, Garantita? A sentire i promotori di molte denominazioni, vecchie e nuove, senza distinzione, il proprio territorio è depositario di tradizioni e culture antichissime (e su questo, proprio nulla da obiettare) ma se poi andiamo a leggere i disciplinari e facciamo un giro nei vigneti, è tutto un gran rigoglio di Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon Blanc. E meno male che si parlava di tradizione. Se consideriamo queste varietà, qualche dubbio sull'effettiva volontà di mantenere la tradizione di quel luogo, ti viene eccome. Poi, se fai notare che quelle varietà non hanno nulla in comune, né con il territorio, né con la sua tradizione, la risposta è sempre la stessa: «quelle sono varietà migliorative per le nostre uve tradizionali». Può anche sembrare brutto detto così, ma è l'ammissione che quelle uve così tradizionali, hanno dimostrato, nel tempo, di non avere mai prodotto del buon vino, o, più probabilmente, nessuno è riuscito a capire come farne del buon vino.

In questi casi è meglio seguire la via più semplice, cioè quella che da i risultati più concreti in termini commerciali. Alla gente piace la rotondità e l'immediatezza del Merlot, allora il Merlot diventa, magicamente, l'uva di quel territorio. Non so se si è capito, ma non ho una buona considerazione per le denominazioni, soprattutto quando queste nascondono - e malamente - evidenti propositi speculativi. La qualità non si crea con la legge, e le denominazioni, come si sa, sono emanate da leggi. Nessuna legge può garantire la qualità se chi deve seguire quella legge non ha nessun presupposto e cultura per produrre qualità. Come dire che nessuna legge garantisce l'esistenza di persone oneste: servono a limitare - e giustamente punire - i comportamenti delle persone che oneste non sono. Chi è onesto non ha bisogno di leggi per ricordargli di esserlo:

### Sommario

La Corsa alle Denominazioni . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Il Racconto della Degustazione del Vino . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	9
Wine Parade . . . . .	9

### 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 Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

l'onestà è parte della loro moralità e stile di vita. Lo stesso vale per la qualità. Se un produttore crede nella qualità e nel rispetto della sua vigna e del suo territorio, non ha bisogno di leggi che glielo impongano. Lo fa perché ci crede, perché sa che è giusto così.

La corsa alle denominazioni, vedere il proprio territorio riconosciuto dall'ufficialità di una denominazione, usata poi come strumento di promozione per la diffusione sia del nome sia del vino, non ha molto senso. È la qualità vera, quella che si mette dentro la bottiglia, a fare la differenza, non certo sapere che il tal vino è DOC o DOCG. Personalmente, confido molto più sui produttori e sulla loro capacità - provata dal tempo e, soprattutto, dal calice - a determinare il mio apprezzamento. E soprattutto, trovo ancor meno interessante, una Denominazione che guarda poco al proprio territorio e alle proprie varietà, con l'unico e chiaro scopo della speculazione attraverso la produzione di vini senza identità e senza carattere, vini che si confondono nell'anonimato di mille altri. Ma si sa, il conferimento di una denominazione è anche il risultato di mediazioni politiche, la dimostrazione del potere dei politici di un territorio. Qualcosa che con la qualità, quella vera, non ha proprio nulla in comune. Proprio perché il territorio non ha bisogno della politica e delle logiche speculative per dimostrare il proprio talento. L'unica cosa da fare è saperlo ascoltare e trattarlo con onestà e rispetto. E per fare questo serve un grande interprete, proprio come un direttore d'orchestra con una sinfonia. Altro che denominazioni.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## Il Racconto della Degustazione del Vino

Il racconto della degustazione di un vino ha molte finalità, non solo per il puro piacere personale, ma anche per definire le sue qualità attraverso l'assaggio critico e analitico

