

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVI - Numero 173, Maggio 2018

Il Vino fra Passato, Presente e Futuro

In principio, a quanto pare, ci fu del succo d'uva fermentato, chissà come, che i nostri lontanissimi avi trovarono gradevole da bere tanto da imparare a trasformarlo in bevanda fondante di innumerevoli culture. Non è dato sapere come l'uomo sia riuscito esattamente a "domare" la fermentazione e i fenomeni biologici e chimici che portano al vino – o all'aceto – quello che è certo la storia ci ha consegnato reperti significativi su come e quanto questa bevanda sia stata importante per l'uomo. Difficile immaginare come fossero quei *vini primitivi*, si può comunque facilmente pensare che il risultato era certamente lontano, probabilmente lontanissimo, dal nostro concetto di vino e di gusto. Facile pensare, anche leggendo le cronache di tempi remoti, che i vini prodotti agli albori della civiltà fossero piuttosto *robusti*, probabilmente densi e dolciastri, più o meno affetti da *spunto*, cioè tendenti all'aceto. Basti pensare, per esempio, all'usanza greca di diluire il vino con l'acqua – anche di mare, cioè salata – prima di servirlo durante i simposi. Una pratica imposta, forse, anche dalla necessità di rendere più *gradevole* i vini di quei tempi oltre che per ragioni rituali.

A tale proposito, mi torna volentieri in mente una bevanda un tempo molto diffusa in Umbria – e in tutto il centro Italia – capace di regalare conforto e ristoro ai contadini durante il duro e afoso lavoro nei campi: l'*acetello*. Si tratta semplicemente di acqua e aceto – una piccola parte – andava rigorosamente consumato fresco e che ricorda inequivocabilmente la *posca* degli antichi Romani, figlia – appunto – dell'usanza di miscelare il vino con l'acqua. Bevanda decisamente dissetante, era anche il rimedio delle nostre nonne per dare sollievo al caldo estivo agli *scalmanati* e *vivaci* nipotini, compreso il sottoscritto. Oggi, molto probabilmente, una bevanda povera e semplice come l'*acetello*, non trova il consenso del gusto moderno, esattamente come i vini del passato. Tuttavia, ammetto che, soprattutto in estate, difficilmente trovo bevande più dissetanti e rinfrescanti dell'*acetello*, non da meno, del semplice vino – bianco o rosso, non fa differenza – diluito con acqua, preferibilmente gasata.

Un fattore che da sempre caratterizza il vino – nel passato,

presente e certamente futuro – è il commercio. Notizie sulla vendita e lo scambio di vino ci giungono infatti sino dai tempi remoti. Chiunque abbia scritto di vino in passato, inevitabilmente ha sottolineato anche l'aspetto commerciale e quanto fosse importante per le civiltà che ci hanno preceduto. Fin troppo facile asserire la commercializzazione del vino è il fondamento primario della sua produzione. Chi produce vino sostiene innegabilmente dei costi, sicuramente animato da sincera passione e dedizione, il suo fine è chiaramente quello di trarre profitto dalla sua impresa. Possiamo considerare il vino in termini romantici, tradizionali, culturali ed emozionali, ma è evidentemente legittimo che chi lo produce lo faccia anche per trarre un profitto economico. Il commercio e il profitto – innegabilmente – sono determinati anche dalle mode del vino che, nel corso degli anni, nascono, crescono e muoiono.

A tale proposito, si può ricordare il *fenomeno dei bianchi* che imperversava in Italia circa venti anni fa, una moda che ha determinato un aumento notevole delle vendite di questo stile di vino a discapito dei rossi. Qualunque cantina – a quei tempi – era praticamente obbligata a produrre almeno un vino bianco se desiderava mantenere "quote di mercato". Nelle tavole dei ristoranti e pizzerie troneggiava sempre e inevitabilmente una bottiglia di vino bianco, spesso prodotto con Pinot Grigio. Quando questa moda passò, ci fu il ritorno netto e inarrestabile dei vini rossi, spesso con fortissima impronta di legno dovuta al passaggio in *barrique*, magia capace di trasformare qualunque vino, soprattutto quelli mediocri, in suadente nettare. Quei vini si definivano *barricati* – anche orgogliosamente sottolineato in etichetta a garanzia di *qualità superiore*, molto presunta, in verità – vini che sembravano appena usciti dalla falegnameria più che dalla cantina.

