

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVIII - Numero 196, Giugno 2020

Quale Futuro per il Vino?

Proviamo a ripartire, a riconquistare un minimo di normalità, a riprendere le nostre abitudini, le nostre vite. Non accadrà, ovviamente, in un attimo o in pochi giorni. La ripresa della *normalità* – qualunque cosa significhi per ognuno di noi – sarà un processo graduale e dipendente da fattori che, in questo momento, non è possibile stabilire o prevedere. Un po' per volta riprenderemo a fare quello che abbiamo sempre fatto anche se sono in molti a sostenere che lo faremo in modo totalmente diverso. Forse sarà – o ci sembrerà – diverso all'inizio della ripresa, probabilmente avremo bisogno di un lunghissimo tempo per ristabilire quello che ha caratterizzato le nostre vite fino a qualche mese fa. Del resto, la storia e le vicende umane ci insegnano che al termine di qualunque evento catastrofico è necessario molto tempo per rimediare alle conseguenze, tuttavia – anche questo ci insegna la storia – potrebbe in realtà rappresentare un'opportunità per progredire e migliorare.

In questo momento – mentre sto scrivendo queste parole – in Italia si stanno adottando e definendo le misure che definiscono la cosiddetta “fase 2” e che dovrebbe garantire una progressiva, sebbene cauta, ripresa delle attività produttive e sociali. Anche il mondo del vino tenta di ripartire, guardando al futuro immediato che sta prendendo vita nei vigneti, cercando di capire come dovrà essere la vendemmia 2020. La ripartenza riceverà evidentemente un concreto aiuto dalla concomitante riapertura di bar e ristoranti, sebbene con pesantissime imposizioni sia nel potenziale numero di clienti da accogliere, sia negli ingenti investimenti economici sostenuti per garantire la sicurezza. A tale proposito, si deve infatti osservare che – proprio a causa delle misure di sicurezza che gli esercizi pubblici devono adottare – molti ristoranti e bar hanno deciso di non riaprire poiché i costi necessari per l'adeguamento non giustificano il potenziale profitto.

La riapertura dei ristoranti, anche se in modo limitato e ridotto, può contribuire in parte alla ripresa del mercato enologico. Fino a poco tempo fa, infatti, ai ristoranti era consentita solamente l'attività di consegna a domicilio e l'asporto. In queste due attività, sebbene garantiscano ai ristoranti un profitto, per così dire, di *sofferta sopravvivenza*, era piuttosto improbabile

che la vendita includesse anche il vino. Con la riapertura dei ristoranti, invece, è molto probabile che nell'ordine del tavolo sia incluso anche il vino. Non sarà certamente questo a ridare il necessario slancio alla ripresa del mercato enologico, ma – non c'è dubbio – è decisamente meglio di niente. Anche se non si verificherà un *assalto* ai ristoranti, è comunque un buon segnale e, di questi tempi, le buone notizie fanno decisamente piacere. Sì, certo, non sarà come eravamo soliti frequentare i ristoranti qualche mese fa: le misure preventive e di sicurezza imposte al settore della ristorazione non incoraggiano la socialità tipica del convivio, tuttavia, in questo momento, è indispensabile dare la massima priorità alla prevenzione e alla salute delle persone.

Si tratta, in ogni caso, di una situazione provvisoria e di “transizione”, nella speranza che – presto – le condizioni possano permettere uno stile di vita più “umano”. Comunque sia, è un passo in avanti e che certamente porterà benefici sia al settore della ristorazione sia a quello del vino, nonostante – in questo momento – sia difficile fare qualunque stima o previsione. Come sarà il futuro del mercato del vino? Più precisamente: come sarà il futuro mondo del vino in senso generale? Una domanda alla quale, inevitabilmente, è necessario rispondere in tempi brevi poiché fra pochi mesi si darà inizio alla vendemmia. A tale proposito, possiamo già prevedere l'annata 2020 non sarà *abbondante* come quelle precedenti. Si presuppone, infatti, che nei vigneti italiani – non da meno, in quelli europei – si farà ampio uso della cosiddetta “vendemmia verde”, con lo scopo di limitare la produzione. Questa pratica, infatti, consiste nell'eliminazione di parte dei grappoli con la conseguente riduzione delle rese del vigneto.

Si deve considerare, infatti, che tutte le cantine stanno affrontando il non semplice problema dell'invenduto e pensare di produrre nuovo vino senza avere venduto quello dell'annata precedente, complica ulteriormente la situazione. Le misure preventive e il conseguente blocco delle attività produttive si è infatti verificato proprio quando le cantine erano pronte per la commercializzazione dei vini dell'annata 2019. Tutto questo ha innegabilmente posto le cantine in una condizione estrema-

Sommario

Quale Futuro per il Vino?	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Cava e Champagne	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	12

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

mente critica in termini economici e logistici. La situazione è così complessa e, per certi aspetti, indeterminabile, che sono in molti a sostenere l'idea di un cambiamento radicale delle modalità commerciali e di mercato. Un cambiamento che riguarderà anche molti altri settori produttivi e, fra questi, il vino. Non è semplice, in questo momento, capire esattamente come tutto questo cambierà – ammesso che cambi – poiché l'intera situazione sociosanitaria è ancora piuttosto incerta e *fragile*.

