

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno X - Numero 107, Maggio 2012

## Un Difetto è Sempre un Difetto

Capita sempre più spesso di assaggiare vini che appartengono ai cosiddetti *naturali*, categoria non sempre ben definita e che già vede correnti di pensiero piuttosto divergenti anche fra gli stessi produttori. Fra questi - e lo dico con soddisfazione e ammirazione - ci sono tanti prodotti di notevole pregio, ben fatti e, non meno importante, senza difetti. Altri invece, e da quello che posso dire, sono la maggioranza, presentano difetti piuttosto *imbarazzanti*, così grossolani che, non più di dieci anni fa, sarebbero stati bocciati senza appello da qualunque appassionato di vino. In questi casi, faccio molta fatica a considerare un difetto come un pregio solo perché quel vino è *naturale* tanto da trasformarlo in una questione elitaria. In altre parole, non comprendo l'esaltazione dei vini naturali facendo di questa caratteristica produttiva l'unico pregio da considerare nella qualità di un prodotto: se è naturale è meglio, a prescindere.

Ho il sospetto che i cosiddetti *vini naturali* rappresentino - di fatto - l'ennesima moda del vino, fenomeno che ogni espressione e ogni prodotto ha bisogno per tenersi vivo e per fare mantenere alta l'attenzione. Il vino non fa eccezione: negli ultimi venti anni di mode se ne sono viste anche troppe, nate, cresciute, morte e, infine, sepolte, dimenticate, perfino rinnegate. Mi piace ricordarlo ancora una volta: non si tratta di essere contrari ai vini *naturali*; un vino genuino è in ogni caso un obiettivo da favorire e da supportare. Non sono però d'accordo sulle correnti di pensiero, alla stregua di crociate religiose che sostengono una "verità assoluta" e che, spesso, hanno solo il bieco interesse di nascondere la "verità vera", raccontando pietose bugie. Mi sconcertano le correnti di pensiero arroganti, chiuse e sorde, convinte sempre di essere dalla parte del giusto, ripudiando perfino i metodi dalle quali derivano, tacendo e negando di farne uso anche quando è palese.

Facile e utopistico dire che un vino naturale è quello prodotto secondo natura - e si dovrebbe ricordare che il vino non esiste in natura - quando è noto a tutti che l'unico percorso naturale del succo d'uva è quello di diventare aceto. L'intervento dell'uomo è indispensabile per *alterare il processo naturale* così da evitare quello che la natura ha insegnato ai batteri per garantire loro la sopravvivenza. Questa alterazione, inne-

gabibile, si ottiene attraverso la tecnologia, cioè processi ideati dall'uomo e che gli hanno consentito di meglio comprendere cosa sia il vino e come questo si produce interagendo con i *processi naturali*. Rinnegare la tecnologia e considerarla il "male assoluto" è pura follia: anche i vini naturali sono il frutto di "tecnologia". La tecnologia non è né buona né cattiva, caso mai è l'uso che se ne fa a renderla buona o cattiva. Sarebbe come dire che un rasoio a mano libera è cattivo solo perché affilato e può provocare ferite gravi, quando - in verità - è lo strumento più efficace in assoluto per la rasatura e rispettoso per la pelle. È l'uso che si fa delle cose a renderle buone o cattive.

Cercare nuove possibilità di mercato, ricavando magari delle particolari nicchie, è chiaramente l'obiettivo di qualunque impresa per assicurarsi sia la notorietà sia il profitto. Non c'è niente di male in questo, tuttavia quando si trasforma in speculazione, facendo addirittura passare per pregi dei difetti palesi, lo trovo poco corretto, persino ridicolo. Un difetto è comunque un difetto, che sia naturale o della peggiore specie industriale, resta comunque un difetto. Non accetto come giustificazione che un vino ha un difetto per il fatto che è "naturale". Quel difetto - in quanto tale - è innegabile fattore a detrimento della qualità, qualcosa che, in ogni caso, mette in secondo piano il fatto che si tratti di un vino "naturale", o di qualunque altra origine o tecnica produttiva. Nemmeno la *presunta* genuinità mi rende quel difetto accettabile: se per vino genuino si intende un vino con difetti, piuttosto che preferire un vino sofisticato o industriale, mi concedo eventualmente un sano bicchiere d'acqua.