La degustazione non è la destinazione "naturale" di un vino o, per meglio dire, il vino non fu "inventato" per questo scopo. È molto probabile che i primi viticoltori e i primi vinificatori della storia non fossero così attenti alla sua degustazione in senso critico e analitico. Magari erano soddisfatti della *magia* prodotta dalla fermentazione, fenomeno per secoli misterioso ma capace di trasformare il succo dell'uva in vino, erano semplicemente felici di bere quel liquido che aveva, fra le tante, la capacità di allietare i pensieri. Forse la degustazione critica del vino è nata quando la stessa persona si è trovata a bere due vini diversi nello stesso momento: inevitabilmente avrà confrontato il contenuto della sua coppa decidendo - secondo il suo gusto - quale dei due fosse più buono. Il confronto, atto spietato e spesso risolutivo, segna una linea di confine fra le cose, portando inevitabilmente a decidere, o scegliere, il migliore o il peggiore.

Con il tempo e con la possibilità di potere assaggiare vini di altri luoghi - fondamentale lo sviluppo delle vie di comunicazione - il confronto è diventato sempre più spietato e difficile. Non era più una semplice questione di stabilire quale fosse il più buono, ma capire perché un vino fosse migliore di altri. Si cominciò a comprendere che i vini di determinate zone avevano qualità superiori rispetto ad altri. Questi vini divennero molto richiesti, contribuendo allo sviluppo economico di quelle zone e, con questo, lo sviluppo della viticoltura e dell'enologia di quelle terre. Una regola che, in termini generali, è ancora valida oggi: chi produce qualità ha sempre l'interesse di migliorare i propri prodotti proprio per non soccombere nel confronto con la concorrenza che, ovviamente, non resta immobile a guardare. Concorrenza che, inevitabilmente, si sviluppa all'interno della stessa area, con il positivo *effetto collaterale* di aumentare la qualità dell'intero territorio.

Il vino assume significati diversi in funzione del momento e del contesto nel quale si assaggia così come della finalità del suo assaggio. Non si deve certamente dimenticare che il vino è - prima di tutto - una bevanda che ha sempre visto, nel corso della sua storia, la celebrazione della comunione e dello stare insieme. Una bevanda per celebrare l'amicizia e lo stare insieme, mezzo di socializzazione e aggregazione, il vino è stato sempre presente nelle tavole di tutti i tempi. Il rispetto per il vino è stato così elevato che nel corso della sua storia è stato protagonista di momenti rituali significativi, non solo religiosi, ma anche sociali e solenni. Ma anche momenti decisamente meno "formali" e impegnativi - ma certamente significativi - nei quali il vino assume *semplicemente* il ruolo di bevanda ristoratrice e corroborante dei contadini al lavoro sotto il sole cocente, umile e degno compagno della tavola e della gastronomia.

Il vino, nel corso della sua storia, è diventato quello che ogni classe sociale aveva interesse che fosse. Umile ma impor-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

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 © 2011 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)

tante bevanda per molti, alla stregua di un alimento; mezzo per ostentare potere e prestigio per pochi. La degustazione sensoriale del vino segue, per molti aspetti, questo modello. C'è chi degusta il vino solo per stabilire se è affine al proprio gusto, chi lo carica di immaginifiche parole - che spesso parlano di tutto, meno che di vino - usando l'esercizio della degustazione come mezzo di autocelebrazione per mostrare agli altri di essere "il migliore". C'è inoltre chi lo degusta con un atteggiamento decisamente più freddo e distaccato, unicamente interessato alle sue qualità sensoriali con lo scopo di analizzarlo. Metodi e modi chiaramente diversi, con finalità diverse, ma che innegabilmente hanno come oggetto fondamentale il vino e le sue qualità chimiche, organolettiche, sensoriali ed emozionali. In tutto questo, ovviamente, ci sono anche "le vie di mezzo", più moderate, meno estremistiche.

