

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XX - Numero 210, Ottobre 2021

Venti Anni di DiWineTaste

Venti anni. DiWineTaste entra ufficialmente nel suo ventesimo anno di vita, venti anni da quando – per la prima volta – DiWineTaste diveniva realtà e fu presentato al *pubblico di Internet* il primo numero che, a quei tempi, era disponibile solamente in formato PDF. Molto distante da quello che DiWineTaste è diventato oggi, quel primo numero fu la realizzazione della mia idea di come raccontare il vino. Fu comunque un successo – quel primo numero – che andò ben oltre le mie più ottimistiche previsioni. Complice, certamente, anche la novità di una “pubblicazione nuova” e che, per scelta e sin dall’inizio, era disponibile unicamente in Internet. Quel primo numero, nell’unico formato PDF, fu infatti scaricato, nel totale delle due edizioni in italiano e inglese, da oltre 6000 lettori. Molti osserveranno che questa è l’ennesima volta che racconto questo episodio primordiale di DiWineTaste, e sovente in occasione di “eventi speciali”, tuttavia è innegabile che fu un evento significativo.

Mi piace sempre ricordare il momento nel quale DiWineTaste iniziò il suo cammino, avviata – di fatto – con la pubblicazione del nostro sito Internet. Era il 9 settembre 2002 alle ore 22:10: un semplice comando inviato dal mio computer, e il sito di DiWineTaste fu reso visibile agli *enonauti del cyberspazio*. Il vino scelto per il brindisi inaugurale di quell’evento – non a caso – fu quello che l’ammiraglio Orazio Nelson definì il “vino della vittoria” e uno dei miei preferiti in assoluto: il Marsala. Nello specifico, era un Marsala Vergine del 1987. Parlare di vino in Internet, nel 2002, era davvero cosa ancora lontanissima dall’invasione enoica dei nostri giorni. C’erano già siti dedicati al vino, pubblicati in vari modi e forme, una pubblicazione periodica come DiWineTaste – che si prefiggeva, inoltre, di fare critica indipendente di vini – era decisamente un evento unico nel suo genere. La scelta – la mia scelta – di rendere disponibile una pubblicazione dedicata al vino unicamente in Internet era, nel 2002, qualcosa di assolutamente nuovo e probabilmente in larghissimo anticipo rispetto ai tempi.

Venti anni nel corso dei quali migliaia di vini e centinaia di distillati sono stati versati nei nostri calici, sottoposti al giudizio dei nostri sensi. E poi gli eventi – attualmente sospesi

a causa della condizione socio-sanitaria imposta dalla pandemia da Covid-19 – con i quali abbiamo portato nei calici dei nostri lettori centinaia di vini e distillati prodotti dalle cantine recensite in DiWineTaste. A questi si sono aggiunti gli innumerevoli corsi dedicati alla degustazione e analisi sensoriale del vino e distillati, compresi quelli di enogastronomia e abbinamento con il cibo. A volte ci siamo dedicati anche alla birra, riservando alla bevanda di Cerere sia alcuni dei nostri eventi sia i nostri corsi di analisi sensoriale. Da sempre convinto che il modo migliore per comprendere un vino o un distillato – e lo stesso per il cibo e la birra – fosse quello di averlo nel proprio calice, la formazione alle tematiche legate alla valutazione sensoriale e organolettica hanno costituito una parte fondamentale dello sviluppo di DiWineTaste.

Del resto non ho mai fatto mistero su quello che è il mio interesse primario, anche e soprattutto in ambito professionale, relativo al vino, ai distillati e al cibo, cioè l’aspetto prevalentemente tecnico legato all’analisi sensoriale e alle caratteristiche fisico-chimiche. Questo ha influito fortemente sulla linea editoriale di DiWineTaste, fondata quindi sui temi della valutazione organolettica e sensoriale, preferibilmente in ambito tecnico. Motivi – questi – che mi hanno sempre visto scarsamente e relativamente interessato al lato *senzazionalistico* del vino, compresa l’estrema banalizzazione di certi argomenti che, nonostante siano per molti legati all’espressione primaria del vino, questi sono per me poco significativi alla comprensione effettiva e reale del vino. Consapevole che, in ogni caso, l’aspetto emozionale sia parte importante del vino, distillati e cibo, ritengo questi siano aspetti di semplificazione utili a raccontare il vino secondo schemi di basilare divulgazione in un modo che – io credo – alla fine raccontino ben poco o nulla di com’è realmente un vino.