Con il cambiamento delle modalità commerciali del vino, cambierà probabilmente anche la sua comunicazione e promozione: forse saremo costretti a un adattamento e a ideare nuove forme comunicative. Si tratta di supposizioni, ovviamente, e – chissà – in un futuro non molto lontano le cose torneranno come prima o forse le nuove misure adottate in questo periodo si uniranno a quelle *canoniche*. Un segnale evidente di come il commercio del vino sta cambiando lo abbiamo comunque già notato. Non si tratta di una vera e propria novità, piuttosto, di un maggiore uso, imposto dalla condizione attuale, e che per certi aspetti ha garantito una *sopravvivenza minimale* al vino: il commercio elettronico. Le persone, costrette a restare in casa, per fortuna, non hanno rinunciato a un calice di vino e, a quanto pare, le vendite attraverso internet hanno registrato un incremento importante. Potrebbe diventare il modo principale di acquistare il vino dei prossimi mesi, o forse anni, certamente una possibilità commerciale che si consoliderà ulteriormente tanto da diventare consuetudine e non solo per gli appassionati. Difficile, adesso, fare qualunque previsione poiché anche il presente sembra essere piuttosto incerto. Possiamo comunque fare tutti qualcosa – adesso – per il vino e per quell'importante settore commerciale che da sempre lo vende. Andiamo al ristorante, possibilmente in buona compagnia, e godiamoci – per quanto possibile – quel piacere al quale abbiamo rinunciato per troppo tempo. Ordiniamo anche una buona bottiglia di vino e in alto i calici: un brindisi, di buon auspicio, ce lo meritiamo davvero tutti.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 196, Giugno 2020

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2020 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

◆ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ◆

GUSTO DIVINO

Contrasti di Cava e Champagne

Questo mese nei nostri calici versiamo i principali rappresentanti dei vini spumanti di Spagna e Francia. Uve diverse e territori diversi uniti dal fascino delle bollicine

Nel vasto e variegato mondo del vino, gli spumanti hanno da sempre occupato un posto di rilievo. Spesso associati al lusso e all'eleganza, le bollicine, tuttavia, non sono – da sole – sufficienti a conferire qualità a un vino, soprattutto, e in particolare, per il fatto che non tutte le bollicine sono uguali. Si tratta, in effetti, di un “mondo” enologico a sé e creare uno spumante di alta qualità non è semplice. Tanti i fattori che determinano la qualità di un vino spumante e non si tratta unicamente di uve e territorio, benché questi due elementi svolgano un ruolo molto importante. I vini spumanti di qualità, infatti, richiedono, fra le tante, una conoscenza tecnica piuttosto elevata, non solo a livello enologico, ma soprattutto nella produzione specifica di questo stile. Sono tanti, infatti, i dettagli e i fattori tecnici che influiscono sul risultato finale, ognuno di questi parimenti fondamentale e critico.

Nello specifico, questo risulta particolarmente importante alla tecnica produttiva degli spumanti protagonisti della degustazione per contrasto di questo mese, cioè il metodo classico. Si deve infatti osservare che la produzione di spumanti è realizzata essenzialmente con due metodi distinti e decisamente diversi, sia per modalità tecnica sia per risultato: metodo Martinotti o Charmat e metodo classico. Le due tecniche fanno uso della rifermentazione di un vino base che, nel primo caso, è svolto in un autoclave, nel secondo all'interno di una bottiglia. Le due tecniche – di fatto – producono risultati notevolmente diversi e si caratterizzano per stili e qualità molto identificative. I vini che prenderemo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese – Cava e Champagne – si producono con il metodo classico, quindi con la rifermentazione in bottiglia, tuttavia con modalità diverse e che si distinguono particolarmente sia per le uve utilizzate sia per il tempo di produzione e maturazione.

Cava

Il Cava è la gloria spumantistica della Spagna e gode di una buona notorietà anche fuori dai confini nazionali. Il Cava è riconosciuto dal sistema di qualità spagnolo come vino a *Denominación de Origen (DO)* e il suo territorio di produzione è il Penedés, area vitivinicola della Catalogna. La produzione di questo vino è relativamente recente e, com'è accaduto in altre parti del mondo, ha subito l'influsso del successo dello Champagne. La storia racconta infatti che la produzione del Cava risale alla metà del 1800, per opera di Josep Raventós, commerciante di vini che aveva rapporti commerciali con la Francia. Dopo avere visitato l'area della Champagne, infatti, si convince che anche in Spagna si potessero creare vini spumanti con il metodo classico e riuscendo nel 1872 a com-

mercializzare il suo primo Cava. Secondo altre fonti, il Cava deve la sua nascita grazie agli studi condotti da Luis Justo Villanueva all'Istituto di Agricoltura Catalana di San Isidro sulla produzione di spumanti metodo classico.

Si suppone che i primi Cava fossero prodotti con le uve tipicamente utilizzate nello Champagne, tuttavia la devastazione provocata dalla fillossera nel 1887 nel territorio del Penedés, impose il reimpianto di varietà locali a bacca bianca, anche in sostituzione a quelle rosse. Il cambiamento determinato dalla fillossera influì quindi sulla produzione del Cava, introducendo l'uso delle varietà locali Macabeo, Parellada e Xarel-lo, tuttora determinanti nella composizione moderna del Cava. La produzione di questo vino spumante prevede la rifermentazione in bottiglia, impiegando quindi il metodo classico, negli stili bianco e rosato. Il Cava bianco si produce con le varietà Macabeo, Xarel-lo e Parellada oltre a Chardonnay e Malvasía, mentre lo stile rosato è prodotto con Monastrell, Garnacha Tinta, Trepat e Pinot Nero. Entrambi gli stili prevedono la rifermentazione in bottiglia e successivo affinamento per un minimo di 9 mesi, almeno 15 per la riserva, 30 per la gran riserva e almeno 36 per il Cava de Paraje Calificado.

