

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica



Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 64, Giugno 2008

Lambrusco? Perché no?

L'Italia enologica vanta un patrimonio unico al mondo, un patrimonio fatto di centinaia di uve autoctone che da secoli colorano i vigneti del Bel Paese. Non sempre queste uve *indigene* hanno goduto del favore dei produttori. Nonostante si cerchi da qualche anno la rivalutazione di queste varietà, ancora oggi sono molti i produttori che si affidano alle uve da tempo considerate *alloctone*, prevalentemente di origine francese, che utilizzano sia in purezza sia miscelate alle uve del proprio territorio. Sarà pure per un fatto di "moda" - o più semplicemente per un fatto commerciale - ma se si considerano i vini prodotti attualmente in Italia, molti di questi prevedono l'uso di uve "internazionali". Inutile negarlo: nomi come Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon - tanto per citare alcuni degli esempi più comuni - esercitano un certo fascino nei consumatori e nella psicologia dei sensi, inutile negarlo, spesso rappresentano la chiave vincente per il successo commerciale.

Le uve autoctone italiane sono quindi poco adatte a fare vini commerciabili e interessanti per i consumatori? Certamente no. Ci sono così tanti esempi in Italia - dalla Valle d'Aosta alla Sicilia - di eccellenti vini che possono testimoniare l'eccellenza delle varietà autoctone d'Italia. Tuttavia, fra le tante uve indigene del Bel Paese, esistono innegabilmente *posizioni di privilegio*, uve autoctone che godono di una fama elevata, mentre altre - e spesso ingiustamente - sono relegate al ruolo di *brutto anatroccolo*, di uve adatte solamente a produrre vini "ordinari" e di scarso interesse enologico. Questa considerazione è, ovviamente, molto discutibile. Quante uve *secondarie* e di scarso interesse enologico sono state trasformate in autentici *attori protagonisti* per opera di enologi "visionari" e produttori "testardi", affidandosi - *in primis* - al criterio della qualità e ottenendo risultati strepitosi? La qualità. Una parola che può fare la differenza in ogni cosa, vino compreso.

Va anche detto - ad onore del vero - che molte uve autoctone, certamente troppe, sono state letteralmente svilite, persino abusate, solo con lo scopo di produrre vini di bassa qualità, tutto all'insegna della quantità e della produzione di massa: più ce n'è, più se ne può vendere. A causa di questo atteggiamento puramente speculativo, molte uve non hanno mai con-

sciuto il criterio di qualità, favorendo lo sviluppo di una cultura denigratoria verso queste uve, portando inevitabilmente a pensare che "certe" uve siano adatte unicamente a fare pessimo vino. Le uve autoctone italiane ingiustamente considerate "minori" sia dai consumatori sia dall'industria enologica sono tante, condannate ingiustamente al ruolo di *Cenerentola* senza alcuna speranza di potere dimostrare il loro reale valore. Fra le tante uve che si potrebbero portare ad esempio, una in particolare è da anni considerata *uva minore* e che ultimamente - per fortuna - alcuni produttori stanno cercando di rivalutare: il Lambrusco.

Immaginiamo che molti dei nostri lettori, leggendo il nome "Lambrusco", pensino a vini molto ordinari, talvolta esageratamente frizzanti e con un sapore marcatamente dolce, qualcosa da considerare come un vino senza speranza e che mai potrà esprimere qualità e stupore. Vero, ed è inutile negarlo: la maggioranza dei vini prodotti con uve Lambrusco non ispira certamente a pensieri di qualità o a qualcosa capace di esprimere qualità. Ma è anche vero che la generalizzazione porta unicamente alla nascita di pregiudizi e non consente di comprendere le cose, spesso allontana anche dal tentativo di volere comprendere. Se è vero che la maggioranza dei Lambrusco non rende certamente giustizia a quest'uva, va anche detto che ci sono produttori che hanno ottenuto risultati eccellenti, dimostrando che anche il Lambrusco è capace di grandi cose, esattamente come tante altre uve. E quando la qualità incontra il Lambrusco, il risultato è sorprendente, tanto da fare dimenticare in un attimo quell'oceano di Lambrusco *poco rappresentativo* e che di certo non rende onore a quest'uva.

