

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 76, Estate 2009

Il Vino Italiano è Sicuro. Il Rosato è Salvo

Dedichiamo l'editoriale di questo numero a due interessanti comunicati diffusi recentemente dalla Coldiretti - la più grande associazione italiana di rappresentanza delle imprese agricole - e che riguardano direttamente il mondo del vino, offrendo interessanti spunti di riflessione. La prima buona notizia diffusa dalla Coldiretti è che il vino italiano sembrerebbe essere più sicuro rispetto alle produzioni del passato. La seconda ci informa che la Commissione Europea ha ritirato il progetto che avrebbe consentito la produzione di vini rosati "da taglio", cioè prodotti dalla miscela di vini bianchi e rossi. Due buone notizie, senza ombra di dubbio. La prima è particolarmente rassicurante, almeno nel contenuto, visti gli scandali che hanno investito il mondo del vino italiano in passato, oltre a supportare nel mondo la qualità del vino prodotto nel *bel paese*. Anche la seconda è un'ottima notizia, quanto meno dimostra - per la prima volta - il supporto dell'Europa in fatto di qualità enologica, non sempre tutelata ultimamente dalla Commissione Europea.

Secondo quanto diffuso dalla Coldiretti, la totalità del vino prodotto in Italia risulterebbe essere completamente sicuro e sano. Questo è quello che emerge dal rapporto annuale del Ministero del Lavoro, Salute e Politiche Sociali sul "Controllo ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale". In questo rapporto si rende infatti noto che il 100% dei campioni di vino italiano conteneva quantità di residui chimici inferiore ai limiti previsti dalla legge. Certamente un'ottima notizia per tutti i consumatori di vino italiano e per la loro salute. Visti anche i fatti che hanno riguardato lo scorso anno il vino italiano, una notizia come questa non può che fare piacere. Il fatto che le quantità di residui di sostanze chimiche rilevate nel vino italiano siano inferiori ai limiti previsti per legge, sottolinea, innanzitutto, la maturità e la coscienza dei viticoltori nelle loro scelte in vigna. Questo significa, fra l'altro, che l'utilizzo di trattamenti fitosanitari sulle viti è stata ridotta a vantaggio di pratiche colturali più "naturali".

La diminuzione dell'impiego di trattamenti fitosanitari in agricoltura è anche confermata da un'indagine ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica), nel quale si registra una progressiva

diminuzione nell'utilizzo di fitofarmaci tossici, addirittura dimezzato negli ultimi dieci anni. In questo studio emerge inoltre che la diminuzione ha segnato la sostanziale crescita dell'impiego di sistemi di coltivazione ecocompatibili. Inoltre - sempre secondo l'ISTAT - l'Italia occupa oggi il primo posto in Europa nell'adozione di principi di coltura biologica, destinando a questo tipo di coltura oltre un milione di ettari. La coscienza e la maturità delle imprese agricole, e quindi anche delle aziende che si occupano di produzione di vino, sono inoltre confermate dalla tendenza delle diminuzioni di irregolarità registrate negli ultimi sedici anni. Se nel 1993 il 5,56% della produzione agricola presentava delle irregolarità, nel 2007 solamente lo 0,9% non rispettava le disposizioni di legge: una diminuzione di oltre sei volte. Risultati come questi collocano la produzione agricola italiana - e quindi anche il vino - ai massimi vertici mondiali in fatto di sicurezza alimentare.

La consapevolezza e la maturità delle imprese agricole italiane nell'uso limitato di trattamenti fitosanitari tossici, è inoltre confermata anche dai controlli effettuati in altri prodotti. Le verifiche oggetto del controllo hanno infatti rilevato che il 99,3% delle verdure è risultato regolare, così come il 98,6% della frutta e il 98,7% dell'olio d'oliva. Una buona, anzi ottima, notizia per la tutela della salute degli italiani e certamente un'ulteriore garanzia all'estero sulla bontà e la salubrità dei prodotti agricoli italiani. Inoltre, un chiaro segno di come sia maturata una migliore consapevolezza e il ritorno al rispetto della natura da parte delle imprese agricole che, dopo essersi per anni affidati ai miracoli promessi dalla chimica, stanno oggi tornando a una più sana e rispettosa coltivazione della terra. E lo stesso si può affermare per il vino. Se un tempo il ricorso a prodotti chimici in vigna e in cantina era considerato del tutto normale, oggi l'impiego di sostanze chimiche è generalmente adottato solo quando si rende necessario per garantire un prodotto più stabile ed esente da difetti.