Oggi si rileva un cambiamento di tendenza decisamente drastico rispetto a quei tempi, con cantine che – per seguire le mode del momento, così da assicurarsi il legittimo profitto del loro lavoro – si adeguano ai voleri di mode più o meno condivisibili. Biologico, biodinamico, naturale, artigianale, senza solfiti aggiunti, con lieviti indigeni, *sbarazzino*, *giovane*, rispettoso dell'ambiente, *immediato*, *semplice* e "tutto quello che volete basta che lo comperate". Da un punto di vista commerciale,

Sommario

Il Vino fra Passato, Presente e Futuro	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Arneis e Moscato d'Alessandria	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	10

DiWINEtaste OnLine

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

la cosa è comprensibile: le mode, oltre a offrire un'opportunità di profitto, sono anche un modo per diversificare la produzione, quindi soddisfare un numero maggiore di clienti. A mio avviso però, tutte queste mode non fanno altro che determinare un fenomeno *deleterio* per la qualità e la dignità del vino: l'omologazione. La tendenza a soddisfare una certa richiesta, soprattutto dominante, porta inevitabilmente all'omologazione di un prodotto, tanto da farlo assomigliare – proprio per motivi *commerciali* – a quelli di maggiore successo. Tutti simili, tutti uguali, spesso banali.

Sono anni che rilevo infatti una *noiosa* omologazione nel vino, qualcosa che è puntualmente rilevabile in ogni stile o *filosofia enologica*. I vini appartenenti a un certo stile o *scuola di pensiero* tendono inevitabilmente a somigliarsi in modo imbarazzante, anche – e forse soprattutto – quando l'uomo è convinto di *lasciare fare alla natura*. Negli ultimi tempi, inoltre, stanno diventando sempre più diffusi certi vini *semplici e immediati*, esplicitamente pensati per i giovani, cioè a quelli che saranno uomini in futuro. Vini che si dovrebbero consumare in momenti informali e spensierati, vini volutamente *banali* da un punto di vista organolettico, spesso senza carattere o personalità. Questo potrebbe fare pensare che i giovani, quando consumano vino, non devono curarsi di quello che hanno nel calice: l'importante è avere qualcosa da “bere” distrattamente e per puro divertimento. *Easy*, come si dice adesso nella dila-gante pochezza da *angloitalioti* che fa tanto “impegnato” e “al passo con i tempi”. Semplice, immediato e senza anima, un vino che non regala emozioni, che si dimentica ancor prima di versarlo nel calice, che si confonde in mezzo al niente. Ma se è un vino destinato ai giovani, quindi – in teoria – un prodotto che dovrebbe avere anche un ruolo formativo ed educativo, è questo il futuro che si intende costruire per il vino e solo per assecondare la superficialità di una moda?

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XVI - Numero 173, Maggio 2018

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2018 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com

GUSTO DIVINO

Contrasti di Arneis e Moscato d'Alessandria

Torniamo a confrontare due varietà a bacca bianca, distanti in ogni senso, sia dal punto di vista organolettico, dal colore ai profumi, sia da quello geografico

Il confronto di una varietà aromatica con una non-aromatica è sempre utile alla comprensione delle caratteristiche che determinano l'appartenenza alle rispettive categorie. Differenze nette ed evidenti, tanto da fare sembrare inutile il confronto, in realtà molto interessanti proprio per la comprensione dell'influsso dei cosiddetti *aromi primari* nel profilo del vino. Questo esercizio diviene tanto più utile e importante, tanto più è distante l'uva che si pone a contrasto con la varietà aromatica. In questo senso, la varietà Arneis – gloriosa uva a bacca bianca del Piemonte, in particolare del Roero – consente perfettamente di mettere in risalto le caratteristiche aromatiche primarie del Moscato d'Alessandria. Piemonte e Sicilia – regioni di riferimento per queste due uve – si confrontano infatti nei calici della degustazione per contrasto di questo mese, una comparazione che – ovviamente – non è esclusivamente orientata allo studio degli aromi primari delle uve.