E con questa visione che abbiamo cercato di raccontare – nel corso di questi venti anni – il vino in generale e tutti i vini e distillati che sono passati per i nostri calici. Esattamente la stessa visione con la quale si è sempre cercato di raccontare vini, distillati e birre durante i nostri eventi e i corsi di valutazione sensoriale e organolettica. Difficile prevedere, ovviamente, co-

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

Sommario

Venti Anni di DiWineTaste	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Colli Martani Sangiovese e Cilento Aglianico . .	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Guide Parade	11

me saranno i prossimi anni di DiWineTaste, a partire da questo ventesimo, tuttavia ritengo il modo di valutare e raccontare i vini rimarranno praticamente invariati. Ci saranno cose che sicuramente cambieranno – del resto, nel corso di questi venti anni, molte cose sono cambiate in quello che facciamo – tuttavia sono ancora convinto che questo sia il modo di raccontare un vino o distillato. Perché sono convinto che, prima di tutto e soprattutto, il vino parla con le sue parole, quelle che emergono dal calice e ascoltiamo con i nostri sensi primari.

Questo perché – sostanzialmente – del vino e dei distillati mi interessano prevalentemente gli aspetti tecnici, produttivi e sensoriali, i quali risultati si esprimono dal calice, senza filtri e sovrastrutture evocative o fiabesche. Negli aspetti tecnici e produttivi, ovviamente, includo anche i fondamentali ed essenziali fattori ambientali, agronomici e umani, chiaramente indispensabili e determinanti per la produzione di vino e distillati. Sono inoltre convinto, per onore di chiarezza, che il vino e i distillati siano efficacissimi e straordinari vettori di emozioni, ineccepibili creatori di sensazioni, non da meno, magnifici e irrinunciabili elementi per celebrare la buona compagnia, soprattutto a tavola. Per quello che mi riguarda, tuttavia, questo importante ruolo del vino e dei distillati, lo trascuro quando tratto la degustazione sensoriale e analitica, escludendo allo stesso modo questi elementi quando sono in buona compagnia e allietato da buon vino e distillati.

I venti anni di DiWineTaste – senza ombra di dubbio alcuno – sono stati possibili anche grazie al supporto e la “presenza” dei nostri lettori di tutto il mondo e che, considerando le due edizioni in lingua italiana e inglese, sono poco meno di 160.000 ogni mese. A loro, non c'è dubbio, va il mio e il nostro personale ringraziamento per averci aiutato ad arrivare fino a qui, sia con il loro affetto sia con i tanti suggerimenti che in questi anni sono stati utili a migliorare e fare *crescere* DiWineTaste. Un doveroso e pari ringraziamento va innegabilmente riconosciuto a tutti i produttori, vignaioli, viticoltori, enologi, distillatori, cantine e distillerie che ci hanno consentito di parlare dei loro vini e distillati nelle nostre pagine e guide, molti di questi partecipando personalmente anche ai nostri eventi e corsi. Venti anni, quindi, che idealmente celebriamo con voi tutti e che rappresentano per noi un traguardo importante, con l'augurio di condividere ancora insieme, e presto, infiniti calici di buon vino e lieti distillati. *Ad maiora!*

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Colli Martani Sangiovese e Cilento Aglianico

Umbria e Campania a confronto nei calici della degustazione di questo mese con due delle principali varietà a bacca rossa coltivate nei rispettivi territori

Sangiovese e Aglianico sono fra le varietà italiane a bacca rossa più diffuse nel territorio del paese. La loro diffusione, esattamente come qualunque altra varietà, è determinata da condizioni geografiche e climatiche – il Sangiovese è prevalentemente presente nel Centro Italia, l'Aglianico principalmente nel Sud – e nei loro rispettivi territori danno prova di produrre vini con un'elevata identità. Questa interessante caratteristica – è bene notare – è dovuta anche alle differenze clonali che si riconducono alle rispettive varietà, in modo particolare il Sangiovese, probabilmente l'uva italiana con il maggiore numero di cloni catalogati e identificati. Per questi motivi, è sempre difficile parlare di Sangiovese e Aglianico con lo scopo di determinare un riferimento affidabile, sia per la notevole espressione e adattabilità di queste due uve nei diversi tipi di suolo e clima, sia per la quantità di cloni esistenti, capaci di stravolgere completamente l'identità dei loro vini.