L'altra buona notizia riguarda il vino rosato. Come ricorderete, la Commissione Europea stava lavorando a un progetto che avrebbe consentito la produzione di vini rosati dall'unione di vini bianchi e vini rossi. Un provvedimento che avrebbe ulteriormente leso, per molti aspetti, la dignità e la qualità dei

Sommario

Il Vino Italiano è Sicuro. Il Rosato è Salvo	1
GUSTO DIVINO	
Dolcetto d'Alba a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	10

DiWINEtaste OnLine

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

vini rosati, da sempre poco considerati dai consumatori, ai quali tendono a preferire altri stili di vino. A quanto si apprende, la Commissione Europea avrebbe ritirato questo progetto. La notizia è stata diffusa dalla Coldiretti, la quale afferma inoltre che in questo modo si sono salvati circa 48 milioni di bottiglie di vino rosato prodotto con il metodo tradizionale, cioè con l'esclusivo impiego di uve a bacca rossa. Il ripensamento della Commissione Europea è stato determinato anche dalla pressione della stessa Coldiretti - a tutela e in rappresentanza di tutti i produttori italiani - sottolineando che questo provvedimento avrebbe unicamente generato confusione fra i consumatori senza tutelare la qualità del vero vino rosato. Il provvedimento non obbligava infatti i produttori a indicare in etichetta il metodo di produzione, pertanto i consumatori non avrebbero avuto nessuna possibilità di sapere realmente cosa stessero versando nei calici.

La decisione presa dalla Commissione Europea fa ben sperare sul futuro di analoghi provvedimenti riguardanti il vino. Per la prima volta si è infatti registrato in sede Europea un reale interesse per la qualità del vino, un atteggiamento che - si spera - sia sempre più orientato verso la tutela e il rispetto dei consumatori e dei produttori onesti. Si ricorderà infatti che in passato la Commissione Europea ha varato provvedimenti molto discutibili e che certamente non sono a favore della qualità. Già dal 2006 è infatti permesso l'uso dei trucioli di legno nella produzione di vino, che in questo caso non opera nessuna reale maturazione ma semplicemente a una discutibile aromatizzazione. Inoltre è già consentita la commercializzazione di "vini" prodotti dalla fermentazione di frutti diversi dall'uva, come lamponi e ribes - prodotti che sono già reperibili nei supermercati d'Europa - senza considerare che in alcuni paesi è stata consentita l'aggiunta di zucchero al mosto. Infine, è molto probabile che dal primo agosto si potrà chiamare vino anche quello al quale è stato eliminato parte dell'alcol, il cosiddetto *vino dealcolizzato*. La decisione presa in merito al vino rosato fa comunque ben sperare che decisioni discutibili come queste non vengano più prese dalla Commissione Europea. Per il momento rallegriamoci del fatto che il vino rosato è salvo. E ovviamente anche dal fatto che il vino italiano è più sicuro e sano.

GUSTO DIVINO

Dolcetto d'Alba a Confronto

Nelle tante interpretazioni che il Piemonte offre del Dolcetto, i vini prodotti ad Alba con quest'uva sono certamente i più diffusi e i più conosciuti

Il Dolcetto è l'uva più diffusa delle Langhe, la grande terra da vino del Piemonte, madre dei grandi e celebrati Barolo e Barbaresco, entrambi frutto del nobile Nebbiolo. Il Dolcetto - probabilmente offuscato da questi due grandi vini di Langa, così come da altri vini prodotti con Nebbiolo e Barbera - incontra meno il favore dei consumatori, forse anche per il nome, che ricorda qualcosa di tendenzialmente dolce piuttosto che un vino secco. A questo proposito è bene ricordare che il Dolcetto è un'uva e non uno stile di vino, e deve il suo nome allo spiccato gusto dolce dei suoi acini. Un tempo era particolarmente consigliato il consumo dell'uva Dolcetto a tutti quei soggetti che avevano disturbi allo stomaco, proprio a causa della sua spiccata dolcezza e la ridotta acidità. Il Dolcetto è comunque capace di produrre eccellenti vini, questo grazie anche alla serietà e alla dedizione di alcuni produttori che ne hanno fatto un grande vino, ricco di piacevoli sorprese per il degustatore.

L'origine del Dolcetto non è del tutto certa. C'è chi sostiene che quest'uva sia originaria delle Langhe, chi invece sostiene che la sua origine sia la Liguria, dove è conosciuto con il nome di Ormeasco. In entrambi i casi, si suppone che il Dolcetto sia arrivato, nell'una o nell'altra zona, in seguito a scambi commerciali durante il periodo medievale. Le prime notizie certe sull'uva Dolcetto risalgono al 1700, e solo nel 1800 la sua coltivazione si diffonde in tutte le Langhe, diventando anche uno dei vini più tipici e comuni di questa terra. Il Dolcetto è utilizzato in Piemonte per la produzione di ben undici vini monovarietali a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) così come in due vini a Denominazione Controllata e Garantita (DOCG). Di questi, il Dolcetto d'Alba è certamente il più conosciuto e diffuso oltre i confini del Piemonte. Il Dolcetto d'Alba è prodotto nelle terre che si trovano sulla destra del fiume Tanaro, in quella parte di territorio dove si pratica anche la coltivazione delle celebri nocciole.