Ognuno di questi modi di vedere il vino risulta comunque utile alla sua comprensione e alla sua comunicazione. Dipende da chi legge e da cosa si aspetta di trovare in un vino. In altre parole, dipende da cosa rappresenta per ognuno il vino. Alcuni sono unicamente interessati al lato tecnico, trovando utili le indicazioni sensoriali su specifici aromi e sapori, segnali della presenza di certe uve, pregi e difetti, specifiche condizioni ambientali, pratiche di cantina, eventuali alterazioni o sofisticazioni. Altri invece sono affascinati dal pensiero che, degustando quel determinato vino, si avrà l'impressione di trovarsi "su una spiaggia incontaminata, rapiti dal profumo della salsedine e da gabbiani che si posano sulla propria spalla, in una giornata di sole che volge al tramonto, cullati dalla sinfonia delle onde che s'infrangono sulla scogliera". In questo senso, il vino è espressione di libertà: ognuno ci vede o cerca quello che è più affine al proprio carattere, alle proprie emozioni, ai propri interessi.

Un enologo, per esempio, sarà scarsamente attratto dalla



Bottiglie, calici, penna e un blocco note - o un computer - tutto quanto è necessario per raccontare il vino

descrizione immaginifica di un vino. Dal punto di vista tecnico, sapere che un vino è "dritto e profondo, arzillo nei suoi tannini, con frutto turgido e croccante che invita all'insaziabile beva, mai scontato, fiero come un possente guerriero nel campo di battaglia che volteggia la sua spada scintillante di furore e imperitura gloria" (descrizione del tutto immaginaria, portata ad esempio, magari estremo, di questo stile) non racconta assolutamente nulla di quel vino. Una descrizione simile può magari riempire d'orgoglio un enologo, fiero di avere creato - probabilmente anche con un certo stupore - un simile portento enoico, ma certamente non gli comunica niente sulle qualità tecniche del suo vino. Un tecnico è più interessato a sapere se nel suo vino è presente l'aroma di peperone verde: non tanto per la presenza dell'ortaggio in sé; piuttosto come segnale della presenza della 2-metossi-3-isobutylpirazina. Questo è infatti uno dei composti organici che ricordano il profumo del peperone verde e che in certe uve è tipico - come Cabernet Franc e Sauvignon Blanc, magari raccolte non a completa maturazione e in climi freddi - mentre in altre uve è segno di un difetto o di mancanza di corrispondenza.

La stessa descrizione - decisamente più *emotiva*, per nulla tecnica - sarà invece attraente e comunicativa al consumatore medio e agli appassionati in genere. Sapere che nei vini prodotti con l'uva Chardonnay è normale trovare l'acetato di isoamile, responsabile dell'aroma di banana, può essere per molti un'informazione per nulla comunicativa, anzi, fuorviante e con il sicuro effetto di allontanarli dal vino. I due modi di comunicare il vino sono tuttavia utili e degni allo stesso modo: dipende sempre a chi sono destinati. Questo, va da sé, fino a quando non si esagera o lo si faccia con intenti diversi da quelli del "racconto del vino". Meno nobile è l'autocelebrazione: usare il vino per ostentare una presunta competenza o superiorità, è qualcosa di stucchevole che con il racconto del vino e con la cultura del vino non ha nulla in comune.

A cosa serve, quindi, degustare il vino? Alcuni credono sia un raffinato, spesso spettacolare, esercizio di finzione, nel quale il degustatore fa sfoggio di un vocabolario evocativo e ben nutrito di aggettivi e sostantivi, raccontando di sapori e profumi che sente solamente lui, o che finge di sentire. Per altri è un esercizio serissimo, un'indagine analitica svolta attraverso i sensi con lo scopo di comprendere le qualità del vino, il suo territorio, caratteristiche produttive, corrispondenza di tipo e determinazione della qualità in senso generale. La valutazione e il condizionamento soggettivo partecipano inevitabilmente al processo della degustazione - indipendentemente dalla sua finalità - un fattore che diventa meno influente con l'aumentare della professionalità e dell'esperienza del degustatore. Le due definizioni, poste agli estremi, si possono considerare entrambe vere. C'è chi finge, c'è chi fa sul serio, così come c'è chi si improvvisa e chi è competente, come nella vita, come nel gioco.