Champagne

Lo Champagne, innegabilmente, è lo spumante che più di ogni altro è capace di evocare la raffinatezza e la classe fatta vino. Il merito è certamente dovuto sia alla sua lunga storia sia alla secolare capacità *promozionale* dei francesi nel rendere i propri vini esclusivi e pregiati. A onore del vero, il dominio dello Champagne nel panorama mondiale dei vini spumanti è da anni conteso da altre aree vinicole del mondo e che hanno dimostrato – con i fatti – di produrre eccellenza indiscussa e di certo non inferiore. Il *segreto* del prestigio dello Champagne, resta – in ogni caso – la Champagne, cioè il territorio, unico e irripetibile, nel quale nasce questa magia enologica. Un insieme complesso di elementi straordinari, fatta di piccoli territori e ognuno con qualità uniche, uve perfettamente adatte alla spumantizzazione, tecnica ed esperienza, clima, composizione del suolo e l'ambiente nella sua interezza.

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier sono le uve principali che tradizionalmente – per meglio dire, oggi – sono impiegate per la produzione dello Champagne. Queste uve, soprattutto le prime due, hanno letteralmente conquistato le aree vitivinicole del mondo e nelle quali si producono spumanti, con l'esplicito scopo di riuscire a replicare la medesima qualità dello Champagne. Si deve dire, comunque, che sia Chardonnay sia Pinot Nero si prestano straordinariamente bene alla produzione di spumanti metodo classico, tuttavia si tratta solamente di uno dei tanti fattori indispensabili alla creazione di un grande spumante rifermentato in bottiglia. Per quanto concerne i tempi di maturazione, per gli Champagne non millesimati è previsto un periodo di 15 mesi, dei quali 12 sui lieviti, mentre per i millesimati, questo tempo si estende a 36 mesi. Infine, lo Champagne è prodotto in diversi stili, in particolare il *Blanc de Blancs*, prodotto unicamente con uve a bacca bianca, *Blanc de Noirs* da uve Pinot Nero e/o Pinot Meunier, oltre al *Rosé*.

La Degustazione

La scelta dei vini della degustazione per contrasto di questo mese non è esattamente semplice e, di certo, non per motivi di reperibilità. Infatti, sia il Cava sia lo Champagne sono facilmente reperibili e, soprattutto il vino francese, con un'ampia possibilità di scelta. La difficoltà, in realtà, è rappresentata dalla scarsa possibilità di conoscere le loro caratteristiche produttive poiché, nella maggioranza dei casi, nelle rispettive etichette non sono riportate indicazioni né sulle uve né sul periodo di affinamento sui lieviti. In termini generali, però, si può assumere che – salvo quando espressamente indicato in etichetta – Cava e Champagne sono prodotti con i "requisiti minimi" definiti dai rispettivi disciplinari. Questo significa, nella maggioranza dei casi, l'uso delle uve Macabeo, Xarel-lo e Parellada per il Cava; Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier per lo Champagne. Ci orienteremo pertanto nella scelta di questi tipi, ovviamente non millesimati. Cava e Champagne sono serviti alla temperatura di 10 °C e versati in calici da degustazione.

Versiamo Cava e Champagne nei rispettivi calici e iniziamo la degustazione per contrasto di questo mese. Il primo vino che prendiamo in esame è il Cava, nello specifico valutiamo il suo aspetto osservando le qualità delle bollicine e della schiuma. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, osserviamo la superficie del vino dall'alto, in particolare, la cosiddetta *corona*, cioè la formazione della schiuma superficiale intorno alla parete del calice. La schiuma si presenta con una grana medio-fine e tende a svanire abbastanza in fretta. Alziamo ora il calice all'altezza degli occhi e osserviamo lo sviluppo delle bollicine, il cosiddetto *perlage*. Si notano catene di bollicine di dimensione medio-piccola, in buona quantità e persistenza. Il colore del Cava è giallo paglierino brillante e, inclinando il calice sopra una superficie bianca, la sfumatura – osservata all'estremità, verso l'apertura – si caratterizza con un colore giallo verdolino. Passiamo alla valutazione dell'aspetto dello Champagne, iniziando dalla *corona*: la formazione è più compatta e fine, tuttavia tende a scomparire relativamente in fretta. Il *perlage* è composto da bollicine molti fini, in quantità e persistenza maggiore rispetto al Cava. Infine, il colore dello Champagne si mostra con un giallo paglierino intenso e la sfumatura è giallo paglierino, spesso dorato, decisamente più cupo rispetto al Cava.



Il colore dello Champagne

La descrizione del profilo olfattivo degli spumanti metodo classico non è mai semplice se considerata in modo “generico”. Sono molte, infatti, le variabili che determinano il profilo organolettico di questi vini poiché i fattori tecnici possono divenire spesso fondamentali e determinanti. Si deve infatti considerare che, nell’intero processo di produzione di uno spumante metodo classico – come lo sono Cava e Champagne – il fattore tecnico svolge un ruolo prominente. Questo non significa che le caratteristiche uniche e irripetibili di territorio e uve non siano importanti, tuttavia si tratta solamente di uno dei tanti elementi che concorrono al “fattore tecnico” che in questi vini è determinante. Dalla preparazione del vino base, fino all’aggiunta della cosiddetta *liqueur d’expédition*, ogni singola fase della produzione di uno spumante metodo classico, compreso – e in modo particolare – il tempo, è capace di impartire specifiche e determinanti qualità sensoriali, dall’aspetto al gusto.