I Vini della Degustazione

Il Dolcetto d'Alba, e lo stesso si può dire per gli altri Dolcetto prodotti in Piemonte, è un vino che esprime con la freschezza e l'immediatezza di aromi e sapori di fiori e frutta il suo piacevole carattere. Questo non deve comunque fare pensare al Dolcetto come un vino di minore pregio o interesse, poiché esistono diversi casi nei quali questa uva riesce a produrre vini di interessante struttura e complessità, anche senza ricorrere all'uso del legno. Le qualità di frutti e fiori del Dolcetto hanno da sempre suggerito ai produttori di vinificare quest'uva in contenitori inerti e sono rarissimi i casi in cui si ricorre alla botte o alla barrique. Il Dolcetto è una varietà che matura in anticipo rispetto alle altre uve della zona e la vendemmia è solitamente effettuata verso la metà di settembre. La coltivazione del Dolcetto è solitamente svolta in terreni calcarei marnosi, in zone collinari comprese fra i 250 e i 600 metri

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2009 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 Dolcetto d'Alba della nostra degustazione comparativa

di altitudine. In accordo al disciplinare di produzione, il Dolcetto d'Alba si ottiene esclusivamente da questa varietà d'uva, deve avere un volume alcolico minimo di 11,5% e non sono previsti tempi minimi di maturazione prima della commercializzazione. Qualora il volume alcolico del vino sia superiore al 12,5% e maturato per almeno un anno, il Dolcetto d'Alba può riportare in etichetta la menzione "superiore".

La nostra degustazione comparativa si concentrerà su tre Dolcetto d'Alba prodotti con tecniche di vinificazione diverse. Uno di questi è infatti maturato in barrique, mentre gli altri due seguono la vinificazione "tipica" con la maturazione esclusiva in contenitori inerti. Il primo vino è il Dolcetto d'Alba Vigneto della Chiesa di Seghesio, maturato per 9 mesi in vasche d'acciaio. Il secondo vino della degustazione comparativa è il Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli di Mossio, anche in questo caso maturato in vasche d'acciaio. Il terzo vino è il Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti, maturato per 8 mesi in barrique. Mentre nei primi due vini le qualità del Dolcetto saranno espresse senza "interferenze", sarà interessante confrontare questi due vini con il terzo così da comprendere l'influsso del legno nell'uva Dolcetto. I tre vini saranno scelti in accordo alle annate più recenti commercializzate dai rispettivi produttori. I primi due Dolcetto d'Alba saranno serviti alla temperatura di 17° C, mentre per il terzo si sceglierà la temperatura di 18° C. I vini saranno versati in tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Il Dolcetto è un'uva con proprietà coloranti piuttosto elevate, una qualità che contraddistingue sempre i suoi vini. In accordo alla tradizione piemontese, i vini da uve Dolcetto si consumano giovani e generalmente non si lasciano maturare per lungo tempo. Nonostante questa *regola tradizionale*, alcuni produttori fanno maturare con successo il Dolcetto per alcuni anni, dimostrando un'insospettabile longevità. La trasparenza del Dolcetto è generalmente piuttosto bassa, in alcuni casi si può anche rilevare la quasi impenetrabilità della luce. Il Dolcetto d'Alba si presenta con un colore rosso rubino intenso e scuro, talvolta mostrando anche un evidente colore rosso porpora. La sfumatura del colore di questo vino presenta accese ed evidenti tonalità rosso porpora intenso, una qualità molto fre-

quente vista l'abitudine di consumare il Dolcetto dopo alcuni mesi dalla produzione. In alcuni esemplari di Dolcetto d'Alba - e lo stesso si riscontra anche in altri Dolcetto - si può notare, durante la mescolta, la formazione di una moderata schiuma colore porpora.