Visto che il racconto del vino è spesso soggettivo, evocativo, interpretato in funzione dei propri interessi e dai propri modi di raccontarlo, qualcuno potrebbe chiedersi se esiste veramente un modo oggettivo e attendibile. La risposta potrebbe essere semplice e scontata: analisi chimica e gascromatografia. Con l'analisi chimica è possibile determinare la presenza e la quantità delle sostanze che compongono il vino, mentre con la gascromatografia si determina la presenza e la quantità delle sostanze volatili, in altre parole, i suoi profumi. Questo è infatti

il metodo impiegato dai laboratori di analisi - così come dalle cantine, che spesso hanno un laboratorio di analisi interno - per determinare la presenza e la quantità di componenti chimici e organici presenti nel vino. Il risultato dell'analisi consente di sapere, con esattezza, la composizione di un vino e la sua corrispondenza con le varietà presenti e dichiarate, natura dei pregi e difetti.

Questo tipo di approccio si potrebbe considerare come la soluzione definitiva al racconto del vino. La freddezza dei risultati metterebbe a tacere ogni tipo di contestazione: dichiarare di percepire l'aroma di banana in un vino nel quale - analisi chimiche alla mano - non è stata rilevata la presenza dell'acetato di isoamile, equivale a non rendere attendibile quel racconto. In realtà le cose non sono così semplici come sembrano, anche perché l'aroma di banana non è determinato solamente dall'acetato di isoamile, nonostante questo sia il componente principale. L'analisi chimica di un vino determina infatti la presenza e la quantità delle sostanze che lo compongono, qualcosa che è ben diverso dalla percezione sensoriale. Il gusto e i sensi, così come le emozioni, non si basano unicamente sulla presenza e sulla quantità degli stimoli che lo determinano. È una relazione estremamente complessa, nella quale l'interazione, l'intensità e la forza dei singoli stimoli - sapori, aromi e percezioni tattili - concorrono a creare il gusto come un unico fenomeno sensoriale.

Non è sufficiente sapere che in un alimento o in una bevanda è presente lo zucchero per definirla dolce. Questo dipende dalla sua quantità in funzione delle altre sostanze che compongono l'alimento o la bevanda. Per esempio, se lo zucchero è presente in quantità eccessiva, lo stimolo che riceveremo sarà certamente dolce ma anche stucchevole, perdendo quindi la sua piacevolezza. La percezione del buon gusto - così come di un buon profumo - è quindi determinato da una condizione che difficilmente si può stabilire in modo analitico e chimico: l'equilibrio. L'armonia fra i vari stimoli e la loro relazione è impossibile da definire in modo "scientifico" poiché ognuno di noi ha il proprio riferimento di percezione, così come sensibilità e tolleranza, alla piacevolezza dei singoli stimoli. Ognuno ha il proprio gusto. Si può eventualmente definire un concetto di equilibrio oggettivo, ma è certo che questo non può essere considerato come una regola assoluta valida per chiunque. Per esempio, c'è chi stravede per il Pinot Nero, chi lo detesta, chi ritiene che il Merlot sia la migliore uva del mondo, chi invece crede sia solo un'uva molto accomodante e poco espressiva.