Difficile, infatti, confrontare un Brunello di Montalcino con un Sangiovese prodotto nelle Marche, così come un Aglianico del Vulture con un Aglianico prodotto in Puglia. Sebbene le uve siano le stesse, i vini risultano essere molto diversi, perfino distanti. Si possono, ovviamente, rilevare caratteri primari e fondamentali riconducibili e tipici delle varietà, tuttavia le differenze diventano notevoli e distanti, tanto da fare pensare – e di fatto questo è quello di cui si tratta – a due vini diversi e, talvolta, prodotti con uve diverse. Le stesse considerazioni si applicano, evidentemente, sia al Colli Martani Sangiovese, sia al Cilento Aglianico – i vini della nostra degustazione per contrasto – due espressioni, con le rispettive varietà, che non trovano corrispondenze in altri vini e territori. Condizioni che, innegabilmente, sono fortemente determinate anche dalle diverse e rispettive condizioni territoriali e climatiche.

Colli Martani Sangiovese

Umbria terra di santi e di eroi, di arte e storia, cultura e tradizione. Queste sono soltanto alcune delle definizioni usate per sottolineare e lodare le qualità specifiche del *cuore verde d'Italia*. L'Umbria, notoriamente, è molto più di questo poiché – non da meno – è grandissima terra di buon cibo ed eccellenti vini. Nonostante sia fra le regioni d'Italia con minore superficie, l'Umbria vanta diverse aree vitivinicole, riconosciute sia a Denominazione d'Origine Controllata (DOC), sia a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG). Fra queste, troviamo il vasto territorio vitivinicolo dei Colli Martani, fra le più grandi DOC dell'Umbria, per estensione e superficie. Inoltre, si deve osservare che la DOC Montefalco – la magnifica

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XX - Numero 210, Ottobre 2021

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2021 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 ❖

terra del Sagrantino – è quasi totalmente contenuta all'interno della denominazione Colli Martani, trattandosi, tuttavia, di due territori e due denominazioni distinte, nonostante condividano molte delle varietà ammesse per la produzione dei rispettivi vini.

La denominazione Colli Martani, inoltre, comprende nel suo interno la DOC Todi e parte della DOC Spoleto, si estende dal territorio di Todi fino a raggiungere quello di Montefalco, interessando, inoltre, Spoleto e, a nord, si estende fino nei pressi del territorio di Torgiano. Due sono le glorie indiscusse di questa denominazione: il Grechetto e il Sangiovese. Se per il Grechetto – la varietà a bacca bianca più celebre dell'Umbria – si parla esclusivamente del clone G5, oggi meglio conosciuto come Grechetto Gentile, la diffusione del Sangiovese, qui come altrove, si compone di diversi cloni. La produzione del Sangiovese nei Colli Martani è fortemente condizionata dal clima determinato dalle colline che si trovano in questo territorio, una caratteristica che si percepisce, in modo particolare, nella struttura di questi vini. In accordo al disciplinare di produzione, il Colli Martani Sangiovese è prodotto con almeno l'85% dell'omonima varietà, mentre per la restante ed eventuale parte possono essere utilizzate varietà ammesse alla coltivazione in Umbria. Il disciplinare prevede, inoltre, lo stile riserva, esattamente come per tutti gli altri vini rossi della denominazione.

Cilento Aglianico

L'Aglianico del Cilento ha una personalità propria, praticamente unica e difficile da trovare in altri territori dove questa straordinaria varietà a bacca rossa è presente. Quando si parla di Aglianico, i suoi riferimenti enologici più celebri sono innegabilmente il Taurasi – in provincia di Avellino – il Taburno, in provincia di Benevento, e l'Aglianico del Vulture, in provincia di Potenza, quindi in Basilicata. Si tratta, innegabilmente, di straordinarie interpretazioni di Aglianico, tuttavia è bene considerare che i vini che nascono in queste terre e con questa varietà subiscono fortemente l'influsso del suolo dove crescono i vigneti, cioè di natura prettamente vulcanica per Taurasi e Vulture, marnoso per il Taburno. Per contro, il suolo del Cilento, oltre a essere molto diverso per composizione, si caratterizza per il *flysch del Cilento*, un suolo ricco di argille e calcari. Questi fattori, infatti, condizionano fortemente il carattere dell'Aglianico del Cilento, donando una personalità assolutamente propria.