Inizieremo l'esame dell'aspetto dal Dolcetto d'Alba Vigneto della Chiesa di Seghesio. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - un semplice foglio di carta è sufficiente - osserveremo il colore alla base del calice. Si osserverà un colore rosso rubino intenso con una trasparenza piuttosto ridotta, mentre la sfumatura, osservata verso l'apertura del calice, nel punto dove il vino assume lo spessore minore, sarà caratterizzata da un evidente rosso porpora. Passiamo ora all'osservazione del secondo vino della nostra degustazione: Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli di Mossio. Il colore di questo vino è piuttosto simile al precedente e anche in questo caso si osserverà un colore rosso rubino intenso e una trasparenza piuttosto ridotta, mentre la sfumatura presenterà il tipico colore rosso porpora. Passiamo ora all'esame del terzo vino: Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti. Rispetto ai due vini precedenti, questo Dolcetto presenta un colore rosso rubino più intenso e scuro con una trasparenza ulteriormente ridotta, conservando comunque nella sfumatura il caratteristico colore rosso porpora.

Esame Olfattivo

Una delle caratteristiche più interessanti del Dolcetto d'Alba è probabilmente rappresentata dalla sua immediatezza dei profumi, una qualità che sempre più spesso si dimentica in altri vini a causa dell'impiego - talvolta esagerato - di botti e barrique. I vini prodotti con Dolcetto hanno generalmente un carattere *immediato* e *schietto*, dove gli aromi di frutti e fiori costituiscono le qualità dominanti nel profilo olfattivo. Nel Dolcetto d'Alba si possono infatti percepire aromi di ciliegia e mora, oltre a un frutto che potrebbe essere considerato insolito e che esprime il suo carattere *amaro*: la mandorla. Fra gli aromi di fiori più frequenti nel Dolcetto d'Alba troviamo la violetta e, talvolta, la rosa e il ciclamino. Un altro frutto che si può percepire nel Dolcetto, in particolare nei vini giovani, è la pesca, una sensazione generalmente rilevata nei vini bianchi. Altri aromi tipici del Dolcetto includono inoltre prugna, fragola, lampone e mirtillo. La maturazione in legno, che nel Dolcetto è decisamente inconsueta, arricchisce il vino di caratteri terziari e speziati, che dovrebbero - in onore dell'equilibrio - mantenere comunque integri e ben percettibili gli aromi di fiori e frutta, una qualità fondamentale del Dolcetto.

Il primo vino del quale prenderemo in esame i profumi è il Dolcetto d'Alba Vigneto della Chiesa di Seghesio. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza eseguire nessuna roteazione, procederemo con la valutazione degli aromi di apertura, cioè delle qualità identificative del vino e che si sviluppano con una quantità piuttosto ridotta di ossigeno. Dal calice si potranno apprezzare aromi intensi, puliti e gradevoli di ciliegia, prugna e mirtillo, qualità che spesso si possono percepire nel Dolcetto d'Alba. Procediamo ora con la roteazione del calice, così da consentire un'adeguata ossigenazione del vino permettendo lo sviluppo delle altre qualità olfattive che completeranno il profilo del primo vino. La seconda olfazione consentirà la percezione di violetta e ciclamino - qualità florea-

li tipiche del Dolcetto - alle quali si uniranno le sensazioni di mora e lampone, oltre a un lieve accenno di carruba. Si potrà inoltre percepire un aroma dal carattere tendenzialmente amaro nel quale si può riconoscere la mandorla, un'altra qualità tipica del Dolcetto.

Passiamo ora alla valutazione dei profumi del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli di Mossio. L'apertura di questo secondo Dolcetto - effettuata senza roteare il calice - consente la percezione di ciliegia, mora e prugna. Si procederà ora con la roteazione del calice, favorendo così lo sviluppo degli altri aromi e che completeranno il profilo olfattivo con violetta, lampone, mirtillo e fragola oltre alla sensazione floreale di ciclamino. Anche in questo Dolcetto di può cogliere l'aroma di mandorla oltre a un piacevole accenno di anice. Procediamo ora con l'esame del terzo vino - Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti - l'unico dei tre ad essere maturato in barrique. L'apertura di questo Dolcetto è caratterizzata da ciliegia, prugna e mora, mentre la roteazione del calice farà emergere aromi di mirtillo, lampone, violetta, ciclamino e pesca, oltre al piacevole accenno di mandorla. In questo vino si potranno inoltre percepire aromi di vaniglia e il carattere balsamico dell'eucalipto, qualità conferite dalla maturazione in barrique.