Arneis e Moscato d'Alessandria – in Sicilia meglio noto come *Zibibbo*, probabilmente dall'arabo *zabib*, dal significato *uva passita* – sono due varietà dalla storia e dall'identità distinta e distante, capaci, in entrambi i casi, di produrre vini con buona personalità. Oltre alla distanza geografica dei rispettivi luoghi primari di coltivazione, Arneis e Moscato d'Alessandria si caratterizzano per il profilo sensoriale dei loro vini, decisamente diversi in ogni aspetto. Le due varietà contraddistinguono in modo netto le loro rispettive e principali aree di coltivazione. L'Arneis è infatti il protagonista dei vini bianchi del Roero pur essendo presente anche in altre aree del Piemonte. Il Moscato d'Alessandria è invece il protagonista incontrastato dei vini dolci di Sicilia – quelli di Pantelleria su tutti – dove è presente da tempo immemore. Lo Zibibbo – così è noto in Sicilia – ha dato lungamente prova della sua indiscussa capacità di creare vini suadenti ed eleganti, non solo negli stili dolci da uve appassite, ma anche nella vinificazione in *secco*.

Arneis

L'Arneis è il protagonista principale dei vini bianchi del Roero, territorio riconosciuto a *Denominazione d'Origine Controllata e Garantita* (DOCG) sia per i vini rossi sia per quelli prodotti con quest'uva. Le origini dell'Arneis non sono del tutto chiare, tuttavia si ritiene che sia originaria del Roero, territorio nel quale questa varietà è presente da diversi secoli. Non tutti comunque riconoscono il Roero come terra di origine dell'Arneis, pur tuttavia considerando il Piemonte come il suo territorio di origine. Alcuni ritengono infatti che l'Arneis sia originario di Chieri – in provincia di Torino – associandolo all'antica varietà *Ranaysii* e della quale si hanno notizie storiche a partire dal 1400. Inoltre, sempre nel 1400, si trovano riferimenti alla varietà *Reneysium* (altresì detto Arneiso o Re-

neiso, identificato nel toponimo di *Bric Renesio*) nel territorio di Canale, in provincia di Cuneo. Per alcuni l'origine del nome – anche in questo caso controversa e dibattuta – deriverebbe da queste due antiche varietà.

In realtà, per altri, l'origine del nome Arneis andrebbe ricercata nel dialetto piemontese, indicando con questo termine *persona o cosa bizzarra e scontrosa*. Una citazione particolare spetta a uno dei tanti nomi con il quale si conosce in Piemonte quest'uva. In tempi passati era noto anche con il nome di *Nebbiolo Bianco*, tuttavia si deve notare che l'Arneis non ha alcuna analogia con la celebre rossa piemontese, nemmeno di carattere genetico. Uva dall'alto contenuto di zuccheri e acidità moderata, in tempi passati l'Arneis ha ricevuto notevole interesse da parte dei produttori fino al periodo della seconda guerra mondiale, quando poi si registrerà un netto cambiamento a favore del Nebbiolo, scomparendo progressivamente dai vigneti del Piemonte. La rivalutazione dell'Arneis si deve all'intraprendenza di alcuni produttori che ripresero la coltivazione di quest'uva con criteri viticoli ed enologici moderni. Un percorso di qualità che porterà i vini prodotti con l'Arneis in terra di Roero a ottenere il riconoscimento della *DOCG*.

Moscato d'Alessandria

Il Moscato d'Alessandria è fortemente e storicamente legato alla Sicilia e, in particolare, ai vini dolci e liquorosi prodotti con quest'uva appassita. La notorietà dei vini ottenuti con questa varietà – conosciuta in Sicilia con il nome *Zibibbo* – si deve principalmente a quelli prodotti nell'isola di Pantelleria, dove il Moscato d'Alessandria raggiunge livelli di eccellenza assoluta. Si ritiene che lo Zibibbo sia una delle varietà più antiche che si conoscano, in particolare, si suppone che quest'uva sia giunta ai giorni nostri nella sua forma originale senza avere subito alcuna mutazione o modifica genetica. L'origine del Moscato d'Alessandria è con molta probabilità da ricondursi nel Nord Africa, in particolare dalla città di Alessandria in Egitto, località dalla quale presumibilmente prende il nome. Più specificamente, si ritiene che i vini degli antichi egizi fossero prodotti con questa varietà. Si deve inoltre notare che, a quei tempi, il Moscato d'Alessandria era utilizzato – dopo l'appassimento – come frutta secca.