In accordo al disciplinare di produzione del Cilento DOC, i vini di questo territorio prodotti con Aglianico prevedono l'impiego minimo dell'85% dell'omonima varietà, mentre la restante parte è eventualmente rappresentata da uve a bacca rossa ammesse alla coltivazione nella provincia di Salerno. Il disciplinare di produzione prevede inoltre lo stile riserva. A tale proposito si deve notare che, sebbene la maturazione in botte sia obbligatoria per lo stile riserva – almeno due anni – la pratica di usare la botte di legno è piuttosto comune anche per i vini non destinati a questo stile. La ragione è certamente da ricondurre alle caratteristiche specifiche dell'Aglianico e, in particolare, alla sua tipica sensazione di freschezza conferita dall'acidità. La maturazione in legno, infatti, consente di arrotondare questo aspetto, oltre a conferire al vino maggiore

struttura e astringenza.

La Degustazione

Prima di iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, procediamo con la scelta dei due vini che verseremo nei calici. Come già detto, in entrambi i casi, i rispettivi disciplinari di produzione prevedono l'impiego minimo dell'85% della varietà indicata in etichetta, una caratteristica che – va detto – è frequente in moltissimi vini DOC d'Italia e che sono dichiarati in etichetta come mono-varietali. Per questo motivo, sia per il Colli Martani Sangiovese, sia per il Cilento Aglianico, ci assicuriamo che siano prodotti con le due varietà in purezza. Faremo inoltre attenzione alla tecnica enologica di affinamento utilizzata per entrambi i vini e – diversamente da quanto in genere facciamo nelle nostre degustazioni per contrasto – qui la scelta è in favore dell'affinamento in botte grande. La ragione è prevalentemente dovuta alla tendenza dei produttori del Cilento che, generalmente, fanno maturare i loro Aglianico in botte, pertanto utilizzeremo lo stesso criterio produttivo anche per il Colli Martani Sangiovese. I vini che verseremo nei calici dovranno preferibilmente avere due anni di maturazione e affinamento, facendo attenzione nel servirli, nei rispettivi calici da degustazione, alla temperatura di 18 °C.

Versiamo il Colli Martani Sangiovese e il Cilento Aglianico nei rispettivi calici da degustazione e iniziamo la valutazione sensoriale dei due vini, prendendo in esame il vino umbro. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base, così da apprezzare il colore del vino. Il Colli Martani Sangiovese mostra un colore rosso rubino brillante e intenso, con una trasparenza medio bassa. Osservando il vino verso l'apertura del calice, dove lo spessore è più sottile, valutiamo la sfumature del vino umbro, confermando la medesima tonalità rosso rubino. Passiamo adesso alla valutazione dell'aspetto del Cilento Aglianico e, come per il vino precedente, incliniamo il suo calice sopra la superficie bianca. Osserviamo la base del calice: il vino campano rivela un colore rosso rubino intenso e brillante, oltre a una trasparenza moderata, non dissimile dal Colli Martani Sangiovese. Valutiamo ora la sfumature del Cilento Aglianico osservando il vino verso l'apertura del calice: anche in questo



Il Colore del Colli Martani Sangiovese

caso si conferma la tonalità rosso rubino.

I profili olfattivi dei vini prodotti con Sangiovese e Aglianico sono decisamente distanti. Inoltre, come già detto, si devono considerare anche le differenze sensoriali introdotte dai rispettivi cloni, sebbene tutti conservino le qualità olfattive tipiche delle due varietà. I vini prodotti con Sangiovese si caratterizzano per profumi di frutti a polpa rossa e scura, in particolare, amarena, ciliegia, prugna, lampone e mirtillo. Il Sangiovese, inoltre, possiede qualità olfattive riconducibili al mondo dei fiori, in particolare la violetta e la rosa. Il profilo olfattivo dei vini prodotti con Aglianico, ovviamente, è interessante e variegato quanto quello del Sangiovese e, anche per i vini prodotti con questa varietà, si percepiscono sensazioni di frutti a polpa rossa e scura. Nello specifico, i vini prodotti con Aglianico si fanno apprezzare per i piacevoli profumi di amarena, mora e prugna, spesso lampone e fragola, talvolta perfino il ribes. Non mancano sensazioni olfattive riconducibili al mondo dei fiori, in particolare la violetta e il ciclamino.