Esame Gustativo

A dispetto del suo nome, i vini prodotti con il Dolcetto sono assolutamente secchi e asciutti, con un'astringenza e un'acidità moderata, lasciando in bocca - dopo la deglutizione - un piacevole gusto amarognolo. Il Dolcetto è fin troppo noto per la sua immediatezza e *semplicità*, tuttavia non sono rari vini prodotti con quest'uva a presentare interessanti caratteri di complessità. Questa *semplicità* è generalmente determinata dalla moderata acidità e da una modesta astringenza dei tannini, qualità che rendono il Dolcetto gradevole alla maggioranza dei consumatori, anche per il piacevole gusto fruttato che pervade la bocca. Nonostante il disciplinare di produzione preveda un volume alcolico minimo di 11,5%, non sono rari i Dolcetto con quantità di alcol decisamente superiori, in alcuni casi anche di 13,5%. La maturazione in legno, come prevedibile, aumenta l'astringenza e la struttura del Dolcetto, pertanto in questi vini l'equilibrio è ottenuto con un'adeguata quantità di alcol. Nonostante la sua acidità sia moderata, questa caratteristica è comunque ben percepibile in bocca, soprattutto nei vini con un contenuto moderato di alcol, aumentando la gradevolezza del vino.

Prendiamo in esame il primo vino della nostra degustazione comparativa: Dolcetto d'Alba Vigneto della Chiesa di Seghesio. L'attacco di questo vino conferma in pieno le caratteristiche del Dolcetto, con un'astringenza moderata e una piacevole sensazione, anch'essa moderata, di freschezza, oltre ai sapori intensi di frutti, in questo caso espressi da ciliegia, mirtillo e prugna. Passiamo ora al Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli di Mossio. In questo vino l'astringenza è decisamente superiore al precedente, sottolineando una struttura più piena, pur tuttavia conservando una piacevole freschezza e il consueto carattere fruttato, che in questo vino si esprime con ciliegia, prugna e mora. Si noti come l'alcol contribuisca all'equilibrio sia dell'astringenza sia della struttura. Passiamo ora al terzo vino della degustazione comparativa - Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti - nel quale si percepisce un attacco più rotondo

e pieno rispetto ai precedenti, qualità che derivano dalla maturazione in barrique. Anche in questo caso il ruolo dell'alcol è determinante per l'equilibrio del vino. Si noti, infine, la percezione dei sapori di ciliegia, mora e mirtillo oltre all'influsso del legno sul gusto.

Considerazioni Finali

I tre vini della nostra degustazione comparativa confermano pienamente il carattere *immediato* del Dolcetto d'Alba - e certamente questo non è un difetto - oltre a mettere in evidenza che con quest'uva si possono produrre vini di qualità e di sicuro interesse sensoriale. Il finale del Dolcetto d'Alba Vigneto della Chiesa di Seghesio è persistente, lasciando in bocca i tipici sapori di frutta di quest'uva come ciliegia, prugna e mirtillo. Anche il finale del secondo vino - Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli di Mossio - è caratterizzato da una lunga persistenza, lasciando in bocca sapori intensi e puliti di ciliegia, prugna e mora. Non da meno il finale del terzo vino, Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti, con una lunga persistenza e con sapori intensi e puliti di ciliegia, prugna, mirtillo e lampone, oltre a una sensazione di struttura e morbidezza maggiori rispetto ai due vini precedenti. Si noti, infine, il gusto tendenzialmente amaro che i tre vini lasciano in bocca dopo la deglutizione e nel quale si può riconoscere la mandorla, come già detto, caratteristica tipica del Dolcetto.



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



Franciacorta Rosé Pas Dosé Parosé 2004 Il Mosnel (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Pinot Nero (70%), Chardonnay (30%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Franciacorta Rosé Pas Dosé Parosé si presenta con un colore rosa buccia di cipolla brillante e sfumature rosa tenue, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono

con note di ciliegia, lampone e mandarino seguite da aromi di crosta di pane, lievito, fragola, biancospino, pompelmo rosa, susina, mela e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Franciacorta Rosé Pas Dosé Parosé rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi. Il vino base utilizzato per la produzione di questo Franciacorta matura in barrique.

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



Franciacorta Brut Emanuela Barboglio 2004
Il Mosnel (Lombardia, Italia)

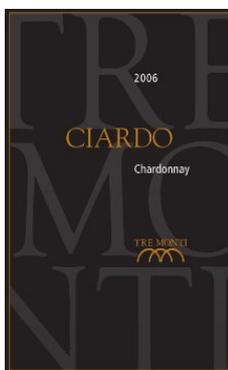
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Franciacorta Brut Emanuela Barboglio si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, crosta di pane e acacia seguite da aromi di lievito, ananas, biancospino, pera, burro, susina, nocciola, pralina e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e pralina. Franciacorta Brut Emanuela Barboglio rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi. Il vino base di questo Franciacorta matura in barrique per 5 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Paste ripiene, Zuppe di funghi



Colli di Imola Chardonnay Ciardo 2008
Tre Monti (Emilia Romagna, Italia)

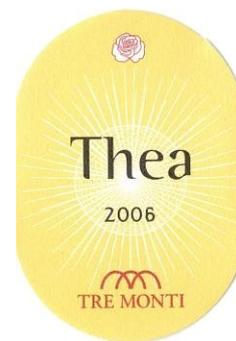
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli di Imola Chardonnay Ciardo si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e acacia seguite da aromi di ananas, rosa bianca, pera, pompelmo, susina e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, banana e susina. Una piccola parte di Colli di Imola Chardonnay Ciardo matura in barrique.