La coltivazione e l'uso del Moscato d'Alessandria nella produzione dei vini del passato è ampiamente documentata, molto diffuso in tutto il bacino occidentale del Mediterraneo e nel Nord Africa. In Sicilia è arrivata grazie ai fenici, i quali introdussero anche alcune tecniche di viticoltura, stabilendo con quest'isola un legame solidissimo, tanto che, in Italia, il Moscato d'Alessandria è praticamente presente solo in questa regione. Questa varietà è inoltre coltivata in altre zone vitivinicole del mondo, inclusa California e Australia, oltre a molti dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo. In Sicilia il Moscato d'Alessandria è prevalentemente utilizzato per la produzione di vini dolci da uve appassite, spesso anche fortificati, tuttavia risultati di sicuro interesse si ottengono inoltre nella vinificazione in secco. I vini prodotti con il Moscato d'Alessandria, indipendentemente dallo stile, si fanno riconoscere per le spiccate qualità aromatiche che ricordano direttamente il mosto d'uva.

La Degustazione

Come di consueto, i vini che metteremo a contrasto nella nostra degustazione sono prodotti con le rispettive varietà in purezza e vinificati o maturati in contenitori inerti, pertanto vasche d'acciaio o cemento. Per quanto concerne l'Arneis, la nostra scelta è a favore del Roero Arneis – vino a *Denominazione d'Origine Controllata e Garantita* – il quale disciplinare prevede almeno il 95% di questa varietà. Dovremo pertanto fare attenzione – nonostante la quota legale minima del 5% rappresentata da altre uve possa sembrare ininfluente – che il vino sia prodotto con Arneis in purezza. Per quanto riguarda il Moscato d'Alessandria, sceglieremo un vino *secco*, quindi prodotto con uve non appassite e pertanto non dolce. In questo caso la scelta diviene più complicata poiché la maggioranza del vino da Zibibbo è prodotto con uve appassite, quindi dolce. Scegliremo, in ogni caso, un Moscato d'Alessandria secco prodotto nella zona orientale della Sicilia. Entrambi i vini appartengono alla vendemmia più recente, vinificati in contenitori inerti e serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

È arrivato il momento di iniziare la nostra degustazione per contrasto, quindi versiamo il Roero Arneis e il Moscato d'Alessandria nei rispettivi calici così da procedere con la valutazione dell'aspetto dei due vini. Il primo vino che prenderemo in esame è il Roero Arneis. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e osserviamo la base del vino, dalla quale si rileva un colore giallo paglierino brillante e una trasparenza elevata. Osserviamo ora l'estremità del vino, verso l'apertura del calice, valutando quindi la sfumatura del colore. Si osserva un colore giallo verdolino, a testimonianza anche della giovane età. Passiamo ora al calice del Moscato d'Alessandria e incliniamolo sopra la superficie bianca. Alla base del vino notiamo un colore giallo dorato brillante, anche in questo caso con una trasparenza molto elevata. La sfumatura del vino, osservata verso l'apertura del calice, conferma la tonalità giallo dorato.

Se alla vista le differenze fra i due vini sono evidenti, queste diventano addirittura distanti nei rispettivi profili olfattivi. In particolare, l'appartenenza a due categorie di uve diverse è il fattore che più di altri determinerà la differenza sensoriale fra Arneis e Moscato d'Alessandria. La varietà siciliana, infatti, appartiene alla categoria delle varietà cosiddette *aromatiche*, cioè uve capaci di produrre vini che si caratterizzano princi-



Il colore del Moscato d'Alessandria

palmente per l'intenso profumo di uva. Una qualità che, messa a confronto con un vino prodotto con uva non-aromatica, rappresenta un notevole elemento di contrasto. Questo non significa, ovviamente, che i vini prodotti con l'Arneis – così come con qualsiasi varietà non-aromatica – non esprimano profumi, tuttavia il confronto con una varietà aromatica risulta essere molto "distante". Si deve infatti dire che i vini da varietà non-aromatiche sono caratterizzati unicamente da aromi secondari, cioè conferiti o, per meglio dire, rivelati dalla fermentazione alcolica ed eventualmente terziari, cioè conferiti dal tempo.