Il Lambrusco - e con questo intendiamo tutte le varietà di uve Lambrusco - non è un'uva minore e certamente merita molto più di quello che troppo spesso si trova nelle bottiglie. Probabilmente il fatto che la quasi totalità del Lambrusco sia prodotto nello stile *frizzante*, non aiuta a rivalutare quest'uva. Infatti, se è vero che le bollicine siano considerate nobili negli spumanti - in particolare nei "metodo classico" - diventano per niente nobili quando si parla di vini frizzanti. Complice anche i metodi "discutibili" utilizzati per la produzione di vini frizzanti di scarsa qualità, il fatto che il Lambrusco sia "frizzante" non aiuta a sostenere la sua causa. Frizzante, dolce o secco che

Sommario

Lambrusco? Perché no?	1
GUSTO DI VINO	
Vino Nobile di Montepulciano a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Wine Parade	9

DiWINEtaste OnLine

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

sia, il Lambrusco - per opera di alcuni lodevoli produttori - sta dimostrando che è capace di produrre vini di ottima qualità. In effetti, l'uva Lambrusco ha tutto quello che serve per produrre un ottimo vino, anche se la tradizione della sua terra lo vuole sempre *brusco*, cioè frizzante.

Anche l'etimologia sembrerebbe, secondo alcune teorie, legare il Lambrusco alle bollicine. Il nome Lambrusco potrebbe infatti derivare dal latino *Lab*, che significa labbro, e *ruscus*, cioè qualcosa che punge il palato - quindi frizzante - termine dal quale deriva anche *brusco*. Un'altra teoria ritiene che Lambrusco derivi dal latino *Labrum*, cioè margine, poiché era una vite cresceva spontaneamente e tipicamente ai margini di un campo - quindi una specie *selvatica* - cioè in quelle parti meno dedite alla coltivazione. Il Lambrusco è principalmente diffuso in Emilia Romagna - in particolare nelle provincie di Modena e Reggio Emilia - e in Lombardia, nella provincia di Mantova. Le più importanti varietà sono il Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa e Lambrusco Salamino, tuttavia la *famiglia* si completa con Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Monzerico e Lambrusco Viadanese, oltre alle meno conosciute Lambrusco di Alessandria, Lambrusco a foglia frastagliata e l'oramai scomparso Lambrusco Oliva. Ognuna di queste varietà, nelle tipiche zone di coltivazione, produce vini molto interessanti quando la qualità è il primario fattore, purtroppo raro e adottato da pochi produttori. Il Lambrusco è un'uva - e un vino - che va certamente compreso e riscoperto, capace di regalare belle emozioni al pari dei più blasonati vini. Lambrusco? Certamente sì! Produttori ed enologi, a voi la parola: vestite il Lambrusco della dignità che si merita!

GUSTO DiVINO

Vino Nobile di Montepulciano a Confronto

Fra i grandi vini dell'enologia italiana, il Vino Nobile di Montepulciano è principalmente prodotto con il Prugnolo Gentile, meglio conosciuto come Sangiovese Grosso

Il Vino Nobile di Montepulciano è fra i vini d'Italia più antichi che si conoscano o, per meglio dire, uno di quei vini che già in passato erano legati al loro territorio e che ancora oggi li identificano. Prodotto nella città di Montepulciano - in provincia di Siena - e che nulla ha in comune con l'omonima uva

rossa presente in altre regioni d'Italia e in particolare in Abruzzo, il Vino Nobile è ottenuto prevalentemente con il Prugnolo Gentile, il nome usato a Montepulciano per identificare il Sangiovese Grosso. Il Prugnolo Gentile - nonostante sia presente in quantità prevalente, spesso usato in purezza - non è l'unica uva utilizzata per la produzione del Vino Nobile di Montepulciano, al quale, spesso, si unisce Canaiolo Nero, Colorino e Mammolo. Secondo il disciplinare di produzione, il Vino Nobile di Montepulciano deve maturare per almeno 24 mesi, dei quali la maggioranza in botte o barrique, 36 mesi per la riserva.