Il mio lavoro - fortuna mia, mia benevola sorte - mi concede il privilegio di assaggiare e valutare vini quotidianamente. Fra questi, inevitabile, ci sono anche molti vini che i produttori si affrettano a *classificare* come "naturali", o comunque prodotti con tecniche vinicole e colturali che, a vario titolo, si definiscono "naturali". Spesso l'assaggio fa rilevare difetti grossolani e imbarazzanti, ossidazioni al naso e al gusto, contaminazioni evidenti di Brettanomyces, evidenti difetti di spunto derivanti da batteri acetici, palesi "rotture" e ossidazioni che regalano al vino un colore e un aspetto per nulla attraente. Questi vini mi

### Sommario

Un Difetto è Sempre un Difetto . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
I Tannini nella Degustazione . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	8
Wine Parade . . . . .	8

### 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

riportano alla mente quelli che, con palese disprezzo, si definiscono *vini del contadino*, quelli che nessuno vorrebbe avere nel proprio calice. Certi vini naturali mi ricordano molto quel genere di vini: poco curati, difetti che li rendono sgraziati e per nulla gradevoli, dalla vista al gusto. Mi è anche capitato di assaggiare un vino con evidenti odori dovuti all'eccesso di anidride solforosa. Quando l'ho fatto notare al produttore, sentirsi rispondere che con poca anidride solforosa il vino si ossida ed è soggetto a difetti, è stato, quanto meno, bizzarro. Non molto diverso dal sincretismo che si applica nelle religioni e filosofie: semplicemente si prende e si ripudia quello che, in quel momento, fa comodo.

Sarà forse che nel vino - è innegabile - ci sia stata, e continua ad esserci, una noiosa omologazione delle qualità organolettiche, risultato della ricerca e del progresso enologico che hanno messo a disposizione di tutti tecnologie e conoscenza. Non ho difficoltà ad ammettere che, spesso, questi ausili tecnologici sono piuttosto ingombranti tanto da nascondere, o cancellare, molte delle qualità tipiche di un'uva e di un territorio. Ho invece maggiore difficoltà nell'accettare che un difetto possa essere visto come espressione di un'uva o di un territorio. Un difetto, a mio modesto parere, è semplicemente l'espressione dell'incapacità e l'imperizia di chi ha prodotto quel vino, naturale o industriale, non fa differenza. Se questo deve essere poi visto come un pregio, ancor peggio, la verità rivelata a beneficio di un ristretto gruppo di enoappassionati che - beati loro - sono convinti di essere gli unici ad avere compreso il vino, eletti apostoli del benevolo Bacco e depositari della verità assoluta, la cosa mi fa sorridere. Sia chiaro: un vino genuino, espressione di un territorio e delle sue uve, rispettoso per la salute e il benessere dei consumatori, è un presupposto nobile e altamente auspicabile. Non cambia comunque il fatto che un difetto è sempre un difetto. Naturale o industriale, è comunque un difetto.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno X - Numero 107, Maggio 2012

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 © 2012 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)

GUSTO DIVINO

## I Tannini nella Degustazione

I tannini - più precisamente, i polifenoli - sono sostanze generalmente associate ai vini rossi, in realtà sono presenti anche in altri tipi di vino e svolgono un importante ruolo nel gusto

I tannini, in chimica definiti come composti *polifenolici*, sono sostanze generalmente presenti nei vegetali, in modo particolare in quelli legnosi. Queste sostanze svolgono un ruolo di primaria importanza in enologia, non solo durante la produzione del vino, ma anche - e soprattutto - nella loro degustazione sensoriale. I tannini sono componenti fondamentali per l'equilibrio dei vini rossi che, a loro volta, necessitano di essere propriamente equilibrati da altre sostanze così da ottenere un risultato armonico al gusto. I tannini sono infatti i principali responsabili della sensazione tattile gustativa dell'astringenza, qualità che è variabile per intensità e carattere in accordo al tipo di uva e, in particolare, al tipo di vinificazione. Sebbene siano generalmente associati ai vini rossi, i tannini sono presenti, in quantità decisamente inferiori, anche in altri tipi di vini, contribuendo alla formazione del loro equilibrio gustativo e alla loro struttura.