Passiamo ora alla valutazione dei profili olfattivi del Colli Martani Sangiovese e Cilento Aglianico, prendendo in esame – come per l'esame precedente – il vino umbro. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè i suoi profumi primari e identificativi. Dal calice emergono, netti e intensi, piacevoli aromi di amarena, prugna e violetta, un'apertura piuttosto comune per i vini prodotti con uva Sangiovese. Roteiamo il calice del vino umbro ed effettuiamo la seconda olfazione: il profilo si completa con mirtillo, lampone e rosa, oltre alle tipiche sensazioni riconducibili alla maturazione in legno, in particolare vaniglia e cioccolato. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Cilento Aglianico e, mantenendo il calice in posizione verticale, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione. Dal calice emergono profumi intensi e gradevoli di amarena, prugna e mora. Dopo avere roteato il calice e provveduto alla seconda olfazione, il vino campano completa il suo profilo con violetta, mirtillo, lampone, fragola e ciclamino, oltre alle sensazioni prodotte dalla maturazione in legno, anche in questo caso espresse da vaniglia e cioccolato.

Procediamo con la valutazione dei profili gustativi dei vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando dall'analisi dell'attacco del Colli Martani Sangiovese, esaminando quindi le sensazioni primarie che il vino esprime in bocca al primo sorso. La percezione primaria del vino umbro è costituita da una piacevole sensazione di freschezza che trova pronto equilibrio nella morbidezza, sia dell'alcol sia della maturazione in legno, lasciando comunque ben percettibile la sensazione di astringenza, decisamente moderata. La struttura è ben percettibile – sebbene non possente – e si percepiscono i sapori di amarena, prugna e mirtillo, confermando la buona corrispondenza con il naso. Passiamo alla valutazione dell'attacco del Cilento Aglianico e prendiamo un sorso del vino campano. In bocca percepiamo subito la tipica freschezza dell'Aglianico, che si potrebbe definire *moderata* rispetto ai vini da Aglianico prodotti in terreni vulcanici, oltre alla percezione dell'effetto dell'alcol, tuttavia in equilibrio con la sensazione di morbidezza, conferita anche dalla maturazione in legno. La sensazione di astringenza è percettibile – generalmente più intensa rispetto al Colli Martani Sangiovese – tuttavia in equilibrio con il resto del profilo gustativo. In bocca, infine, percepiamo

mo i sapori di amarena, prugna e mora, a conferma della buona corrispondenza con il naso.

Dopo avere analizzato i profili gustativi dei due vini, concludiamo la degustazione per contrasto di Colli Martani Sangiovese e Cilento Aglianico con la valutazione delle sensazioni finali percepite in bocca dopo la deglutizione. In particolare, valuteremo la persistenza gusto-olfattiva, cioè la misura del tempo durante il quale è possibile percepire le sensazioni gustative e aromatiche del vino dopo averlo deglutito. Il finale del Colli Martani Sangiovese è persistente, lasciando in bocca una piacevole sensazione di freschezza che si contrappone alla moderata morbidezza e astringenza. In bocca, si continuano a percepire i sapori di amarena, prugna e lampone. Il finale del Cilento Aglianico è parimenti persistente e, anche in questo vino, si continuano a percepire le sensazioni di freschezza e di piacevole morbidezza, con una sensazione di astringenza in genere più intensa rispetto al vino umbro. Fra i sapori che il Cilento Aglianico lascia in bocca riconosciamo chiaramente amarena, prugna e mora. Mantenendo i calici vicini, effettuiamo l'ultima olfazione, prima il Colli Martani Sangiovese e poi il Cilento Aglianico, operazione che conferma ulteriormente le differenze olfattive dei 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



Azobè 2016 Albino Piona (Veneto, Italia)



Prezzo: € 19,00

Punteggio ❖❖❖❖

👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di viola appassita, rosa appassita, tabacco, fieno, cacao, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

 12 mesi in botte.