Il vino di Montepulciano è citato per la prima volta nel 789, in un documento scritto dal chierico Arnipert con il quale donava una vigna del castello di Policiano alla chiesa di San Silvestro a Lanciniano sull'Amiata. Il vino di Montepulciano sarà da quel momento citato in altri documenti, ma sarà solamente nel 1549 che si parlerà in modo lodevole di questo vino. In quell'anno Sante Lancerio - bottigliere di Papa Paolo III - lo definì infatti *vino perfectissimo, da signori*. Il vino di Montepulciano, nel corso degli anni, riceve perfino il titolo di "Re", nel ditirambo "Bacco in Toscana", scritto nel 1685 da Francesco Redi - medico, naturalista e letterato aretino - dove nel verso finale si legge "Montepulciano d'ogni vino è Re". L'aggettivo *nobile* si trova per la prima volta nel 1787, dove in una nota spese del Governatore del Regio Ritiro di San Girolamo - Giovan Filippo Neri - si riferisce a questo vino con il termine *nobile*.

I Vini della Degustazione

Il protagonista principale del Vino Nobile di Montepulciano è il Prugnolo Gentile, nome con il quale in quest'area si chiama il Sangiovese Grosso. Nonostante nella produzione di questo vino siano ammesse anche altre uve - in particolare il Canaiolo Nero, Mammolo e Colorino - spesso il Nobile di Montepulciano è prodotto con Prugnolo Gentile in purezza. Di buona vigoria, caratterizzato da grappoli ricchi di bacche rotonde dalla buccia di colore blu-nero e ricca di pruina, il Prugnolo gentile raggiunge solitamente piena maturazione fra la fine di settembre e i primi di ottobre. Il Prugnolo Gentile ha un contenuto di zuccheri medio alto - producendo quindi vini con un grado alcolico medio elevata - e anche il contenuto in acidi è piuttosto elevato, una qualità che conferisce un'evidente freschezza ai suoi vini. Il contenuto in polifenoli - ai quali si aggiungono quelli ceduti da legno durante la maturazione - unitamente all'acidità e al contenuto di alcol, consente ai vini prodotti con quest'uva di sostenere periodi di maturazione e di evoluzione piuttosto lunghi, spesso oltre i 20 anni.

I vini selezionati per la nostra degustazione comparativa sono tutti prodotti con Prugnolo Gentile in purezza, e si differenziano per il tipo di contenitore e il periodo utilizzato per la maturazione. Lo scopo di questa comparazione è appunto comprendere le qualità del Prugnolo Gentile in funzione della tecnica di maturazione. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona di Dei, maturato per 24 mesi in botte e per 12 in bottiglia. Il secondo vino è il Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero di Tenuta Valdipiatta, maturato per 18 mesi in barrique e per 12 in bottiglia. Il terzo vino è il Vino Nobile di Montepulciano Asinone di Poliziano, per il quale si è utilizzata una tecnica di maturazione che prevede 18 mesi in botte e barrique,

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2008 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



I tre Vino Nobile di Montepulciano della nostra degustazione comparativa

oltre a 8 mesi di affinamento in bottiglia. I vini saranno serviti alla temperatura di 18° C e si utilizzeranno - come di consueto - tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Il Prugnolo Gentile - come tutte le altre varietà di Sangiovese - è caratterizzato da una capacità colorante che può essere definita "media". I vini prodotti con quest'uva presentano infatti una trasparenza moderata, qualcosa di ben diverso, per esempio, da ciò che si osserva nei vini prodotti con il Cabernet Sauvignon. Ci sono tuttavia casi nei quali la trasparenza del Prugnolo Gentile è piuttosto ridotta, una qualità che si raggiunge con la concentrazione delle sostanze coloranti presenti nell'uva, mantenendo - per esempio - una resa nei vigneti piuttosto bassa. A causa del lungo tempo di maturazione prima di essere posto in commercio, il colore che si osserva nel Vino Nobile di Montepulciano "giovane" è generalmente rosso rubino intenso e brillante, con sfumature dello stesso colore. Con il procedere del tempo, il colore tende ad assumere una tonalità rosso granato intenso ed evidenti sfumature rosso arancio.

Si inizierà l'esame visivo dal Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona di Dei. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente un foglio di carta oppure una tovaglia - si valuterà, alla base del calice dove la massa liquida è più spessa, il colore. Si osserverà un colore rosso rubino intenso, con una trasparenza moderata. Osservando il vino nell'estremità della massa liquida, cioè verso l'apertura del calice, si noterà un'evidente sfumatura rosso granato. Passiamo alla valutazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero di Tenuta Valdiplatta. Il colore di questo vino, osservato mantenendo il calice inclinato, è rosso rubino intenso e brillante, con una sfumatura rosso granato, non molto diverso dal vino precedente. Rispetto al vino precedente, la trasparenza è inferiore. Il colore del terzo vino - Vino Nobile di Montepulciano Asinone di Poliziano - non è diverso dai precedenti: si osserva infatti un colore rosso rubino intenso, mentre a differenza dei due precedenti, la sfumatura è caratterizzata da un colore rosso rubino. Anche in questo vino, come in quello precedente, si osserva una trasparenza ridotta.