I tannini non contribuiscono unicamente al gusto del vino. Nei vini rossi, e più marginalmente nei vini bianchi, quando presenti, le sostanze polifenoliche contribuiscono in modo significativo alla formazione del colore. Per quanto riguarda l'uva, i tannini sono principalmente contenuti nella buccia, nei vinaccioli e nel rachide, altrimenti detto *raspo*, quest'ultimo raramente impiegato alla produzione del vino. Secondo i principi dell'enologia moderna e di qualità, l'uva è infatti *diraspata* prima di essere pigiata, cioè si procede alla separazione meccanica degli acini dal rachide. I tannini contenuti nel rachide del grappolo conferiscono generalmente al vino un gusto fortemente astringente e che spesso rende difficoltoso il raggiungimento dell'equilibrio. Inoltre, l'astringenza dei tannini contenuti nel rachide, hanno una natura decisamente "spigolosa" e "viva", molto diversa dall'astringenza più garbata e morbida dei tannini presenti nelle bucce dell'uva o di quelli conferiti dal legno delle botti.

In rari casi, in particolare nelle uve dal basso contenuto di tannini, i produttori decidono di condurre la fermentazione del mosto insieme a parte dei rachidi, proprio con lo scopo di aumentare la quantità di tannini nel vino. Con lo scopo di ottenere lo stesso effetto, talvolta si aggiungono anche i vinaccioli dell'uva, pratica che è anche impiegata per la produzione di particolari vini bianchi. In termini generali, sia il rachide sia i vinaccioli, sono eliminati dal mosto prima dell'inizio della fermentazione, con lo scopo di evitare la presenza nel vino di tannini *acerbi* - o altrimenti detti *verdi* - favorendo quindi la presenza di tannini "più morbidi". La *morbidezza* dei tannini nel vino è determinata da molti fattori, non solo dall'eventuale contributo della botte, del legno e del grado di tostatura, ma anche dal tipo di uva. A titolo di esempio, i tannini del Merlot conferiscono al vino una sensazione di astringenza ben diversa da quelli nel Nebbiolo.

La quantità è la qualità dei tannini presenti nel vino dipendono anche da altri fattori, fra questi il tempo e la loro condizione al momento della vendemmia. Per tempo si intende

la maturazione, sia svolta in botte, sia svolta in bottiglia, per condizione al momento della vendemmia si intende, nello specifico, lo stato evolutivo. Dal punto di vista enologico, la maturazione dell'uva - condizione che determina il periodo della vendemmia - è stabilito dalla *maturazione tecnologica* e, per quanto riguarda le uve a bacca rossa, si considera anche la *maturazione fenolica*. La maturazione tecnologica è semplicemente determinata dalla quantità di zuccheri e acidi contenuti nell'acino, ricordando che, con il procedere della maturazione, gli zuccheri tendono ad aumentare, mentre le sostanze acide tendono a diminuire. La maturazione fenolica riguarda invece lo stato evolutivo dei tannini e delle sostanze fenoliche, condizione essenziale per ottenere dei tannini più morbidi e meno acerbi.

Il lavoro in vigna - nella coltivazione delle varietà a bacca rossa - impone quindi il controllo di entrambe le maturazioni, cercando di iniziare la vendemmia al momento della migliore maturazione dei tannini e, nel contempo, il giusto equilibrio fra zuccheri e sostanze acide. Il controllo delle due maturazioni assicura infatti uve dal giusto equilibrio ai fini enologici, condizione indispensabile per la produzione ottimale di alcol e tannini *rotondi* e non eccessivamente aggressivi, infine, la giusta acidità per ottenere l'equilibrio del vino. Non sempre è possibile raggiungere le due maturazioni in modo ottimale, pertanto è essenziale mediare le due condizioni così da non compromettere la qualità del vino. La morbidezza e la quantità di tannini presenti nel vino saranno ulteriormente condizionate dall'eventuale fermentazione e maturazione in botte, fattore che è inoltre determinato dal tipo di legno e dalla suo grado di tostatura.