Procediamo con la valutazione dei profili olfattivi di Cava e Champagne, iniziando dallo spumante spagnolo. Manteniamo il calice del Cava in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare la sua apertura. Dal calice si percepiscono aromi intensi e puliti di agrumi e fiori, in particolare bergamotto e camomilla oltre a pera e mela. Roteiamo ora il calice e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo olfattivo del Cava si completa con aromi di susina, pesca e un accenno di lievito. Proseguiamo ora con la valutazione del profilo olfattivo dello Champagne, valutando la sua apertura. Dal calice si percepiscono aromi più “maturi” rispetto al Cava e nei quali riconosciamo banana, acacia, mela e crosta di pane. Roteiamo il calice, operazione che favorisce l’ossigenazione e quindi lo sviluppo degli aromi, ed effettuiamo una nuova olfazione. Il profilo olfattivo dello Champagne si completa con mela, pera, nocciola e una nota agrumata che spesso ricorda il pompelmo. I profili olfattivi dei due vini esprimono caratteri molto diversi: il Cava si caratterizza per un naso più fresco e giovane rispetto allo Champagne che, invece, possiede un profilo decisamente più maturo.

Passiamo alla valutazione dei profili gustativi di Cava e Champagne, nella quale si evidenziano ulteriormente le differenze fra i due vini. Prendiamo un sorso del Cava e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali che il vino produce in bocca. Si nota la netta effervescenza, con uno sviluppo, per così dire, immediato a cui segue la piacevole freschezza conferita dall’acidità. Il vino è decisamente secco e la sensazione prodotta dall’alcol è moderata, tuttavia sufficiente a rendere il Cava equilibrato. Si percepiscono inoltre sapori di bergamotto, pera e mela. Procediamo adesso con la valutazione del profilo gustativo dello Champagne e prendiamo un sorso. L’attacco del vino francese si caratterizza per la netta effervescenza – sebbene più *cremosa* rispetto al Cava – seguita dalla piacevole freschezza dell’acidità. Rispetto allo spumante spagnolo, l’effetto dell’alcol ha un impatto più evidente così come la morbidezza, decisamente più accentuata del Cava. In bocca percepiamo i sapori di banana, mela e pompelmo.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il finale del Cava è persistente e in bocca si continua a percepire la fresca e giovane acidità, oltre ai piacevoli sapori di bergamotto, pera e mela, spesso unite alla susina. La sensazione che lo spumante spagnolo lascia

in bocca è quella di un vino di moderata struttura, ma decisamente piacevole e immediato. Il finale dello Champagne è altrettanto persistente e intenso, lasciando in bocca la piacevole sensazione di acidità e una buona morbidezza, unitamente ai sapori di banana, mela e pompelmo. La sensazione di struttura, anche nella fase finale della degustazione, è decisamente più intensa nello Champagne, il quale si caratterizza inoltre per una personalità nettamente più “matura” e “rotonda”. Cava e Champagne – nonostante siano entrambi prodotti con il metodo classico, cioè la rifermentazione in bottiglia e conseguente affinamento sui propri lieviti – esprimono caratteristiche sensoriali piuttosto distanti e nelle quali, apparentemente, solo le bollicine sembrano unire i due vini.

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



PINOT BIANCO

Zuc di Volpe

**Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco Zuc di Volpe
2018**

Volpe Pasini (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

 Pinot Bianco

Prezzo: € 22.90

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

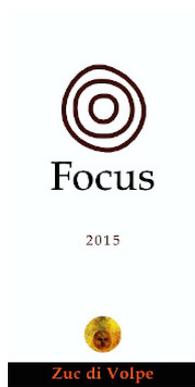
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e acacia seguite da aromi di ananas, biancospino, pesca, rosa bianca, ginestra, limone, susina, nocciola e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, ananas e pesca.

 Maturazione in vasche d’acciaio.

 *Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Pesce fritto, Latticini*



**Colli Orientali del Friuli Merlot Focus Zuc di Volpe
2015
Volpe Pasini (Friuli-Venezia Giulia, Italia)**

Merlot

Prezzo: € 32.50

Punteggio ☆

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



**Nasco di Cagliari Montesicci 2018
Cantine di Dolianova (Sardegna, Italia)**

Nasco

Prezzo: € 8.80

Punteggio ☆

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di biancospino, pesca, ananas, gelsomino, miele, praline, ginestra, mandorla e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e pesca,

12 mesi in botte.

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



**Moscato di Sardegna Passito 2014
Cantine di Dolianova (Sardegna, Italia)**

Moscato Bianco

Prezzo: € 15.80 - 375ml

Punteggio ☆

Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e fico secco.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Pasticceria secca, Crostate di confettura, Formaggi stagionati



Cannonau di Sardegna Riserva Fola 2017
Siddura (Sardegna, Italia)

Cannonau

Prezzo: € 20.50

Punteggio ☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

Maturazione in botte.

Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Vermentino di Gallura Superiore Maia 2018
Siddura (Sardegna, Italia)

Vermentino

Prezzo: € 20.50

Punteggio ☆

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

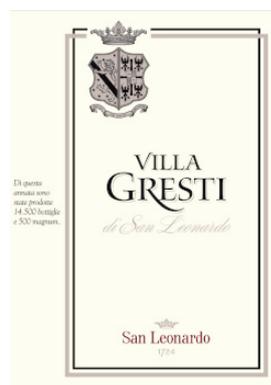
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e nespola seguite da aromi di biancospino, agrumi, pesca, susina, ananas, anice, ginestra e mandorla.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Pesce fritto, Pasta con pesce, Pesce stufato, Carne bianca saltata, Latticini



Villa Gresti 2015
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

Merlot (90%), Carmenère (10%)

Prezzo: € 24.00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

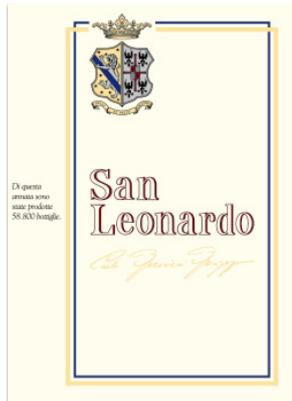
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di prugna, violetta, lampone, iris, cipria, ciclamino, cioccolato, tabacco, peperone, cannella, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