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



Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea
2006

Tre Monti (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, mirtillo, mora, vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella, pepe rosa e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea matura per 12 mesi in barrique.

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



Principeps 2003
Castello delle Regine (Umbria, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Sangiovese (20%), Merlot (20%)

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Principeps si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e violetta seguite da aromi di ribes, vaniglia, mirtillo, tabacco, lampone, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Principeps matura per 12 mesi in barrique a cui seguono oltre 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Selezione del Fondatore 2003
Castello delle Regine (Umbria, Italia)

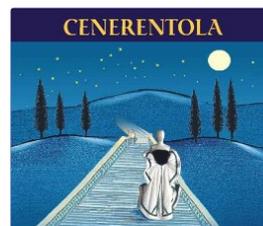
Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Selezione del Fondatore si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, liquirizia, cuoio, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Selezione del Fondatore matura in barrique per 14 mesi a cui seguono 36 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Orcia Rosso Cenerentola 2004
Donatella Cinelli Colombini (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (65%), Foglia Tonda (35%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Orcia Rosso Cenerentola si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e violetta seguite da aromi di mora, vaniglia, cioccolato, cannella, tabacco, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Orcia Rosso Cenerentola matura per 12 mesi in botte e in barrique.

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



Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004
Donatella Cinelli Colombini (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 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 prugna, amarena e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, cioccolato, cannella, tabacco, liquirizia, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne matura in botte.

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



Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli 2006
Masciarelli (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo

Prezzo: € 17,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli 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, pesca e mandorla seguite da aromi di ananas, agrumi, ginestra, biancospino, pera e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e mandorla. Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli matura in vasche d'acciaio.

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



Montepulciano d'Abruzzo S. Martino Rosso Marina Cvetic 2005
Masciarelli (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Montepulciano d'Abruzzo S. Martino Rosso Marina Cvetic si presenta con un colore rosso rubino scuro 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 mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, liquirizia, pepe rosa, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e mora. Un vino ben fatto. Montepulciano d'Abruzzo S. Martino Rosso Marina Cvetic matura per 2 anni in barrique.

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



Trebbiano d'Abruzzo 2008
Valori (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo

Prezzo: € 5,80

Punteggio: ◆◆

Questo Trebbiano d'Abruzzo si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di biancospino, ginestra e ananas. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Trebbiano d'Abruzzo matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Antipasti di verdure e uova, Risotto con verdure, Crostacei bolliti



Montepulciano d'Abruzzo 2006
Valori (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆

Questo Montepulciano d'Abruzzo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora e lampone. 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, prugna e mora. Questo Montepulciano d'Abruzzo matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne saltata, Formaggi

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.

Un Vino da Riscoprire: la Vernaccia di Oristano

Ha avuto luogo a Oristano la prima Tornata 2009 dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino (la più prestigiosa istituzione nazionale in campo vitivinicolo), dedicata a "La Vernaccia di Oristano". La manifestazione è stata organizzata in collaborazione con la Camera di Commercio di Oristano, il Consorzio Uno e l'Università di Sassari. Prima DOC della Sardegna (dal 1971), la Vernaccia di Oristano incontra da diversi anni a questa parte crescenti difficoltà nel farsi apprezzare come un tempo, quando era considerata - per la sua unicità - il fiore all'occhiello della vitivinicoltura sarda. La coltivazione del vitigno e la produzione del vino sono quindi drasticamente diminuiti (oltre il 75% in meno, nel giro di trent'anni) e oggi le cantine che si dedicano esclusivamente alla produzione di questo vino non superano la decina.

«I motivi di questo fenomeno, spiega il professore Antonio Farris, dell'Università di Sassari, coordinatore del Convegno, sono da ricercare in fattori di ordine sia viticolo che enologico: le tecniche di allevamento e produzione oggi più diffuse mal si addicono infatti a questo vitigno e a questo vino. Ma il principale elemento sul quale concentrare la nostra attenzione è costituito dalla disaffezione dei giovani, sia dal punto di vista professionale che come consumatori». La giornata di studio e approfondimento che l'Accademia ha dedicato alla Vernaccia di Oristano (alla quale hanno partecipato anche molti studenti) ha visto interventi molto articolati: dalla storia della Vernaccia allo scenario della vitivinicoltura oristanese, dalla coltivazione del vitigno Vernaccia nella zona di Oristano alle sue particolarità sanitarie e ai problemi entomologici relativi, dalle peculiarità dei lieviti del vino alle variazioni compositive nell'affinamento.