Riprendiamo i calici della nostra degustazione per contrasto e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi di Roero Arneis e Moscato d'Alessandria, iniziando dal vino piemontese. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotearlo, eseguiamo la prima olfazione così da valutare gli aromi di apertura del vino. Dal calice si percepiscono aromi puliti e intensi di pera, pesca e nocciola, quest'ultimo considerato fra i profumi identificativi dell'Arneis. Dopo avere roteato il calice, operazione che favorisce lo sviluppo degli altri aromi, il profilo olfattivo dell'Arneis si completa con mela, susina, biancospino, agrumi e ginestra, oltre ad accenni di frutta esotica, in particolare l'ananas. Valutiamo ora l'apertura del Moscato d'Alessandria: dal calice si percepisce, prima di tutto, il netto profumo dell'uva – caratteristica esclusiva delle varietà aromatiche – al quale segue pesca, albicocca e mela. Dopo avere roteato il calice, il profilo del vino siciliano si completa con agrumi, mandorla, rosa gialla e salvia.

Dopo avere valutato i profumi dei due vini, passiamo all'analisi dei profili gustativi di Arneis e Moscato d'Alessandria, durante la quale si evidenzieranno ulteriormente le rispettive differenze. Come nelle fasi precedenti, iniziamo la valutazione dal Roero Arneis, prendendo quindi un sorso di questo vino così da valutarne l'attacco. In bocca si percepisce una piacevole freschezza e una buona struttura, unitamente alla sensazione calda dell'alcol. Si percepiscono i sapori di pera, susina e mela, confermando quindi la buona corrispondenza con il naso. L'attacco del Moscato d'Alessandria è caratterizzato da maggiore morbidezza, sostenuta da una piacevole acidità, e anche in questo caso la sensazione dell'alcol è ben percettibile. In bocca si percepisce nettamente il sapore dell'uva – del succo d'uva, nello specifico – oltre ad albicocca e pesca, seguito da un piacevole accenno di mandorla, anche in questo caso esprimendo una buona corrispondenza con il naso.

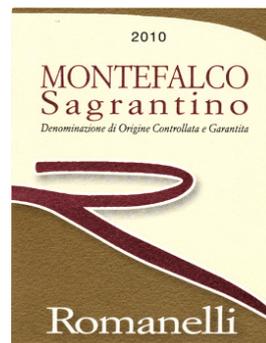
La fase conclusiva della nostra degustazione per contrasto è relativa alla valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca, in particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Roero Arneis è persistente, lasciando in bocca una piacevole freschezza unita a buona struttura e la tipica sensazione pseudo-calorica dell'alcol. Si percepiscono nettamente i sapori di pera, susina e mela, oltre a un ricordo di nocciola. Il finale del Moscato d'Alessandria è parimenti persistente, lasciando in bocca, rispetto all'Arneis, una sensazione di maggiore morbidezza unita allo stimolo *bruciante* dell'alcol, ben equilibrato da giusta acidità. I sapori che si percepiscono in bocca sono nettamente a favore del succo d'uva seguiti da albicocca e pesca. Mettiamo ora i due calici uno di fianco all'altro e confrontiamo nuovamente i profili olfattivi e gustativi dei due vini: le differenze sono evidenti, in particolare il contrasto fra i profumi dell'Arneis e l'aromaticità del Moscato d'Alessandria.

I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

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

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



Montefalco Sagrantino 2010
Romanelli (Umbria, Italia)

🍷 Sagrantino

Prezzo: € 28,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, cioccolato, tabacco, vaniglia, cannella, macis, pepe rosa e mentolo.
- 👄 Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.
- 📅 18 mesi in botte e barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



Montefalco Sagrantino Medeo 2012
Romanelli (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 55,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

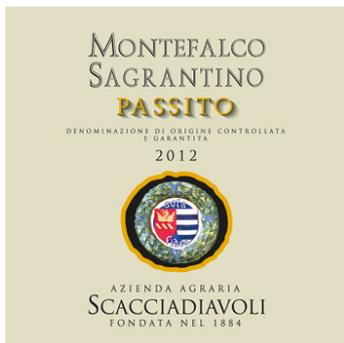
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, cioccolato, tabacco, cannella, tamarindo, carruba, mallo di noce, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 24 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia.