14 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



San Leonardo 2015
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

Cabernet Sauvignon (60%), Carmenère (30%), Merlot (10%)

Prezzo: € 68.00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

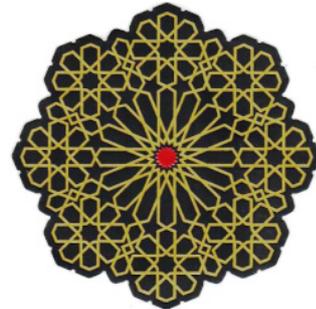
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, prugna, lampone, peperone verde, iris, cioccolato, peonia, cipria, tabacco, pepe rosa, scatola di sigari, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e mentolo.

24 mesi in barrique, almeno 18 mesi in bottiglia.

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



Negroamaro 2017
Vigneti Calitro (Puglia, Italia)

Negroamaro

Prezzo: € 33.00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di violetta, lampone, tamarindo, geranio, cioccolato, tabacco, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

12 mesi in barrique.

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



Primitivo di Manduria Riserva 2016
Vigneti Calitro (Puglia, Italia)

Primitivo

Prezzo: € 40.00

Punteggio

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 12 mesi in barrique.

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



Barolo 2015
Sordo Giovanni (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 32.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, tabacco, cannella, cioccolato, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 24 mesi in botte.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati di carne, Brasati di carne con funghi*



Barolo Riserva Gabutti 2012
Sordo Giovanni (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 43.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, ciliegia e viola appassita seguita da aromi di lampone, rosa appassita, fragola, cacao, tabacco, cannella, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, ciliegia e lampone.

 48 mesi in botte.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, 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.

Orcia DOC e Coronavirus: il Blocco del Turismo Ingincchia il Vino

Nel cuore della Toscana, in provincia di Siena, l'area dove nasce la Doc Orcia è, in gran parte, iscritta nel patrimonio dell'umanità UNESCO. Questa denominazione è conosciuta come "il vino più bello del mondo" perché si estende su un territorio integro, un capolavoro di bellezza paesaggistica, mantenuto anche dalla mano dei produttori di vino, che purtroppo l'emergenza Covid-19 mette a rischio.

Nell'area di produzione della Doc Orcia ogni anno si registra quasi un milione e mezzo di presenze turistiche e circa un milione di escursionisti giornalieri attratti dalla magica armonia dei panorami, la ricchezza di piccole città d'arte, dalle acque termali ma soprattutto da cibi e vini di grande storia e qualità. Anche per questo il 65% delle cantine dell'Orcia ha attività di agriturismo o ristorazione e tutte hanno vendita diretta dei vini. Una situazione privilegiata per una giovane DOC che si trovava fino all'emergenza del virus ad avere il mercato di esportazione "sotto casa" per il gran numero di turisti enogastronomici, in maggioranza esteri, che compravano i vini oppure li bevevano nei locali della zona. Una situazione che, con l'epidemia Covid, rischia di trasformarsi da opportunità a grosso rischio. Questo perché esiste il fondato timore che i turisti non arrivino.

«Oggi avere un solo mercato largamente prevalente, quello locale, e una sola tipologia di cliente, il turista, si rivela come un fattore di fragilità per le aziende della Doc Orcia che potrebbero subire maggiori contraccolpi commerciali rispetto alle altre denominazioni toscane – spiega il presidente del Consorzio di tutela, Donatella Cinelli Colombini – infatti per loro si sommano gli effetti della crisi nelle vendite del vino con i mancati introiti per l'affitto di appartamenti e per la ristorazione agrituristica che probabilmente resterà vuota».

Non solo il mondo produttivo deve preoccuparsi di questo momento, ma tutto il tessuto paesaggistico e sociale che sta vivendo una situazione di immediato allarme per i suoi effetti economici e sociali ma con possibili contraccolpi successivi più duraturi anche sul patrimonio paesaggistico. Per difendere occupazione, imprese e anche l'integrità di un territorio rurale che deve rimanere tale, è importante che l'azione pubblica di sostegno al sistema economico arrivi tempestivamente e in modo mirato al fine di salvaguardare un territorio che ha trovato nel turismo il suo riscatto e ora rischia, proprio per il turismo, di entrare in una nuova fase depressiva.

Il primo pensiero va alla salute e poi all'occupazione al sostegno ai redditi, subito dopo la preoccupazione riguarda le imprese e la protezione del lavoro futuro. Per il vino italiano sono allo studio interventi di sostegno pubblico relativi allo stoccaggio in botte o in bottiglia che potrebbero adattarsi alla Doc Orcia caratterizzata da rossi destinati al medio e lungo invecchiamento. Altre misure auspicabili riguardano premi per la distillazione e la vendemmia verde che, tuttavia, sono praticabili solo tenendo conto del valore dei vini che, nella Doc Orcia, non è certo quello del primo prezzo. È da presumere che le cantine stringeranno i denti ma cercheranno di coltivare i vigneti e mettere da parte il vino in vista di una ripartenza nel 2021.

Per il turismo la situazione è diversa perché molte strutture decideranno di rimanere chiuse per evitare di cumulare i costi fissi con quelli del personale a fronte di un business ai minimi termini e di un maggiore rischio per la salute.

Per evitare una prospettiva tragica di povertà e grande disagio sociale è opportuno incentivare le imprese a occupare almeno parte della mano d'opera turistica nelle attività al pubblico o in altre occupazioni riducendo il numero dei disoccupati o dei cassaintegrati e salvaguardando il tessuto di competenze e di professionalità che ha portato al successo il turismo in Valdorcia.