Successivamente, ha avuto luogo un dibattito sulla necessità di far conoscere non solo il vino Vernaccia ma anche i modi, vecchi e nuovi di consumarla: si tratta di un problema non solo di comunicazione ma soprattutto di marketing, con l'obiettivo di fare rientrare il prodotto nelle abitudini del consumatore, sia sardo che continentale. La Vernaccia di Oristano presenta realtà produttive di notevole valore, con un ottimo rapporto medio tra qualità e prezzo e alcune bottiglie di pregio assoluto. Una realtà che i partecipanti al Convegno hanno potuto verificare attraverso le visite alle cantine F.Ili Serra, Josto Puddu e Còntini, oltre alla Cantina Sociale della Vernaccia.

«Con la Tornata sulla Vernaccia di Oristano, dichiara Antonio Calò, presidente dell'Accademia, l'Accademia è tornata in Sardegna per quinta volta: questa grande e importante isola è considerata dal punto di vista vitivinicolo una delle terre in cui

la produzione attuale presenta enormi potenzialità di miglioramento qualitativo. Il caso della Vernaccia di Oristano è inoltre assolutamente particolare perché un vino di questo livello merita senz'altro di tornare a essere apprezzato come merita, in Italia e nel mondo».

Sebastiano Caffo Eletto Consigliere Nazionale di AssoDistil

Sebastiano Caffo, titolare insieme al padre Giuseppe dell'omonima distilleria di Limbadi (Vibo Valentia), è stato nominato consigliere nazionale di Assodistil alle elezioni per il Consiglio Direttivo 2009 - 2012. L'Assemblea annuale di Assodistil, tenutasi a Roma al Centro Convegni Horti Sallustiani, ha visto tra le personalità del mondo politico-istituzionale, anche la presenza dei vertici dell'Agenzia delle Dogane. Alla presidenza nazionale è stato confermato Antonio Emaldi, presidente uscente.

È la prima volta che un calabrese entra a far parte del direttivo nazionale Assodistil, l'associazione di categoria che rappresenta tutte le distillerie italiane. «Questo nuovo incarico - ha commentato Sebastiano Caffo - premia il lavoro fatto in tanti anni per diffondere e valorizzare i nostri distillati prodotti in Calabria. Negli ultimi anni la nostra azienda ha acquisito importanti quote di mercato posizionandosi tra i maggiori *players* del mercato Italiano grazie alla qualità dei prodotti oggi riconosciuta anche dai colleghi distillatori oltre che dai consumatori». Oggi la Distilleria F.Ili Caffo è fra le più importanti realtà calabresi operanti nel campo delle grappe e dei liquori e viene tutt'ora gestita dalla famiglia Caffo nel rispetto dello storico motto aziendale "Semper Ad Maiora". I pregiati distillati e le grappe vengono ottenuti con metodo discontinuo in modo da garantirne la massima qualità. Entrando nell'antica Distilleria di Limbadi i sensi rimangono affascinati dai profumi e dalla vista degli antichi alambicchi in rame che un tempo venivano alimentati dalla caldaia "cornovaglia", ancora presente nella sala centrale che presto sarà aperta ai visitatori dopo lunghi lavori di restauro. Oltre che sui liquori ormai famosi come il Vecchio Amaro del Capo e il Liquorice, la distilleria di Limbadi punta, in collaborazione con le principali cantine operanti sul territorio, a valorizzare le grappe ottenute distillando le vinacce dei vitigni autoctoni Calabresi, in modo da valorizzare il patrimonio enologico della nostra regione. La promozione sui mercati nazionali ed esteri delle Grappe ottenute dalle vinacce dei principali Vini DOC Calabresi, quali il Cirò, il Lamezia o il Donnici, contribuisce direttamente allo sviluppo della filiera vitivinicola Calabrese.

Il Prosecco Diventa DOCG

Ormai è ufficiale: dopo 40 anni di DOC, il Prosecco diventa DOCG e cambia nome. Dalla prossima vendemmia, infatti, la produzione spumantistica storica del Prosecco, quella di Conegliano Valdobbiadene, che rappresenta la migliore espressione qualitativa, indicherà in etichetta "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore". In primo piano, dunque, i produttori hanno voluto il territorio ma, per ora, potrà essere indicata la parola Prosecco con l'aggettivazione Superiore. «Il passaggio al solo nome di territorio, che è il nostro obiettivo finale, deve

essere graduale» afferma il presidente del Consorzio di Tutela Franco Adami. «In molti paesi al mondo Prosecco è divenuto un sinonimo di vino italiano di successo e togliere del tutto questa parola sarebbe rischioso. L'aggettivazione Superiore, tuttavia, aiuta il consumatore a capire subito che si tratta del prosecco originale, quello di Conegliano Valdobbiadene».