Dal punto di vista tecnico, l'azione e l'effetto dei tannini non riguardano solamente la degustazione sensoriale del vino. Questi composti chimici svolgono infatti un ruolo importante nella conservazione del vino, grazie al loro potere antiossidante. In termini generali, i vini con un alto contenuto di tannini hanno una possibilità di maturazione in bottiglia molto lunga - si pensi, ad esempio, al Nebbiolo, Cabernet Sauvignon e Sagrantino - possibilità che è chiaramente condizionata anche da altri fattori. Non è un caso, per esempio, che la gran parte dei vini prodotti con l'uva Nebbiolo - fra le varietà con il più alto

contenuto in tannini - come ad esempio Barolo e Barbaresco, siano capaci di maturare in bottiglia per molte decine di anni. In questo caso specifico, è bene ricordare che anche l'acidità e l'alcol tipici di questi vini contribuiscono in modo significativo alla loro conservazione ed evoluzione nel tempo.

I tannini contribuiscono in modo significativo alla struttura del vino, qualità che determina non solo il corpo ma anche parte dell'equilibrio. La pratica di aggiungere tannini al vino - generalmente estratti dal legno di particolari alberi o piante legnose - riguarda non solo i vini rossi, ma anche vini bianchi e passiti. L'aggiunta di tannini, oltre ad aumentare la struttura del vino, permette di ottenere una maggiore stabilizzazione del vino oltre a una migliore conservazione nel tempo. L'aggiunta di tannini - come già detto - si ottiene inoltre mediante la fermentazione e la maturazione del vino in botte. In questo caso specifico, la cessione di tannini dalla botte al vino è determinata da molti fattori, fra questi il volume della botte, il tipo di legno e il grado di tostatura, il numero di "passaggi" già svolti nella botte. A titolo d'esempio, la quantità di tannini ceduti al vino è generalmente maggiore in una barrique piuttosto che una botte da 500 ettolitri, mentre una botte vecchia cederà una quantità di tannini inferiore rispetto a una nuova.

Dal punto di vista sensoriale e organolettico, i tannini influenzano su tre qualità del vino: l'aspetto, il gusto e le sensazioni tattili percepite in bocca. I vini rossi sono indubbiamente quelli che beneficiano in modo più evidente dell'azione colorante dei tannini. Il colore di questo tipo di vini è infatti determinato da particolari composti polifenolici detti *antociani* o *antocianine*, di fatto appartenenti alla famiglia dei flavonoidi. Gli antociani - dal greco *anthos*, fiore, e *kyáneos*, blu - sono sostanze coloranti idrosolubili dalla tonalità che va dal rosso al blu, in funzione delle caratteristiche chimiche del liquido con il quale sono in contatto. La presenza dominante del colore blu degli antociani è generalmente ben visibile nei vini rossi giovani che, miscelandosi con le sostanze coloranti rosse, conferiscono al vino il loro tipico colore porpora.

Con il tempo, i tannini presenti nel vino tendono a polimerizzare - cioè le molecole si aggregano aumentando la propria dimensione e il peso - provocando la loro precipitazione. Le prime sostanze coloranti a precipitare sono quelle di colore blu, quindi - dopo molti anni - le sostanze coloranti di colore rosso. Questo fenomeno determina lo sviluppo del colore nei vini rossi. Gli antociani di colore blu, tipici nei vini giovani e che conferiscono il caratteristico colore porpora, sono i primi a precipitare rendendo evidenti le sostanze coloranti rosse, che - a loro volta - precipiteranno facendo assumere al vino il tipico colore aranciato. Nei vini bianchi, l'effetto dei tannini nel colore è decisamente marginale ma non del tutto trascurabile. La buccia delle varietà bianche non contengono sostanze coloranti in quantità significativa, tuttavia i tannini ceduti dalla botte durante la fermentazione e la maturazione, contribuiscono alla formazione del colore in questi vini. Per completezza, va detto che il colore nei vini bianchi prodotti in botte è anche determinato dall'effetto di ossidazione, causato dal passaggio di ossigeno attraverso i pori del legno.

La polimerizzazione dei tannini non produce solamente effetti nell'aspetto del vino. Questo processo - come vedremo più avanti - produce effetti evidenti anche nel gusto, in modo particolare nelle sensazioni tattili responsabili dell'astringenza. Dal punto di vista organolettico, i tannini non hanno un



Con il tempo, nei vini rossi maturi, la precipitazione degli antociani blu e rossi, conferisce il tipico colore aranciato

sapore ben definito, tuttavia - nel vino - il loro effetto si percepisce in bocca con un sapore tendenzialmente amaro. L'effetto sensoriale prevalente nel gusto dei tannini è di tipo *tattile*, chiaramente riconoscibile nell'astringenza. I tannini si legano con le proteine, sostanze presenti anche nella saliva, producendo una sensazione di secchezza nella cavità orale e producendo, quindi, l'effetto dell'astringenza. La capacità dei tannini di legare con le proteine è utile anche nell'abbinamento enogastronomico: i cibi molto proteici, come la carne, troveranno nei tannini dei vini rossi l'equilibrio con la sensazione della succulenza.