Esame Olfattivo

Il Vino Nobile di Montepulciano è generalmente caratterizzato da un profilo olfattivo piuttosto complesso e interessante. Questa qualità è dovuta sia al Prugnolo Gentile, sia ai lunghi tempi di maturazione previsti dal disciplinare di produzione e che conferiscono al vino uno spiccato carattere complesso. Nonostante la sua complessità, nel Vino Nobile di Montepulciano si percepiscono anche qualità aromatiche più *consuete*, appartenenti al mondo dei fiori e della frutta. Prugna e amarena sono le principali qualità aromatiche appartenenti al mondo della frutta che si percepiscono nel Prugnolo Gentile, tuttavia non è raro trovare anche mirtillo, lampone e mora. Il principale rappresentante del mondo dei fiori è rappresentato dalla violetta, talvolta anche la rosa. Il Vino Nobile di Montepulciano presenta qualità aromatiche complesse, come vaniglia, cannella, liquirizia, macis, noce moscata, tabacco, pepe nero e pepe rosa, così come aromi balsamici di mentolo ed eucalipto.

Inizieremo la valutazione degli aromi dal Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona di Dei. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, eseguiamo una prima olfazione così da valutare gli aromi di apertura del vino, composti da sostanze aromatiche "leggere" e che non richiedono grandi quantità di ossigeno per volatilizzare. Dal calice si apprezzeranno aromi intensi e molto puliti di prugna, amarena e violetta: un'apertura che si può definire tipica e caratteristica del Prugnolo Gentile e del Vino Nobile di Montepulciano. Procediamo ora con la roteazione del calice così da favorire l'ossigenazione del vino consentendo la volatilizzazione degli aromi "pesanti" e che completeranno il profilo aromatico del vino. Dal calice si percepiranno aromi di mirtillo, lampone e rosa così come qualità più complesse di tabacco, vaniglia, cioccolato, cannella, pepe rosa e macis. Si noti, infine, la piacevole sensazione balsamica di mentolo, molto piacevole e molto equilibrata.

L'apertura del secondo vino - Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero di Tenuta Valdiplatta - non è molto diversa dal vino precedente: anche in questo caso si percepiscono aromi intensi e molto puliti di amarena, prugna e violetta ai quali si unisce un piacevole profumo di mora. Procediamo ora alla roteazione del calice così da favorire lo sviluppo degli altri aromi. Dal calice si potranno apprezzare aromi di lampone, mirtillo e rosa, oltre ad aromi di tabacco, vaniglia, liquirizia, cioccolato, cannella e macis, ai quali si unisce il tocco balsamico del mentolo. L'apertura del terzo vino - Vino Nobile di Montepulciano Asinone di Poliziano - è caratterizzata da aromi intensi e puliti di amarena, prugna, mirtillo e violetta, anche in questo caso, un'apertura tipica del Prugnolo Gentile. Il profilo aromatico di questo vino - valutata dopo avere roteato il calice - è completato da aromi intensi e puliti di ribes, vaniglia, cacao, tabacco, liquirizia, pepe rosa e un accenno di caucciù. Si noti, infine, il piacevole tocco balsamico di mentolo e l'accenno minerale di grafite.

Esame Gustativo

Grazie alle caratteristiche del Prugnolo Gentile, alla tecnica e al lungo periodo di maturazione, il Vino Nobile di Montepulciano è piuttosto interessante all'assaggio. Fra le qualità gustative principali troviamo un'apprezzabile e rinfrescante acidità,

una struttura decisamente piena, merito anche della maturazione in botte o barrique. Queste qualità saranno ben percettibili nel Vino Nobile di Montepulciano già al momento dell'attacco - cioè la sensazione che si percepisce in bocca al primo sorso - dove la piacevole acidità del Prugnolo Gentile e l'astringenza dei tannini si contrappongono alla morbidezza conferita dalla maturazione e all'alcol. L'alcol svolge un ruolo importante nell'equilibrio dell'acidità e dell'astringenza: nel Vino Nobile di Montepulciano può infatti raggiungere anche il 15%, tuttavia il volume medio è del 14%. Notevole anche la struttura che si percepisce in bocca: decisamente piena e robusta.