Una prospettiva che può concretizzarsi solo con decisioni go-

vernative tempestive perché il turismo viene costruito con mesi di anticipo e quindi prima della fine di maggio per l'estate-autunno 2020. Poi sarà troppo tardi per intercettare la clientela estera con maggiore capacità di spesa e i flussi saranno solo quelli *last minute* degli italiani che non basteranno per risanare i bilanci soprattutto in presenza delle norme sul distanziamento e i rischi innescati dal considerare il Covid come infortunio sul lavoro.

L'area di produzione della Doc Orcia comprende la maggior parte del parco della Valdorcia – patrimonio Unesco e altre zone limitrofe dello stesso fregio paesaggistico e storico artistico. Per capire la portata economica dell'epidemia Covid in questa zona è necessario capire il peso economico e sociale del turismo che riceve.

La Valdorcia ha una prevalenza di turismo estero (dati IRPET 2018 presenze italiane 253.311 presenze straniere 345.559) con tassi del 58% sul totale dei flussi. Meno del Chianti, dove questo indice tocca l'82%, ma comunque abbastanza alto da preoccupare, nelle attuali circostanze. Si tratta infatti di turisti che arrivano prevalentemente in aereo e che quindi saranno particolarmente scoraggiati a viaggiare. Provengono dall'Europa occidentale per il 29,9% e dal Nord America per il 14,9%. Anche se il turismo non costituisce la maggior parte del PIL dei distretti del vino tuttavia ne occupa una grossissima fetta. Per capirlo prendiamo l'unico dato fornito dal IRPET e relativo al 2015 nei comuni di – Montalcino e Montepulciano cioè in due super denominazioni come sono il Brunello e il Vino Nobile e in un'epoca antecedente al boom della ricettività diffusa. Ebbene il turismo era già il 25% del PIL. C'è da immaginarsi che in aree come l'Orcia, dove vigneti e cantine hanno una storia più breve e una dimensione produttiva più piccola, il turismo sia attualmente il 30% del PIL.

Anche per quanto riguarda gli occupati le percentuali sono così alte da destare allarme: in Valdorcia gli addetti al turismo erano nel 2016 il 33% della forza lavoro e ora hanno probabilmente una percentuale più alta.

Dazi e Inizio Covid-19 Decisivi su Export Extra-UE nel Trimestre

Marzo spartiacque per il commercio mondiale del vino, con l'Italia protagonista in positivo nei primi 2 mesi del 2020 ma in ritirata a marzo, dopo la fine delle scorte anti-dazi statunitensi e in corrispondenza con l'inizio del lockdown da Coronavirus. È quanto rileva l'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor nel focus rilasciato oggi sulle vendite di vino nei Paesi extra-UE nel primo trimestre 2020.

Nel complesso, le elaborazioni svolte su base doganale segnano un andamento globale a due facce tra i top buyer mondiali. Con gli Stati Uniti che, in previsione dell'aumento dei dazi aggiuntivi, fanno precauzionalmente incetta di prodotto e chiudono il trimestre con le importazioni dal resto del mondo a +10,9% a valore, mentre la Cina – in piena emergenza Covid-19 – segna un decremento delle importazioni che sfiora il 20% rispetto al pari periodo 2019. Segue, stabile, la domanda mondiale di vino da Canada e Giappone e, in rosso, dalla Svizzera (-10,8%).

In tutto ciò l'Italia perde di meno in Cina (-13,3%) e guadagna di più negli USA (+16,8%), con le vendite in Canada e Giappone ancora in terreno positivo dopo gli exploit del 2019, e con

la domanda svizzera stabile.

«Due fattori esogeni come i dazi e la pandemia hanno prima favorito e poi penalizzato la crescita delle nostre esportazioni di vino – ha detto il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani – Basti pensare come negli Stati Uniti si sia passati da un incremento record a valore del 40% del primo bimestre a una contrazione del 17,4% a marzo. Nei prossimi mesi – ha proseguito Mantovani – l'impatto della pandemia sui mercati internazionali sarà ancora più evidente, ma auspichiamo che questo autunno l'Italia possa essere la prima a ripartire proprio in Cina, laddove è iniziato con effetto domino il lockdown sull'on-trade del vino. In programma, la prima edizione del Wine to Asia di Shenzhen (9-11 novembre), oltre agli eventi di Vinitaly Hong Kong (5-7 novembre), e Chengdu».

Per il responsabile dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor, Denis Pantini: «Le vendite di vini fermi italiani nell'off-trade (gdo e liquor store) statunitense hanno raggiunto i 94 milioni di litri, che rappresentano solo il 40% delle importazioni totali della tipologia. Ora il quesito si pone su che fine farà l'altro 60% di vino fermo italiano e soprattutto se l'on-trade sarà in grado di ripartire con i ritmi precedenti. Da qui la necessità, specie per la fascia premium che è maggiormente penalizzata, di lavorare su un mix di canali che vedano protagonisti anche quelli dell'e-commerce, in forte crescita non solo negli Usa».

E sono proprio i vini di qualità superiore che sembrano accusare maggiormente la variazione negativa di marzo: in Svizzera il lockdown della ristorazione ha infatti portato a una contrazione del prezzo medio all'import del 14,6% rispetto allo stesso mese dello scorso anno, negli Stati Uniti un calo del 10,5%, nella Cina del 9,5%, in Norvegia dell'11,5%. Una tendenza al ribasso, come riscontrato anche nella GDO italiana con la recente analisi voluta da Vinitaly, che vede in crescita i vini di fascia medio-bassa allo scaffale ma un progressivo ridimensionamento del valore medio alla bottiglia.