Le sostanze polifenoliche contribuiscono in modo significativo alla formazione della struttura del vino. I tannini si considerano infatti come "sostanze solide", responsabili principali del cosiddetto "estratto secco", cioè la parte solida che resta nel vino dopo avere fatto evaporare la parte liquida. I vini molto tannici - come per esempio quelli prodotti con Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Tannat o Sagrantino - possiedono strutture molto possenti, mentre quelli con un basso contenuto di tannini, per esempio vini da Pinot Nero, hanno una struttura inferiore, anche se, in termini generali, gli si riconosce una maggiore eleganza. L'intensità dell'astringenza dei tannini non è uguale in tutti i casi e in tutti i vini. I tannini presenti nelle diverse varietà di uve conferiscono infatti al vino una sensazione di astringenza variabile, più morbida, per esempio, nei vini prodotti con il Merlot, più aggressiva e spigolosa nei vini prodotti con il Nebbiolo. In termini generali, l'astringenza dei tannini è molto aggressiva nei vini giovani - e dipende dalla varietà dell'uva e dalla pratica della vinificazione - tendendo a diminuire e ad ammorbidirsi con il procedere del tempo.

Nei vini giovani, i tannini - non ancora polimerizzati - si legano più facilmente con le proteine della saliva, producendo un'astringenza piuttosto aggressiva. Con il tempo, i tannini si aggregano e formano lunghe catene di polimeri, diventano più grandi e pesanti, quindi precipitano. La maggiore dimensione delle molecole dei tannini conferisce al vino un'astringenza più "morbida" e "rotonda", rendendo meno spigolosi quei vini prodotti con uve dall'alto contenuto di polifenoli, come Nebbiolo, Syrah e Sagrantino. La morbidezza nei vini molto astringenti è inoltre accentuata dalla maturazione in botte, effetto determinato non solo dalla qualità dei tannini del legno, ma anche dal suo volume. I vini maturati in botte grande tendono - in termini generali - ad avere una maggiore morbidezza rispetto allo stesso vino fermentato o maturato in barrique. Grazie al minore rapporto fra il volume e la superficie interna di contatto della botte grande, la cessione di tannini, in rapporto alla quantità del vino, è infatti minore.



## I Vini del Mese

### Legenda dei punteggi

- ◆ Sufficiente – ◆◆ Abbastanza Buono – ◆◆◆ Buono
- ◆◆◆◆ Ottimo – ◆◆◆◆◆ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- 🌟 Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui i vini vengono acquistati



### Barbera d'Asti Vigna del Salice 2010 Franco Mondo (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆★

Barbera d'Asti Vigna del Salice si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, cacao e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente fresco e giustamente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Barbera d'Asti Vigna del Salice matura per 6 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Stufati di carne con funghi, Paste ripiene, Carne alla griglia*



### Barolo La Foia 2007 Curto Marco (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barolo La Foia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso

esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, rosa, tabacco, vaniglia, cioccolato, cannella 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 La Foia matura per 4 anni dei quali 2 in botte.

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



**Barolo Arborina La Foia 2007  
Curto Marco (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barolo Arborina La Foia si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, ciliegia e violetta seguite da aromi di lampone, vaniglia, mirtillo, cannella, cioccolato, tabacco, pepe rosa, mentolo e grafite. 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 mirtillo. Barolo Arborina La Foia matura per 4 anni dei quali 2 in barrique.