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



Montefalco Sagrantino Passito 2012
Scacciadiavoli (Umbria, Italia)

 Sagrantino Montefalco Sagrantino Passito

Prezzo: € 25,00 - 375 ml

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 24 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

 *Crostate di frutti di bosco, Torte al cacao e cioccolato, Formaggi stagionati*



Montefalco Sagrantino 2012
Scacciadiavoli (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 20,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

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

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



Rosso Conero Villa Marina 2014
Conte Leopardi Dittajuti (Marche, Italia)

Montepulciano

Prezzo: € 9,50

Punteggio



Montecucco Rosso Impostino 2012
Tenuta L'Impostino (Toscana, Italia)

Sangiovese (80%), Merlot, Syrah, Petit Verdot (20%)

Prezzo: € 11,90

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di ribes, mirtillo, tabacco, vaniglia, carruba, grafite e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes.

12 mesi in botte e botte di cemento, 6 mesi in bottiglia.

Pasta con carne e funghi, Carne arrosto, Carne alla griglia



Barolo Gramolere 2013
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)

Nebbiolo

Prezzo: € 33,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

30 mesi in botte.

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



Barolo Riserva Gramolere 2011
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)

Nebbiolo

Prezzo: € 56,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

48 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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.

Una Commissione Speciale per il Nuovo Progetto Dedicato ai Sori

Il presidente del consorzio di tutela dell'Asti e del Moscato d'Asti, Romano Dogliotti, il direttore Giorgio Bosticco e altri rappresentanti del consiglio dell'ente, hanno incontrato presso la sede di Isola d'Asti sindaci e amministratori del territorio del

Moscato per discutere la questione relativa ai sorì. Presenti anche il presidente della associazione che riunisce i Comuni del Moscato, Luigi Genesis Icardi, e il presidente della provincia di Asti, Marco Gabusi.

L'incontro si è rivelato una sorta di prosecuzione dell'assemblea dell'Associazione Comuni del Moscato, svoltasi la scorsa settimana a Santo Stefano Belbo con la presenza dello stesso direttore Bosticco. Sul tavolo il tema dei sorì: argomento affrontato dal Consorzio insieme a Regione Piemonte nel 2012 senza aver portato però a sviluppi concreti, ma anche questione da sempre sollevata dai sindaci del territorio per i conosciuti motivi legati al mantenimento dei versanti di collina e alle difficoltà affrontate nella coltivazione dei vigneti, che producono una grande qualità con un reddito non proporzionato.

A Isola d'Asti, Bosticco rivela il carattere quasi storico dell'incontro, visti certi conflitti del passato, sottolineando la grande importanza della collaborazione efficace che i sindaci e il Consiglio del consorzio intendono allestire per il nuovo progetto dedicato ai sorì. L'idea è di costituire una commissione speciale e ristretta che si occupi dell'argomento attraverso tavoli di lavoro e una programmazione che includa dapprima una mappatura corretta, aggiornata e definitiva dei vigneti in pendenza, lavorando poi successivamente a una modifica del disciplinare, inserendo una menzione geografica aggiuntiva.

La commissione, formata da alcuni amministratori dei territori e da alcuni consiglieri del consorzio rappresentanti sia la parte agricola sia la parte industriale, sarà l'interlocutore presso gli assessorati regionali di competenza ai quali verrà richiesta una certificazione, e quindi un relativo sostegno economico, per le aree in pendenza che dovranno essere identificate come un valore patrimoniale da difendere e da tutelare, visto il carattere di svantaggio dovuto alla posizione morfo-geografica.

Il progetto affronterà quindi un lavoro sul campo, che vedrà l'intervento di tecnici con i clinometri – gli strumenti che misurano le pendenze – sui circa 1400 ettari interessati, identificando con esattezza le particelle di terreno da includere nel censimento, continuando poi nello sviluppo del progetto che richiederà dai 3 ai 5 anni per essere operativo. Tutti d'accordo per ricercare quindi una giusta valorizzazione, pensando in seguito agli aspetti commerciali legati al prodotto che saranno infine una sorta di conseguenza.

Luigi Genesis Icardi ha ribadito, nell'occasione, la volontà della associazione che raggruppa i Comuni del Moscato di contribuire anche finanziariamente allo sviluppo di questo progetto per la grande importanza che riveste, ricordando il positivo riscontro che arriva dai sindaci anche sulla futura menzione geografica aggiuntiva per i sorì. Più cautela invece sulla menzione aggiuntiva comunale, ampiamente discussa anche ad Isola d'Asti, ma giudicata per ora non convincente e comunque per ora non necessaria, preferendo investire invece sul progetto sopra descritto.