Quanto ai competitor, se l'off-trade è un terreno di agguerrita concorrenza con i vini australiani, cileni e statunitensi, la market leader Francia sembra accusare la congiuntura con maggiori difficoltà rispetto all'Italia, complice l'acuirsi delle difficoltà in Cina (-37,2% nel trimestre), la forte perdita in Svizzera (-24,6%) e la virata in negativo del Giappone. Bene invece, grazie agli sparkling, negli Usa, dove il timore dei dazi al 100% ha fatto lievitare le importazioni di Champagne a +93%.

Maremma Toscana: Approvata la Modifica del Disciplinare

Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana oggi, dopo un iter durato 4 anni, è arrivato finalmente a ottenere la modifica del disciplinare per la DOC Maremma Toscana, approvata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali tramite il Comitato Nazionale Vini. In questa maniera si agevola il completamento del passaggio dalla preesistente IGT alla DOC, si adegua la Denominazione alle nuove esigenze di mercato per aumentarne gli sbocchi commerciali, consolidando, al contempo, gli attuali trend di crescita, rimarcando l'aspetto qualitativo della produzione.

Francesco Mazzei, presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, sottolinea l'importanza strategica di questa modifica che «consentirà alla Denominazione di crescere

e di ampliare il raggio d'azione presentandosi sui mercati con una proposta ancora più ampia e articolata che andrà a raggiungere nuove punte di qualità». «Il percorso per l'approvazione ministeriale di questa modifica è quasi giunto al termine – ora bisognerà aspettare che decorrano i tempi tecnici dalla pubblicazione della modifica in Gazzetta Ufficiale – ed è stato un percorso lungo e delicato, ma grazie alla determinazione del Consorzio e alla sinergia delle istituzioni siamo riusciti ad arrivare a questo traguardo che apre nuove interessanti prospettive», conclude Mazzei.

Il Direttore del Consorzio, Luca Pollini spiega che «le modifiche più rilevanti del disciplinare di produzione della DOC Maremma Toscana contenute nella proposta da noi presentata ormai quasi 4 anni fa riguardano, innanzitutto, la nuova formulazione della base ampelografica». In particolare per la produzione della tipologia Rosso per la quale potranno essere utilizzate, da sole o congiuntamente e per un minimo del 60%, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah e Cilieggiolo. Mentre per la produzione del tipo Bianco, accanto a Vermentino e Trebbiano Toscano, sarà possibile utilizzare anche il Viognier da solo o congiuntamente alle altre due varietà, per almeno il 60%.

«In un'ottica di innalzamento del livello qualitativo della proposta è stata anche inserita la Menzione Riserva sia per la tipologia Bianco – invecchiamento non inferiore a 12 mesi – sia per il Rosso – in questo caso con invecchiamento obbligatorio di due anni di cui almeno 6 mesi in recipienti di legno» aggiunge Pollini. Per rimarcare ulteriormente il valore del prodotto sono state aggiunte prescrizioni specifiche per la viticoltura – aumentando la densità minima di ceppi per ettaro e vietando sistemi di allevamento tipo tendone, non ritenuto idoneo alla produzione di uve di qualità.

Per perseguire una sempre migliore valorizzazione della Denominazione, resta invariata la possibilità di produrre le tipologie varietali tra le quali spicca il Vermentino – in forte crescita – e sono stati anche inseriti Cabernet Franc, Petit Verdot e Pugnitello. Inoltre, primo caso in Toscana per vini DOP, vi è ora la possibilità di utilizzare in etichetta l'indicazione di due varietà (tipologie Bivarietal), molto richieste soprattutto sui mercati esteri.

È stato un lavoro lungo e complesso che ha dovuto confrontarsi anche con il cambiamento delle regole comunitarie, avvenuto a inizio del 2019, a fronte delle quali il Consorzio ha dovuto «spacchettare» le modifiche richieste. Il prossimo passo sarà la richiesta di imbottigliamento nella zona di produzione – una modifica per la quale è previsto il pronunciamento della Commissione Europea – con l'impegno a presentarla al momento della conclusione dell'iter riferito alle modifiche ordinarie.

Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana nasce nel 2014 dopo il conferimento della DOC con l'obiettivo di promuovere la qualità dei suoi vini e garantire il rispetto delle norme di produzione previste dal disciplinare, dedicandosi, inoltre, alla tutela del marchio e all'assistenza ai soci sulle normative che regolano il settore. Oggi il Consorzio conta 279 aziende associate, di cui 91 aziende «verticali» – che vinificano le proprie uve e imbottigliano i propri vini – per un totale di quasi 6 milioni di bottiglie prodotte all'anno. Il Consorzio opera nell'intera provincia di Grosseto, una vasta area nel sud della Toscana che si estende dalle pendici del Monte Amiata e raggiunge la costa maremmana e l'Argentario fino all'iso-

la del Giglio. La DOC Maremma Toscana è al 3° posto, per superficie vitata rivendicata, tra le DOP toscane, dietro soltanto al Chianti e al Chianti Classico. Territorio incontaminato, sostenibilità e proposta ampia di prodotti sono i plus della Denominazione che è ancora giovane e ha una potenzialità di crescita molto importante anche in termine di volumi. A oggi si punta quindi in generale su obiettivi di crescita quantitativa e qualitativa del prodotto.