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



**Malvasia delle Lipari 2008  
Florino (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Malvasia delle Lipari, Corinto Nero

Prezzo: € 31,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa Malvasia delle Lipari si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, fico secco e albicocca secca seguite da aromi di canditi, confettura di pesche, confettura di mele cotogne, vaniglia, capperi, lavanda, mandorla, dattero, scorza d'agrume, miele e smalto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di uva

secca, fico secco e albicocca secca. Questa Malvasia delle Lipari matura per 5 mesi in barrique a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Pasticceria, Crostate di frutta secca, Formaggi piccanti e stagionati*



MARSALA SUPERIORE RISERVA  
AFFINATO IN ROVERE  
OLTRE 15 ANNI

**Marsala Superiore Riserva Semisecco Ambra Donna  
Franca  
Florino (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Marsala Superiore Riserva Semisecco Ambra Donna Franca si presenta con colore giallo ambra scuro e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di fico secco, uva passa, mandorla e albicocca secca seguite da aromi di dattero, caramello, miele, vaniglia, scorza d'agrume, mallo di noce, rancio e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di fico secco, mandorla, uva passa e albicocca secca. Marsala Superiore Riserva Semisecco Ambra Donna Franca è prodotto con una selezione di Marsala maturati in botte dai 15 ai 30 anni.

*Abbinamento: Crostate di frutta secca, Formaggi stagionati e piccanti*



Margò Fiero  
Bianco Umbria

Indicazione  
Geografica  
Tipica

**Fiero Bianco 2010  
Cantina Margò (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Fiero Bianco si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con

note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di pera, pesca matura, biancospino, agrumi, ginestra 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, susina e nocciola. Fiero Bianco matura in vasche d'acciaio.

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



**Fiero Rosso Vendemmia Tardiva 2009**  
Cantina Margò (Umbria, Italia)

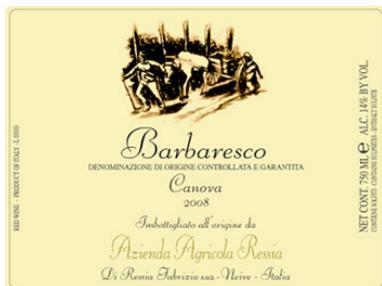
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 25,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Fiero Rosso Vendemmia Tardiva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di fragola, lampone, mirtillo, pepe rosa, viola appassita, rosa appassita e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e giustamente tannico, di piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Fiero Rosso Vendemmia Tardiva è prodotto con uve da vendemmia tardiva e in parte con uve appassite su graticci.

*Abbinamento: Crostate di frutta*



**Barbaresco Canova 2008**  
Ressia (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

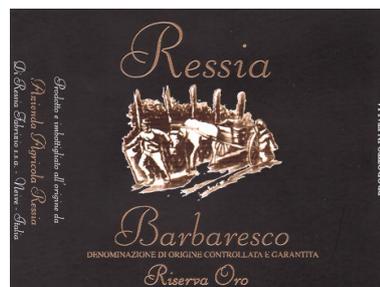
Prezzo: € 28,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barbaresco Canova si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, ciliegia e violetta seguite

da aromi di lampone, mirtillo, vaniglia, tabacco, macis, cacao, cannella, rosa appassita 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 ciliegia, prugna e lampone. Barbaresco Canova matura per 26 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barbaresco Riserva Oro 2005**  
Ressia (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 34,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barbaresco Riserva Oro si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, ciliegia e mirtillo seguite da aromi di viola appassita, lampone, vaniglia, cannella, macis, cacao, tabacco, rosa, cuoio e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, ciliegia e mirtillo. Barbaresco Riserva Oro matura per 5 anni in botte.

*Abbinamento: 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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Nebbiolo Prima Open

Degustare in compagnia dei produttori l'anteprima dei grandi vini piemontesi: Barolo, Barbaresco e Roero. È questa l'opportunità offerta dall'evento Nebbiolo Prima Open agli

amanti del vino. La manifestazione si terrà sabato 19 maggio, dalle 14 alle 19, presso le Antiche Cantine della Luigi Calissano, sotto l'Hotel Calissano ad Alba.

Un ampio banco d'assaggio permetterà di scoprire le migliori produzioni di questo splendido angolo del Piemonte. Alle 21, andrà poi in scena lo spettacolo gratuito con offerta libera "Lo Spirito del Vino" organizzato e curato dalla banda musicale "G. Gabetti" di La Morra dal testo di Vincenzo Zappalà ordinario di astrofisica presso l'Osservatorio di Torino e la Regia di Stefania Borgogno. L'appuntamento in questo caso è nella sala Ordett in piazza Cristo Re ad Alba. A Nebbiolo Prima Open si presenteranno al pubblico tutti i produttori per regalare un viaggio all'insegna dell'enologia di uno dei territori più belli d'Italia e allo spettacolo "Lo Spirito del Vino" seguirà un brindisi con i vini di Nebbiolo Prima 2012.