Non esiste, pertanto, un modo giusto e un modo sbagliato di raccontare il vino, così come non esiste un modo giusto e un modo sbagliato di affrontare la degustazione sensoriale. Dipende sempre dal tipo di risultato che si vuole ottenere e, soprattutto, la finalità d'uso, la sua destinazione finale. Le regole assolute non esistono, così come non esiste il vino migliore. Il migliore non esiste, semplicemente. Concetto estremamente relativo e fin troppo spesso soggettivo, la definizione di "migliore" non si sottrae di certo a questo principio. Ognuno ha il proprio "migliore", ognuno ha il proprio vino del cuore, ognuno ha il proprio modo di raccontare, ognuno ha il proprio modo di ascoltare il vino e il suo racconto. In definitiva, il racconto del vino non si sottrae alle più elementari regole della comunicazione. Serve qualcuno che racconta, qualcuno che ascolta, e - per essere veramente efficace - si deve usare una lingua e un linguaggio comune, un linguaggio che entrambi non solo

comprendono, ma che, soprattutto, *sentono*.



## 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



### Barolo Serralunga 2006 Rivetto (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 29,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barolo Serralunga si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso mattone, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, melagrana, vaniglia, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e melagrana. Barolo Serralunga matura per 32 mesi in botte a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barolo Leon 2005  
Rivetto (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barolo Leon si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso mattone, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, rosa, vaniglia, lampone, tabacco, liquirizia, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo Leon matura per 36 mesi in botte e in barrique a cui seguono 14 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore  
Riserva Serra Fiorese 2006  
Garofoli (Marche, Italia)**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva Serra Fiorese si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di ananas, pera, anice, vaniglia, biancospino, pesca, pompelmo, ginestra e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva Serra Fiorese matura per 11 mesi in barrique a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

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



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore  
Podium 2008  
Garofoli (Marche, Italia)**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e pesca seguite da aromi di biancospino, gelsomino, agrumi, anice, ananas, mandorla, ginestra, pera e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di susina, mela e mandorla. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium matura per 15 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Paste ripiene, Pesce stufato, Carne bianca arrosto*



**Barbera d'Asti Superiore Caranti 2008  
Cascina Garitina (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barbera d'Asti Superiore Caranti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, macis, geranio e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Barbera d'Asti Superiore Caranti matura in botte per 13 mesi a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Brachetto d'Acqui Niades 2010**  
Cascina Garitina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Brachetto

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Brachetto d'Acqui Niades si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature rosa ciliegia, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fragola, rosa e uva seguite da aromi di lampone, ciliegia, garofano, mora, ciclamino e mirtillo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole effervescenza. Il finale è persistente con ricordi di uva, fragola e ciliegia. Brachetto d'Acqui Niades fermenta a freddo in cella frigorifera per circa 10 giorni.

*Abbinamento: Semifreddi, Dessert alla frutta*



**Pieve dei Monaci 2008**  
Pieve Vecchia (Toscana, Italia)

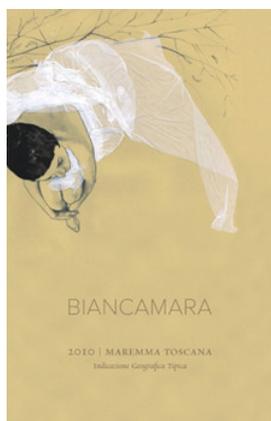
Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Pieve dei Monaci si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna. Pieve dei Monaci matura in botte per 6 mesi.

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



**Biancamara 2010**  
Pieve Vecchia (Toscana, Italia)

Uvaggio: Chardonnay, Fiano

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Biancamara si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, banana e pera seguite da aromi di biancospino, acacia, ginestra, mela e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, pera e pesca. Biancamara matura per 3 mesi in botte.

*Abbinamento: Pasta con pesce, Crostacei alla griglia, Zuppe di verdure, Pesce saltato*



**Valpolicella Classico Superiore Ripasso Giago 2007**  
Damoli (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvinone (40%), Corvina (30%), Rondinella (30%)

Prezzo: € 14,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Giago si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Una parte di Valpolicella Classico Superiore Ripasso Giago matura per 3 anni in botte la parte restante in barrique.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Checo 2005  
Damoli (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvinone (45%), Corvina (30%), Rondinella (25%)

Prezzo: € 35,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Amarone della Valpolicella Classico Checo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, cioccolato, cannella, tabacco, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Amarone della Valpolicella Classico Checo matura per 5 anni in botte e barrique.