Ruenza Santandrea è la Nuova Presidente del Consorzio Vini di Romagna

Si è svolta l'assemblea annuale dei soci del Consorzio Vini di Romagna. Un'assemblea particolarmente importante in quanto prevedeva anche il rinnovo delle cariche per il triennio 2020-2022. Come da prassi è stato il Consiglio d'Amministrazione appena eletto a nominare il nuovo presidente. All'unanimità le preferenze sono state espresse per Ruenza Santandrea, nome noto e molto apprezzato nel panorama vinicolo regionale, nazionale ed europeo per gli importanti incarichi ricoperti in questi ultimi quindici anni nel settore. La Santandrea, prima presidente donna nella storia del Consorzio Vini di Romagna in 58 anni dell'ente (è stato fondato nel 1962), succede a Giordano Zinzani, che lascia dopo quattro mandati triennali consecutivi.

«Consapevole di andare a ricoprire questo importante ruolo in un momento storico decisamente complicato per il vino romagnolo, e non solo, spero nell'impegno di tutti per dare nuovo slancio al nostro settore – dichiara la neo Presidente Santandrea – Tutti possono fornire il proprio contributo e assieme dobbiamo iniziare a ragionare, da subito, su quali azioni e quali strategie mettere in campo per promuovere i nostri vini, figli di un territorio ricco di cultura, tradizioni, gastronomia. Ringrazio quindi per la fiducia espressa dal CdA nei miei confronti e adesso al lavoro, uniti e compatti. Solo così riusciremo a valorizzare i nostri prodotti, ben oltre il Covid-19».

Ad affiancare la Santandrea nei lavori del Consorzio Vini di Romagna saranno i riconfermati Vice Presidenti Scipione Giuliani (Poderi dal Nespole, Civitella di Romagna) e Mauro Sirri (Celli, Bertinoro) e il nuovo Consiglio d'Amministrazione formato da: Francesco Bordini (Villa Papiano, Modigliana), Silvia Casali (Tenuta Casali, Mercato Saraceno), Fabio Castellari (Cantina di Faenza, Faenza), Andrea Achille Emiliani (Agrintesa, Faenza), Riccardo Maraldi (Caviro, Faenza), Roberto Monti (Cantina Forlì-Predappio, Forlì), Alessandro Morini (Poderi Morini, Faenza), Marco Nannetti (Terre Cevico, Lugo), David Navacchia (Tre Monti, Imola), Alberto Perdisa (Insia – Palazzona di Maggio, Ozzano dell'Emilia), Enrico Prugnoli (Cantina Sociale di Cesena, Cesena), Daniele Rossi (Cantina dei Colli Romagnoli, Faenza), Sandro Santini (Tenuta Santini, Coriano), Roberto Sarti (Caviro, Faenza), Matteo Vingione (Cavim, Sasso Morelli).

Faentina, classe 1954, sposata, con due figli e due nipoti, Ruenza Santandrea prima di ricoprire il ruolo di Presidente del Gruppo Cevico e delle società controllate dal 2005 al 2017, svolgeva attività professionale soprattutto come consulente di direzione e di sindaco revisore, collaborando alla costituzione di importanti consorzi del mondo produttivo.

Durante la presidenza di Cevico, è anche responsabile del settore vino nazionale dell'Alleanza delle Cooperative, lanciando

Vivite, il festival del vino cooperativo, e promuovendo il coordinamento europeo cooperativo del vino con francesi e spagnoli.

Ha partecipato al gruppo dei cinque esperti che hanno lavorato per il Ministero dell'Agricoltura alla realizzazione del padiglione vino di Expo Milano 2015. Inoltre, ha ricoperto diversi ruoli in associazioni di sindacati d'impresa, sia a livello territoriale sia nazionale. Ha ricevuto il premio Romagna Wine Festival di "Profeta in patria" e il premio "Voice of Wine 2019" alla WBWE di Amsterdam per il lavoro svolto a sostegno del mondo vinicolo europeo. Dopo aver lasciato la presidenza di Cevico al termine del quarto mandato, e con essa anche gli incarichi collegati sia a livello societario sia sindacale, ha ricoperto il ruolo di Presidente di Bolè srl, società nata per produrre e lanciare lo spumante ottenuto da Romagna Trebbiano DOC; incarico tutt'ora in corso.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa Barricata dell'Etna Giovi (Sicilia)

Vinaccia di Nerello Mascalese, Carricante, Nerello Cappuccio

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio

Giallo ambra brillante, limpida e trasparente.

Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna secca, nocciola, tabacco, cuoio, miele, cioccolato e vaniglia, pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.

Finale persistente con ricordi prugna secca, cioccolato e miele.

Distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria. 10 mesi in barrique.

Wine Guide Parade

Marzo 2020

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2015, Tenuta Sant'Antonio	10744
2	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Muntobe 2018, Montecappone	9715
3	Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Metodo Classico Extra Brut Mirizzi 2016, Montecappone	9525
4	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Cogito A. Mirizzi 2018, Montecappone	8634
5	Mandarossa Timperosse 2018, Cantine Settesoli	8401
6	Sicilia Rosso Mandrarossa Carthago 2017, Cantine Settesoli	8202
7	Sicilia Rosso Mandrarossa Terre del Sommacco 2016, Cantine Settesoli	7866
8	Sicilia Rosso Mandrarossa Bonera 2018, Cantine Settesoli	7573
9	Telos Il Bianco 2018, Tenuta Sant'Antonio	7511
10	Rosso Piceno Utopia 2015, Montecappone	7196
11	Brut Metodo Classico Camely, Tenuta Montecchiesi	7190
12	Mandarossa Cavadiserpe 2017, Cantine Settesoli	7165
13	Amarone della Valpolicella 2013, Dal Cero	7060
14	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Ergo Mirizzi 2017, Montecappone	7044
15	Cortona Syrah Selverello 2017, Tenuta Montecchiesi	7037