L'evento "Open" è un'anticipazione dedicata al pubblico di Nebbiolo Prima, manifestazione internazionale che è invece riservata a buyers e giornalisti. Dal 13 al 18 maggio Alba ospiterà, infatti, le penne della stampa specializzata provenienti da tutto il mondo, offrendo l'opportunità di vivere in prima persona il mondo del Nebbiolo grazie a quello che viene definito il "wine summit italiano per eccellenza". Durante Nebbiolo Prima al Palazzo Mostre e Congressi di Alba si terranno le degustazioni tecniche delle nuove annate Barolo 2008 e Riserva 2006, Barbaresco 2009 e Riserva 2007, Roero 2009 e Riserva 2008, con circa 200 aziende e 300 vini, suddivisi per annate e menzioni geografiche aggiuntive. A questo si uniranno i momenti di approfondimento con seminari sulle denominazioni e i loro diversi stili grazie anche alla collaborazione del Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero, le visite ai cru che rendono unica ogni espressione, i momenti di incontro con i produttori in cantina. Dietro le quinte, a curare la regia dell'evento, sarà ancora una volta Albeisa, associazione fondata nel 1973 per identificare con un contenitore unitario, una bottiglia dalla forma unica e speciale, le migliori produzioni di Langa e Roero. Albeisa è un'associazione non a scopo di lucro, la cui finalità principale è la promozione e la valorizzazione dei vini dell'albese. Lo stesso scopo con cui nasce Nebbiolo Prima.

Il biglietto d'ingresso per le degustazioni di Nebbiolo Prima Open è di 18 euro, ma registrandosi attraverso il sito [www.albeisa.com](http://www.albeisa.com) si avrà diritto ad uno sconto di 2 euro. Per i soci Onav, Slow Food e Ais ingresso ridotto a 15 euro, gratis invece per gli operatori del settore. Lo spettacolo "Lo Spirito del Vino" è a ingresso gratuito con offerta libera e brindisi finale.

### Vino in Villa

Non è vero che raggiungere il successo internazionale significa perdere l'identità territoriale. A dimostrarlo è l'area storica di produzione del prosecco, Conegliano Valdobbiadene, protagonista di Vino in Villa, Festival Internazionale del Prosecco Superiore. La manifestazione, in programma dal 19 al 21 maggio al Castello di San Salvatore (XIII secolo) di Susegana (TV), farà sposare le bollicine più amate d'Italia con tradizioni, culture e sapori diversi. Durante le giornate, i visitatori potranno infatti degustare la cucina giapponese rappresentata da sushi e sashimi preparati dalla catena Sosushi, e quella russa, grazie alla presenza di Skaski, selezionatore di prodotti russi

con bliny, salmone affumicato, caviale rosso di salmone e pirozhi di carne. Sapori insoliti che il pubblico potrà abbinare ad oltre 300 etichette del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Ospite speciale sarà poi la cucina danese, grazie alla collaborazione con l'Ente del Turismo VisitDenmark, che farà volare in Italia lo chef Klaus Styrbæk del ristorante Kvægtorvet di Odense (Fiona), per una cena a cinque stelle, riservata alla stampa. La presenza delle cucine del mondo sarà coordinata dal giornalista gastronomo Vittorio Castellani meglio conosciuto come Chef Kumalè, massimo esperto di world food in Italia.

Accanto alla possibilità di soddisfare la curiosità per cucine diverse, Vino in Villa offrirà molte motivazioni di visita. Anzitutto la possibilità di approfondire la conoscenza del mercato globale, grazie al convegno "Autoctono Cosmopolita", in programma sabato 19 maggio alle 9:30 presso Villa dei Cedri a Valdobbiadene. Moderati dal giornalista del Corriere della Sera Luciano Ferraro, durante l'evento intervengono Enrico Finzi, presidente di Astraricerche, Richard Baudains, giornalista inglese della rivista Decanter, Vasco Boatto, coordinatore del centro Studi di Distretto. Il programma proseguirà sabato dalle 18:00 alle 22:00 e domenica dalle 10:00 alle 21:00 al Castello di San Salvatore di Susegana. Qui grandi protagonisti saranno i produttori del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, presenti personalmente. E per tutto il mese di maggio, grazie all'operazione "Il menù di Vino in Villa", si potrà conoscere la cucina del territorio proposta in una selezione di locali. Infine si potrà scoprire il territorio delle colline di Conegliano Valdobbiadene, candidate a Patrimonio Unesco, situate a soli 50 km da Venezia, ricamate di vigneti "fatti a mano" grazie all'opera dell'uomo, elemento che lo hanno reso un ambiente affascinante.