In chiusura dell'incontro, Giorgio Bosticco ha infine annunciato alcune azioni promozionali che saranno sviluppate con risorse del consorzio di tutela, dedicate all'identificazione del territorio ed anche a eventi come quello in programma nel prossimo autunno, un incontro speciale tra il Moscato d'Asti e i giornalisti.

Ad Arnaldo Caprai e Gallo Winery il Premio Internazionale Vinitaly

Altri due grandi nomi dell'enologia mondiale si aggiungono all'albo d'oro del Premio Internazionale Vinitaly, istituito da Veronafiere nel 1996. Si tratta di Arnaldo Caprai per l'Italia e dell'americana Gallo Winery per l'estero.

Nella motivazione per l'assegnazione del riconoscimento a Caprai si legge: «Il premio Vinitaly va alla cantina Arnaldo Caprai, guidata da Marco Caprai, artefice della rinascita del Sagrantino di Montefalco e del rilancio del suo territorio. Sono gli anni Settanta, quando Arnaldo Caprai, imprenditore tessile di successo, acquista i primi ettari di vigneto, cui il figlio Marco da impulso manageriale puntando tutto sulla ricerca attorno al vitigno autoctono locale, dopo averne salvato le barbatelle dal Convento di Santa Chiara a Montefalco con l'Università di Milano e con la creazione di "Cobra", il vigneto che ne è la più ricca banca dati al mondo – una case history studiata anche dalla prestigiosa Fondazione Agnelli – e con il completo restyling dell'azienda di famiglia, negli anni Novanta. Il risultato è l'ingresso nel gotha dell'enologia italiana, a partire dalla Selezione 1993 del Sagrantino pluricelebrata dalle Guide, e in quello internazionale, con il Grecante 2015 inserito da Wine Spectator nella "Top 100". Merito anche di progetti pionieristici come Montefalco New Green Revolution per un modello di sostenibilità in campo vitinicolo e di #caprai4love per la valorizzazione del patrimonio artistico e culturale di Montefalco, che hanno portato all'elezione dell'Umbria da parte di Wine Enthusiast unica italiana tra le "10 Best Wine Travel Destinations" nel 2014 e all'incoronazione della cantina European Winery of the Year nel 2012».

Il premio alla E. & J. Gallo Winery è «un riconoscimento non solo alla più grande azienda produttrice di vino a gestione familiare negli USA – si legge nelle motivazioni – ma agli uomini che le stanno dietro. Incarnando la realizzazione del "Sogno Americano", i fratelli Ernest e Julio Gallo, figli di immigrati Italiani, sono stati in grado di costruire un vero e proprio impero avvicinando un pubblico più ampio al mercato del vino caduto nell'oblio a causa del Proibizionismo. Pionieri nella creazione di vini in grado di conquistare il mercato americano e internazionale, nonché di innovative strategie di vendita e marketing, la E. & J. Gallo Winery, leader nella stesura e nel lancio del California Code of Sustainable Winegrowing, è stata la prima azienda vitivinicola a ricevere la ISO 14001, la certificazione di sostenibilità per il suo impegno nella riduzione dell'impatto ambientale delle operazioni agricole».

Pinot Bianco e Pinot Nero in Alto Adige: una Moltitudine di Sfumature

Con l'arrivo della primavera, si risvegliano le viti e con esse prendono il via numerosi eventi che nel periodo primaverile animano i borghi dell'Alto Adige, per celebrare uno dei prodotti di punta del territorio: il vino. Tra i venti vitigni coltivati in Südtirol ce ne sono due – diffusi a livello internazionale – che nel territorio altoatesino acquisiscono caratteristiche di particolare pregio. Il primo è il Pinot Nero, il vitigno "madre" non solo di tutti i Pinot, ma anche di molte altre varietà europee, le cui origini risalgono ad almeno 2.000 anni fa. Il secondo è il Pinot Bianco, nato da una mutazione del Pinot Nero

attorno al XIV secolo.