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



**Poema 2008  
Rosi (Trentino, Italia)**

Uvaggio: Marzemino

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Poema si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e mora seguite da aromi di geranio, violetta, ribes, lampone, melagrana, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora. Poema matura per 12 mesi in botti di rovere, ciliegio e castagno.

*Abbinamento: Paste ripiene, Stufati di carne con funghi, Carne bianca arrosto*



**Dòron 2006  
Rosi (Trentino, Italia)**

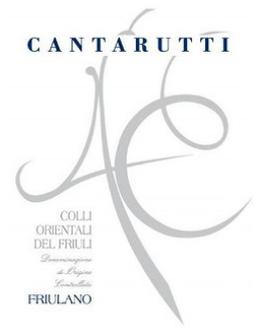
Uvaggio: Marzemino

Prezzo: € 26,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Dòron si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impenetrabile alla luce. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, cioccolato, vaniglia, macis, mandorla, pepe rosa, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e leggermente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Dòron è prodotto con uve appassite e matura per circa 15 mesi in barrique.

*Abbinamento: Crostate di frutta, Formaggi stagionati*



**Colli Orientali del Friuli Friulano 2009  
Cantarutti Alfieri (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

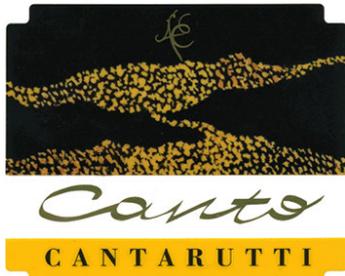
Uvaggio: Friulano

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Colli Orientali del Friuli Friulano si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di pera, ananas, biancospino e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Colli Orientali del Friuli Friulano matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Paste ripiene con carne, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Affettati*



### Colli Orientali del Friuli Bianco Canto 2009 Cantarutti Alferi (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Friulano (50%), Pinot Bianco (25%), Sauvignon Blanc (25%)

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ●

Colli Orientali del Friuli Bianco Canto si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pesca e pera seguite da aromi di agrumi, litchi, susina, ginestra, biancospino e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e mandorla. Colli Orientali del Friuli Bianco Canto matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: *Paste ripiene, Carne bianca saltata, Pesce stufato, Zuppe di funghi*

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).

### Dieci Anni di Zonazione Fanno il Vino Superiore

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore presenta uno dei più completi studi di zonazione mai realizzato in Italia, durato ben dieci anni. Il lavoro si è concluso con la pubblicazione del libro "I terroir della Denominazione Conegliano Valdobbiadene. Studio sull'origine della qualità", presentato a Vinitaly. Il legame con la ricerca è nel dna del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Non a caso, proprio a Conegliano fu fondata la prima Scuola Enologica d'Italia (1876) e il primo Istituto Sperimentale per la viticoltura (1923). Dal lavoro emerge che il Prosecco Superiore non è un solo vino, ma ha molte espressioni. Molte infatti sono le sottozone identificate, talvolta anche molto diverse fra loro per origine dei suoli, orografia delle colline, microclima. Lo studio, condotto

dal Cra di Conegliano, con il sostegno del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene e Veneto Agricoltura, non si è limitato a "fotografare" le differenze, ma ha anche analizzato come si possa produrre "meglio con meno" ovvero utilizzare la zonazione per rendere la viticoltura sempre più sostenibile, riducendo concimazioni, trattamenti e, in generale, interventi dell'uomo. «Il Conegliano Valdobbiadene è un vino che si rivolge al consumatore attento, interessato a conoscere i diversi profili sensoriali che il terroir conferisce al vino, conferendogli quasi un "marchio ambientale". In quest'ottica il Disciplinare DOCG ha introdotto la tipologia Rive, capace di valorizzare le singole tessere del mosaico che compone la denominazione Conegliano Valdobbiadene», afferma il direttore del Cra di Conegliano Luigi Bavaresco.