Procediamo con la fase pratica dell'assaggio, iniziando dal Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona di Dei. Nell'attacco di questo primo vino si percepirà l'astringenza prodotta dai tannini così come la tipica acidità del Prugnolo Gentile, ai quali si unisce una sensazione di struttura robusta. Si noti il ruolo dell'alcol e come questo riesca a equilibrare il vino. Ottima anche la corrispondenza con il naso. Si passerà ora al secondo vino: Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero di Tenuta Valdiplatta. Anche l'attacco di questo vino è piuttosto astringente e di struttura robusta, tuttavia, rispetto al vino precedente, la freschezza è lievemente inferiore con una sensazione più "morbida". Anche in questo caso si può percepire il ruolo svolto dall'alcol nell'equilibrio. L'attacco del terzo vino - Vino Nobile di Montepulciano Asinone di Poliziano - è tannico e robusto, con un'apprezzabile freschezza e una piacevole morbidezza, molto ben equilibrato dall'alcol.

Considerazioni Finali

Un'altra interessante qualità del Vino Nobile di Montepulciano è rappresentata dalle sensazioni finali che si percepiscono in bocca dopo la deglutizione del vino, generalmente caratterizzate da una lunga persistenza gusto olfattiva. Il finale del Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona di Dei è persistente, lasciando in bocca piacevoli e intensi ricordi di amarena, prugna e mirtillo, tipici del Prugnolo Gentile. Il finale del Vino Nobile di Montepulciano Vigna d'Alfiero di Tenuta Valdiplatta è molto persistente, lasciando in bocca lunghi e intensi ricordi di prugna, amarena e mora. Anche il finale del terzo vino - Vino Nobile di Montepulciano Asinone di Poliziano - è caratterizzato da una lunga persistenza, lasciando in bocca lunghi, intensi e piacevoli ricordi di amarena, mirtillo e prugna, molto corrispondente e tipico del Prugnolo Gentile. Si noti, infine, la sensazione di freschezza e struttura che si percepiscono in bocca dopo la deglutizione dei tre vini e l'eccellente corrispondenza con il naso.



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



Fiano di Avellino 2007 Colle di San Domenico (Campania, Italia)

Uvaggio: Fiano

Prezzo: € 10,20

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, nespola e susina seguite da aromi di ananas, biancospino, ginestra e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nespola. Questo Fiano di Avellino matura in vasche d'acciaio e affina in bottiglia per almeno 2 mesi.

Abbinamento: Pasta e risotto con crostacei e pesce, Crostacei alla griglia, Carne bianca saltata



Taurasi 2003 Colle di San Domenico (Campania, Italia)

Uvaggio: Aglianico

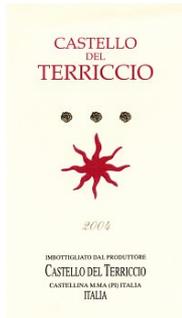
Prezzo: € 15,70

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Taurasi si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale

è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questo Taurasi matura per 24 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Castello del Terriccio 2004
Castello del Terriccio (Toscana, Italia)

Uvaggio: Syrah (50%), Petit Verdot (25%), Altre Uve Rosse (25%)

Prezzo: € 60,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Castello del Terriccio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, pepe nero, cacao, cannella, eucalipto, macis e cuoio. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Castello del Terriccio matura per 18 mesi in barrique.

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



Lupicaia 2004
Castello del Terriccio (Toscana, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (85%), Merlot (10%), Petit Verdot (5%)

Prezzo: € 100,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Lupicaia si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, cuoio, macis ed

eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Lupicaia matura per 18 mesi in barrique.