Per comunicare queste novità, il Consorzio avvierà un importante piano di comunicazione e renderà obbligatorio l'uso del logo sulla fascetta di Stato, che contraddistingue i vini DOCG. Per il 160 spumantisti e gli oltre 3000 viticoltori dell'area, la decisione di richiedere la DOCG è stata unanime. Nell'area di Conegliano Valdobbiadene, infatti, è nato il successo del Prosecco da un connubio fra territorio, vigna e uomo. Si tratta di un'area interamente collinare, con pendenze molto elevate, dove ogni operazione viene fatta a mano e dove si coltiva esclusivamente Prosecco da più di tre secoli.

Proprio questi luoghi "difficili", che in questi giorni sono candidati a Patrimonio Unesco per il proprio fascino, sono anche quelli che spesso danno la migliore espressione qualitativa. Conegliano Valdobbiadene è formato da 15 comuni con molte sfumature, che con il nuovo Disciplinare saranno indicate con il termine Rive, che nel gergo locale indicano i vigneti più belli e soleggiati.

Con la DOCG l'obiettivo sarà preservare il valore creato da questo territorio in tre secoli di storia. Un patrimonio che ammonta nel 2008 57.434.000 bottiglie e un giro d'affari di 370 milioni di euro. «La riserva del nome Prosecco ai soli vini DOC, e la scelta di passare a DOCG per l'area storica, rappresenta una rivoluzione necessaria» afferma il Presidente del Consorzio di Tutela Franco Adami «Se nel 1969, all'ottenimento della DOC, infatti, il vitigno si coltivava esclusivamente nei quindici comuni situati tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene, negli ultimi decenni, grazie alle caratteristiche intrinseche del prodotto e alle capacità delle aziende, è divenuto un fenomeno di successo e la sua coltivazione si è via via allargata prima alla provincia di Treviso, poi a quelle limitrofe. In questa nuova situazione, il rischio per il Prosecco era l'assenza di regole chiare, in grado di garantire un livello minimo di qualità e il moltiplicarsi dei fenomeni speculativi: bottiglie di strani colori, vini rosé e molto altro. Il caso di una lattina dorata che portava il nome prosecco svilendo il prodotto, ha dimostrato la necessità di mettere fine a questa confusione. Forse proprio quel prodotto ha contribuito a convincere i produttori che dovevano riprendere in mano il proprio destino».

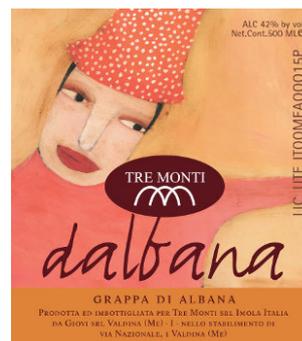
Grazie alla volontà di tutti i produttori delle aree in cui già si produce il prosecco IGT, riuniti dalla Camera di Commercio di Treviso, è stato possibile dare a questo vitigno un'identità territoriale definita nella nuova DOC, che si colloca nel Nord Est d'Italia. Oggi sono 9 le province che, di diritto, faranno parte della DOC e saranno così sottoposte a regole certe per garantire il consumatore. Al di fuori di quest'area, non si potrà più produrre un vino con nome Prosecco. Il vitigno, infatti, si chiamerà Glera. Dalla prossima vendemmia, dunque, ci saranno controllo e qualità controllata per tutto il prosecco ed eccellenza e garanzia assoluta per Conegliano Valdobbiadene.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa di Albana Dalbana
Tre Monti (Emilia Romagna, Italia)
 (Distillatore: Distillerie Giovi)

Materia prima: Vinaccia di Albana

Prezzo: € 16,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, nocciola, mela, mandorla e pesca, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e mandorla. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a vapore. Alcol 42°.



Grappa Bricco dell'Uccelletta
Vicara (Piemonte, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Rosignano Cellamonte)

Materia prima: Vinaccia di Grignolino

Prezzo: € 18,84 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Grappa Bricco dell'Uccelletta si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna, amarena, nocciola,

tabacco, foglia di tè nero, cioccolato, miele e dattero con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di prugna, miele, dattero e amarena. Alcol 40°.



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	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↔	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
3	↗	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
4	↘	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
5	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
6	↘	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
7	↘	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
8	↗	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
9	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
10	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
11	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
12	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
13	↗	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
14	↗	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
15	↘	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)

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