Lo studio ha messo in evidenza la grande variabilità di questo territorio costituito da circa 6000 ettari di vigneto, che oggi grazie alle Rive, che identificano i vigneti dei singoli comuni e frazioni, valorizza le molteplici espressioni conferite dalle microzone. La ricerca rappresenta uno degli esempi più interessanti di indagini di zonazione mai realizzata, anche perché oltre a evidenziare il potenziale di vocazione viticola della zona, analizza alcuni parametri innovativi come: l'influenza qualitativa della pendenza delle colline, che talvolta raggiungono il 70-80% e il peso delle caratteristiche del paesaggio sulla percezione qualitativa da parte del consumatore: un vino buono prodotto in un territorio di qualità piace di più.

«Il lavoro di zonazione è per noi un'opportunità straordinaria - afferma Giancarlo Vettorello, direttore del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore - Con l'introduzione della DOCG Conegliano Valdobbiadene abbiamo voluto la creazione della tipologia Rive per evidenziare le differenti espressioni del nostro territorio. Lo studio di zonazione in questo senso è stato indispensabile per impostare questa importantissima evoluzione del nostro disciplinare».

### Il 2 Maggio torna Curtefranca, Una DOC da Scoprire

Torna il 2 maggio l'evento Curtefranca una DOC da scoprire, alla sua seconda edizione dopo il successo del 2009 al Convento dell'Annunciata di Rovato e per la prima volta a Brescia, nella splendida cornice del Museo Mille Miglia di Sant'Eufemia. Qui il Consorzio per la tutela del Franciacorta, organizzatore dell'evento, allestirà i banchi d'assaggio dove i presenti potranno conoscere oltre 70 fra le migliori etichette di vini bianchi e rossi prodotti nel territorio.

Erede della tradizione dei vini fermi prodotti in Franciacorta, il Curtefranca DOC rappresenta ancora oggi il 20% della produzione vinicola. Sono state 2.600.000 le bottiglie di Curtefranca imbottigliate nel 2010, con una superficie rivendicata complessiva di oltre 300 ettari. Il nome Curtefranca è nato con l'introduzione, nel 2008, del nuovo disciplinare di produzione che ne ha modificato la denominazione, sostituendola alla precedente Terre di Franciacorta. Il nuovo disciplinare è nato con l'intento di valorizzare il Carmenère, vitigno storicamente presente in Franciacorta, e ha introdotto una serie di nuovi regolamenti per favorire la crescita qualitativa.

«Nonostante la continua crescita, il successo di critica e il continuo pubblico riscontrato in questi anni dal Franciacorta - spiega Maurizio Zanella, Presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta - i vini fermi del nostro territorio contradd-

distinti dalla DOC Curtefranca continuano a rappresentare una solida realtà che riscuote il gradimento dei consumatori e offre vette qualitative d'eccezione».

L'evento si svolgerà dalle ore 15:00 alle 20:00 del 2 Maggio. Il costo d'ingresso è di € 5,00. A ogni visitatore sarà consegnato un calice per la degustazione previo versamento di una cauzione di € 5,00.



NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



**Grappa di Stravecchia Curtefranca  
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)**  
(Distillatore: Distilleria Peroni Maddalena)

Materia prima: Vinaccia di Curtefranca

Prezzo: € 23,50 - 70cl

Punteggio: ❖❖❖❖ ☆

Questa grappa stravecchia si presenta con un colore giallo ambrato brillante, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di nocciola, vaniglia, miele, tabacco, liquirizia, cioccolato, fico secco e dattero, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di nocciola, miele, cioccolato e dattero. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e matura in botte. Alcol 45°.



## Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
2	↘	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
3	↗	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
4	↘	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
5	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
6	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
7	↘	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
8	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
9	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
10	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
11	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
12	↗	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
13	↘	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
14	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
15	↔	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)

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