### È Forte Questo Gavi

Il 12 e il 13 maggio torna l'appuntamento con "È Forte questo Gavi", la due-giorni dedicata alla presentazione dell'ultima annata del Gavi DOCG, organizzata dal circuito dei nove produttori riuniti nel sodalizio "Golden Gavi". Quest'anno alla seconda edizione, rinnova la fortunata formula dell'edizione inaugurale: il sabato dedicato alla presentazione professionale (per giornalisti e blogger del vino), la domenica l'apertura al pubblico in occasione di "Gavi Città Aperta".

Sabato 12, dalle 16, sarà dedicato alla presentazione, riservata ai giornalisti di settore, dell'annata Gavi DOCG 2011 presso il Forte di Gavi, con degustazione verticale di diverse annate condotta dal giornalista de La Stampa Sergio Miravalle. Ad animare la degustazione, offrendo un inedito punto di vista sul vino, sarà Steve Della Casa: il critico cinematografico - originario proprio di Gavi - racconterà il vino e il suo rapporto con il cinema, con aneddoti e spezzoni di classici della settima arte. A fare da spalla a Della Casa sarà un personaggio noto dello spettacolo. La giornata prosegue, sempre al Forte di Gavi, con alcuni momenti "istituzionali", fra cui l'ormai tradizionale cerimonia di piantumazione della barbatella annuale nella vigna storica del Forte che, dal 2011, i nove soci del Golden Gavi hanno "adottato" e curano con passione. A conclusione della giornata, alle 20, la cena conviviale al Convento francescano di Gavi, con i piatti dello chef stellato Fabrizio Rebolini del Ristorante Belvedere di Cantalupo Ligure.

Il Circuito Golden Gavi con "È Forte questo Gavi" partecipa anche quest'anno a "Gavi Città Aperta" - la manifestazione che apre a turisti e cittadini monumenti e palazzi spesso chiusi al pubblico: in programma a partire dalle 12 la degustazione aperta al pubblico dell'Annata Gavi DOCG 2011 in abbinamento alle tipicità gastronomiche del territorio. L'ingresso al Forte di Gavi è libero, mentre la degustazione è a pagamento: i 10 euro del biglietto (con lo speciale bicchiere "Golden Gavi" in omaggio) verranno devoluti in beneficenza all'associazione "Amici del Forte" per le opere di restauro del Forte e al Convento/Santuario francescano N.S. delle Grazie di Gavi.

Novità di quest'anno sarà la speciale degustazione guidata del Gavi 2011, in programma alle 15 di domenica: si tratta della "Wine Tasting Experience" che, come dice la parola stessa, si attesta come vera "esperienza", oltre la classica degustazione. Quella della Wine Tasting Experience è una formula semplice ma suggestiva: degustare il Gavi sotto la guida di un riconosciuto enologo locale, e insieme vivere il racconto - narrato da un esperto del settore - del lavoro, del territorio e della cultura che sostengono la produzione di un vino.



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 Cuore Gran Riserva Nannoni (Toscana, Italia)

Materia prima: Vinacce di uve della Maremma

Prezzo: € 59,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Questa grappa si presenta limpida e cristallina, con un colore giallo ambra brillante. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di prugna secca, miele, vaniglia, cioccolato, nocciola, fico secco, amarena e liquirizia, con pungenza dell'alcol poco percettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi

di prugna secca, miele, cioccolato e nocciola. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e matura per 36 mesi in botti di rovere francese. Alcol 42°.



## 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	↔	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
2	↗	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
3	↘	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
4	↗	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
5	↘	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
6	↗	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
7	↘	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
8	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
9	↗	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)
10	↗	Franciacorta Pas Dosé Réccemment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
11	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
12	↘	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
13	↗	Avvoltore 2009, Moris Farms (Italia)
14	↘	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
15	↘	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)

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