In Alto Adige, le prime coltivazioni di Pinot Nero avvennero tra il 1835 e il 1840, con impianti a Bolzano e poi a Bressanone, Merano, Egna e Appiano. La produzione di questa varietà, che ha trovato in Alto Adige il proprio habitat ideale, si concentra oggi nell'Oltradige, e più precisamente nei comuni di Appiano e Caldaro, e sui versanti occidentali della Bassa Atesina, soprattutto a Montagna, Egna e Salorno.

Per quanto riguarda il Pinot Bianco, il primo impianto documentato risale al 1852, in un vigneto di Bressanone, cui seguirono immediatamente dopo altri impianti a Nalles, Appiano, Terlano e Marleno e ancora ad Andriano, Caldaro, Termeno, Magrè, Salorno e Bolzano. Questa grande diffusione dimostra come, già un secolo fa, questa varietà fosse coltivata in modo capillare in tutte le zone vinicole dell'Alto Adige. D'altra parte, per moltissimi anni il Pinot Bianco fu coltivato in vigneti misti insieme allo Chardonnay, senza essere considerato come una varietà a sé stante. Solo a partire dal 1985, sul territorio, si comincia a distinguere in modo sistematico tra i due vitigni.

«Dei nostri 5.400 ettari vitati, oggi il 10,2% – pari a 552 ettari – è dedicato al Pinot Bianco e l'8,4% – ovvero 450 ettari – al Pinot Nero» commenta Werner Waldboth, direttore marketing del Consorzio Vini Alto Adige. «Queste due varietà sono coltivate in diverse aree dell'Alto Adige e in una fascia collinare ad altitudini variabili. Grazie a questi fattori e alle tecniche di vinificazione adottate dalle cantine, è possibile apprezzarle in un'ampia gamma di interpretazioni».

Sarà possibile avvicinarsi a questi due vitigni grazie a due appuntamenti che avranno luogo nei prossimi giorni sul territorio altoatesino. Da giovedì 3 a venerdì 4 maggio ad Appiano (Bolzano), Spatium Pinot Blanc punterà i riflettori su questo eccezionale vitigno a bacca bianca, che colpisce per i suoi spiccati profumi fruttati che ricordano in particolare la mela e la sua vivace freschezza, conferita anche dalla posizione delle vigne che in Alto Adige si sviluppano fino ad altitudini piuttosto elevate.

Nei giorni immediatamente successivi, spazio invece al Pinot Nero: vitigno ampiamente diffuso in tante aree del mondo, che in Alto Adige è in grado di regalare vini che spiccano per eleganza, colpiscono grazie al loro profumo di frutti rossi e incantano con il loro sapiente equilibrio tra freschezza e morbidezza. Dal 5 al 7 maggio sono infatti in programma ad Egna (Bolzano) le Giornate del Pinot Nero, storico appuntamento che proprio quest'anno celebra il suo ventennale.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa di Chianti Classico Capannelle (Toscana)

(Distillatore: Distillerie Alboni)

 Vinacce di Sangiovese

Prezzo: € 68,00 – 1l

Punteggio 

-  Incolore, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole ed elegante con aromi di prugna, amarena, violetta, nocciola, miele, lampone e mela, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che prende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e nocciola.
-  Distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria.

Wine Guide Parade

Febbraio 2018

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	50 & 50 2013, Avignonesi - Capannelle	8429
2	Tellus Rosso 2016, Tenuta Cocci Grifoni	8280
3	Chianti Classico Gran Selezione 2013, Capannelle	7716
4	Cerasuolo di Vittoria Classico 2014, Valle dell'Acate	7584
5	Barbera d'Asti Vigna del Salice 2014, Franco Mondo	7061
6	Cortona Syrah Castagnino 2016, Fabrizio Dionisio	6871
7	Barbera d'Asti 2016, Franco Mondo	6837
8	Rosso Piceno Rubinio 2016, Tenuta Cocci Grifoni	6801
9	Solare 2007, Capannelle	6745
10	Adamantea 2016, Tenuta Cocci Grifoni	6402
11	Chianti Classico Riserva 2013, Capannelle	6372
12	Il Moro 2014, Valle dell'Acate	6358
13	San Leonardo 2013, Tenuta San Leonardo	5930
14	Falerio Pecorino Le Torri 2016, Tenuta Cocci Grifoni	5772
15	Terre di San Leonardo 2014, Tenuta San Leonardo	5758