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



Bianca di Valguarnera 2004
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Inzolia

Prezzo: € 20,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Bianca di Valguarnera si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, mela e mandorla seguite da aromi di agrumi, pesca, anice, biancospino, pralina, vaniglia e pino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e mandorla. Bianca di Valguarnera matura in barrique per almeno 8 mesi a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Duca Enrico 2003
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Duca Enrico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Duca Enrico

matura per 18 mesi in barrique seguiti 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Marsala Superiore Riserva Targa Riserva 1840 1998
Florio (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 11,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Marsala Superiore Riserva Targa Riserva 1840 si presenta con un colore giallo ambra scuro e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fico secco, caramello e mandorla seguite da aromi di dattero, miele, rancio, vaniglia, confettura d'albicocche, cuoio, liquirizia e marmellata d'arance. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e dolce, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, mandorla e caramello. Marsala Superiore Riserva Targa Riserva 1840 matura per almeno 6 anni in botte a cui seguono almeno 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Pasticceria secca, Dolci alle mandorle, Formaggi stagionati e piccanti



Marsala Vergine Baglio Florio 1994
Florio (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Grillo

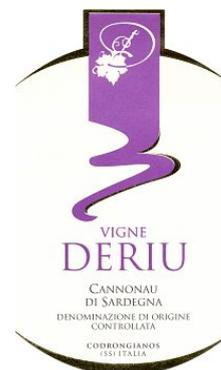
Prezzo: € 21,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Marsala Vergine Baglio Florio 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 rancio, fico secco e mandorla seguite da aromi di dattero, miele, scorza d'agrume, uva passa, vaniglia, smalto, dattero, mallo di noce e liquirizia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e morbido, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di fico secco,

mandorla e miele. Un vino ben fatto. Marsala Vergine Baglio Florio matura per oltre 10 anni in botte a cui segue almeno 1 anno di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pesce affumicato, Carne arrosto, Formaggi stagionati



Cannonau di Sardegna 2006
Vigne Deriu (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Cannonau

Prezzo: € 8,60

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Cannonau di Sardegna si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, carruba e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna.

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



Vermentino di Sardegna 2007
Vigne Deriu (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Vermentino

Prezzo: € 8,60

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Vermentino di Sardegna si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, pesca e mela seguite da aromi di ananas, ginestra, ortica e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e ananas. Questo vino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con crostacei, Zuppe di funghi, Pesce stufato

Abbinamento: Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Formaggi



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Tralivio 2006
Sartarelli (Marche, Italia)**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tralivio si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pesca e susina seguite da aromi di ananas, mandorla, nespola, pera, ginestra, biancospino e accenni di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Questo vino matura per 6 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di pesce, Pesce fritto



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Balciana 2006
Sartarelli (Marche, Italia)**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana si presenta con colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mele, albicocca matura e mandorla seguite da aromi di mela cotogna, pera cotta, pesca, nocciola, susina, biancospino, ginestra, camomilla e ananas. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di albicocca, mela cotogna e mandorla. Un vino ben fatto. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana matura per 8 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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.

Giordano Zinzani è il nuovo Presidente del Consorzio Vini di Romagna

Il 29 aprile si è svolta l'assemblea generale dei soci del Consorzio Vini di Romagna, l'ente di tutela e valorizzazione che riunisce cantine cooperative, produttori vinificatori, imbottiglieri, aziende viticole delle province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e del territorio Imolese. Diversi i punti all'ordine del giorno, fra i quali il più importante era sicuramente quello relativo alla nomina del nuovo Presidente del Consorzio. Nomina che si era resa necessaria per la prematura morte di Paolo Reggi. All'unanimità il consiglio d'amministrazione, anch'esso neo nominato, ha individuato in Giordano Zinzani la persona più adatta per capacità professionali ed umane per ricoprire la carica di Presidente. Giordano Zinzani, faentino, classe 1954, enologo, da molti anni consigliere del Consorzio Vini di Romagna, dal 2005 al 2008 ha avuto anche l'incarico di presidente della Commissione di valorizzazione; è componente di tutte le Commissioni di valutazione organolettica dei vini a denominazione origine controllata istituite dalle varie Camere di Commercio della Romagna.

«Il mio incarico nasce da una situazione non programmata in quanto Paolo Reggi doveva essere riconfermato al vertice del Consorzio - sono state le prime parole di Zinzani in veste di Presidente del Consorzio Vini di Romagna - Prendo quindi il testimone dall'amico e collega scomparso e con l'aiuto di tutti i soci mi impegno a proseguire sulla strada tracciata negli scorsi anni. Assieme al nuovo Consiglio d'Amministrazione cercheremo di allargare la base sociale del Consorzio creando tutte le condizioni perché possano entrare nuovi soci. Proseguiremo inoltre sulla strada del miglioramento qualitativo dei nostri prodotti e della promozione per far conoscere sempre di più i vini romagnoli in tutta Italia e all'estero».

Al fianco del Presidente Zinzani, sono stati riconfermati i due Vice Presidenti uscenti: Roberto Ronchi, cui è spettato il compito di coordinare e relazionare i vari passaggi dell'Assemblea, e David Navacchia. Il CdA è stato solo in parte rinnovato. Molti sono i membri riconfermati nell'ottica di una continuità d'intenti e di programmi. Il Consiglio d'Amministrazione è costituito da rappresentanti della Cantine Cooperative: Fabio Castellari (Cantina di Faenza), Andrea Achille Emiliani (Agrintesa Faenza), Lucio Guglielmini (Rocche Malatestiane Rimini), Emilio Monti (Cantina Cesena), Roberto Monti

(Cantina Forlì Predappio), Claudio Sangiorgi (Terre Imolesi), Roberto Sarti (Caviro Faenza), Maurizio Savorani (Cab Brisighella); dai rappresentanti degli imbottiglieri: Elena Poletti (Imola) e Roberto Ronchi (Vice Presidente, Lugo); dai rappresentanti dei produttori: Tatiana Morelli (Forlì), Alessandro Morini (Faenza), David Navacchia (Vice Presidente, Imola), Mauro Sirri (Bertinoro).

Di nuova nomina, fra conferme e new entry, anche componenti del Collegio Sindacale: Paolo Rossi, Igor Barnabè, Cesare Pasini, Leone Conti, Ilaria Ferrucci. Gli altri punti all'ordine del giorno sui quali l'Assemblea dei Soci ha dato all'unanimità voto favorevole hanno riguardato: l'approvazione del bilancio consuntivo 2007, che si è chiuso con un avanzo al netto delle imposte di quasi 11.000 euro con il totale dei ricavi pari a 893.959 euro e quello dei costi di 883.128 Euro; l'approvazione al bilancio preventivo 2008, che prevede il totale dei ricavi di 925.000 Euro mentre i costi dovrebbero rispettare l'andamento dello scorso anno. Inoltre, l'Assemblea ha affrontato anche altri due importanti punti: la proposta pervenuta da parte del Comune di Faenza di trasferire la sede del Consorzio a Tebano, già sede del Corso in enologia e viticoltura dell'Università di Bologna (proposta in corso di valutazione); la modifica dei disciplinari di produzione delle DOC di Romagna (Sangiovese, Trebbiano, Pagadebit e Cagnina) in vista della pubblica audizione che il Comitato Nazionale Tutela Vini terrà il prossimo 7 maggio alla Camera di Commercio di Forlì-Cesena.

Cinque giornate del Müller Thurgau

Il celebre vino bianco di montagna Müller Thurgau diventa ancora una volta protagonista dal 2 al 6 luglio 2008 a Cembra nella sua XXI Rassegna internazionale che ospita oltre cento produttori provenienti da Italia, Germania, Repubblica Ceca ed Ungheria, e correlata dalla V edizione del Concorso Internazionale vini Müller Thurgau. La Rassegna del Müller Thurgau rappresenta un'occasione unica per avvicinare e conoscere un vino dai risvolti inediti, attraverso momenti di degustazione guidata, laboratori e abbinamenti enogastronomici. Il programma prevede dalle 10.00 alle 22.30 degustazioni aperte al pubblico presso Palazzo Barbi a Cembra. Non mancheranno le visite dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino (Onav), dell'Associazione Nazionale Sommeliers e dalla Confraternita della Vite e del Vino della Provincia di Trento. Spazio poi agli spettacoli teatrali come *Agriculture*, dove la storia dei prodotti trentini prende forma in performance teatral-agroculinario, cui sono chiamati a partecipare i turisti. La premiazione dei vincitori del V Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau di venerdì 4 luglio verrà allegrata dallo show di Lucio Gardin nel quale il comico trentino terrà una lectio memorabilis sul vino.

«Il Müller Thurgau ha trovato in Valle di Cembra il suo luogo d'elezione divenendone il simbolo per eccellenza tanto che gli vengono dedicati una Rassegna giunta alla XXI edizione ed un concorso internazionale - spiega Bruno Pilzer, Presidente del Comitato Mostra Müller Thurgau - il rinnovato nonché crescente interesse dei produttori italiani ed esteri è di stimolo per la sempre maggiore evoluzione di questo appuntamento. Il quinto Concorso rappresenta in questo senso una risposta concreta alla necessità di avere una valutazione qualitativa del

prodotto mediante un confronto ampio e rappresentativo fra le diverse realtà produttive».

Non mancheranno i momenti musicali, ad esempio Opera, opera, canzoni e brindisi con grandi voci come quella di Elena D'Angelo (soprano) e Dong - Il Park (baritono) accompagnate da Sachiko Yanagibashi che renderanno omaggio al piacere del bere. Durante la Rassegna dei Müller Thurgau è prevista l'esposizione e vendita dei migliori prodotti enogastronomici e artigiani locali. Approfondimenti inediti sul vino nel Convegno tecnico di venerdì 4 luglio che presenterà le prospettive su vecchie e nuove professioni legate al mondo vinicolo. La Strada del Vino e dei Sapori Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra, oltre a "Incontri con l'Autore" giovedì 3 e alle "Degustazioni in Centro storico" sabato 5 per la presentazione dei propri vini e prodotti, proporrà "A tavola con il Müller Thurgau", la rassegna enogastronomica che vede i ristoranti e gli agritur della Strada proporre, dal 27 giugno al 6 luglio, raffinati abbinamenti gastronomici con il vino protagonista.

Concluse le Giornate Altoatesine del Pinot Nero

La classifica del 7° Concorso Nazionale del Pinot Nero d'Italia, dedicato alla produzione dell'annata 2005, vede ancora una volta i vini altoatesini nelle prime posizioni ma riserva piacevoli sorprese con Pinot Nero toscani e dell'Oltrepò pavese nelle posizioni di rincalzo. La settima edizione del Concorso nazionale del Pinot Nero d'Italia si è conclusa ufficialmente giovedì 22 Maggio con la proclamazione dei vincitori alla presenza di stampa e autorità, quali il Presidente della Provincia di Bolzano Luis Durnwalder, il vicesindaco di Egna e il Sindaco di Montagna, e naturalmente gli esponenti del Comitato Organizzatore. La prima posizione della classifica è stata conquistata, ex-aequo con 82/100 punti, dal Südtiroler Blauburgunder di Franz Haas e dal Südtiroler Blauburgunder Riserva "Abtei Muri" della Cantina Muri-Gries di Bolzano.

Il primo è un Pinot Nero proveniente dalle classiche zone di elezione del vitigno in Alto Adige, i pendii di Pinzano e Gleno nel comune di Montagna e l'Altopiano di Mazzon a Egna, che viene vinificato con particolari accorgimenti elaborati in azienda. Il secondo nasce da giovani viti di otto/nove anni coltivate ad Appiano Monte, zona che si sta confermando vocata, soprattutto nei terreni alle quote più elevate (circa 550 metri) dedicati esclusivamente a questo esigente vitigno. La seconda piazza è stata appannaggio di ben quattro produttori con 80/100 punti: Cantina Kossler con il Südtiroler Blauburgunder "Herr von Zobel", Cantina Nals Margreid con il Südtiroler Blauburgunder "Mazzon", Cantina St. Pauls con il Südtiroler Blauburgunder "Luziafeld" e infine Podere Fortuna con l'IGT Toscana Fortuni.

Il Pinot Nero di questa giovane azienda, che ha certamente rappresentato una delle sorprese del Concorso riuscendo a competere con la riconosciuta qualità dei vini sudtirolesi giunti ex-aequo, proviene da vigneti piantati sulle pendici degli Appennini in uno dei poderi appartenenti al Castello di Cafaggiolo, nucleo storico delle proprietà della famiglia de' Medici sulle colline del Mugello (FI), ora di proprietà di Alessandro Brogi. Infine il terzo premio, con 79/100 punti, è andato a due importanti nomi della viticoltura altoatesina quali la Cantina di Bolzano con il Südtiroler Blauburgunder Riserva e Tiefenbrunner con il Südtiroler Blauburgunder Riserva "Lintclarus", inoltre

a Maso Poli con il Trentino Superiore Pinot Nero e una piacevole novità, la Tenuta Mazzolino con l'Oltrepò Pavese Pinot Nero "Noir".

NON SOLO VINO

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	↔	Bradissimo 2003, Inama (Italia)
2	↗	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
3	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
4	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
5	↘	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
6	↘	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
7	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
8	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
9	↘	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
10	↗	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
11	↘	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
12	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
13	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
14	↘	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
15	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)

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