 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi*



Bianco di Custoza Superiore Campo del Selese 2019
Albino Piona (Veneto, Italia)

 Garganega (40%), Friulano (20%), Cortese (20%), Chardonnay (10%), Trebbiano di Soave (10%)

Prezzo: € 13,00 Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

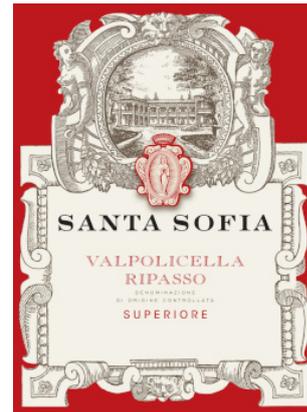
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di biancospino, pera, pesca, ginestra, ananas, banana, elicriso, miele, nocciola e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e ananas.

 Parte della Garganega fermenta e matura in barrique.

 *Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di legumi*



Valpolicella Ripasso Superiore 2017
Santa Sofia (Veneto, Italia)

 Corvina, Corvinone (70%), Rondinella (30%)

Prezzo: € 15,50 Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mora e viola appassita seguite da aromi di prugna, mirtillo, cioccolato, tabacco, cannella, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

 9 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



Amarone della Valpolicella Classico 2015
Santa Sofia (Veneto, Italia)

 Corvina, Corvinone (70%), Rondinella (30%)

Prezzo: € 39,90 Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e viola appassita seguite da aromi di prugna secca, cannella, tabacco, cacao, liquirizia, cuoio, macis, rabarbaro, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna secca.

 36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



Aglianico del Vulture Gesualdo da Venosa 2017
Cantina di Venosa (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 16,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

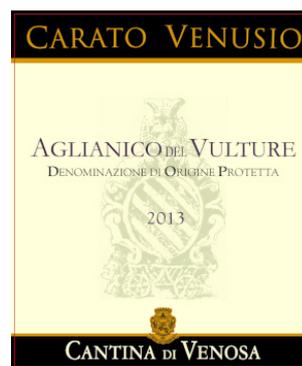
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, carruba, tabacco, cacao, liquirizia, cuoio, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 9 mesi in botte e vasche d'acciaio, almeno 4 mesi in bottiglia.

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



Aglianico del Vulture Superiore Carato Venusio 2013
Cantina di Venosa (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 25,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna secca e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tamarindo, cacao, tabacco, liquirizia, cuoio, macis, rabarbaro, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna secca e amarena.

 24 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Spoleto Trebbiano Spoletino 2020
Bocale (Umbria, Italia)

 Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 14,00

Punteggio  ☆

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, nespola e pesca.

 6 mesi in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene, Crostacei alla griglia, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



**Montefalco Sagrantino 2016
Bocale (Umbria, Italia)**

 Sagrantino

Prezzo: € 29,00

Punteggio     

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2020
Montalbera (Piemonte, Italia)**

 Ruchè

Prezzo: € 13,00

Punteggio     

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

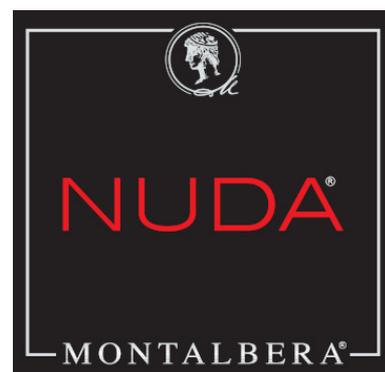
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e rosa seguite da aromi di violetta, ciclamino, fragola, mirtillo, pepe nero, melagrana e prugna.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Antipasti di carne, Affettati, Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Carne bianca arrosto*



**Barbera d'Asti Superiore Nuda 2018
Montalbera (Piemonte, Italia)**

 Barbera

Prezzo: € 21,00

Punteggio     

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

 15 mesi in barrique.

 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi*



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Tralivio 2019
Sartarelli (Marche, Italia)**

 Verdicchio

Prezzo: € 17,00 Punteggio  ★

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra, pera, pompelmo, ananas, anice, tiglio, rosmarino, mandorla e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene con pesce, Pesce arrosto, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Stufati di pesce, Zuppe di pesce*



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Balciana 2018
Sartarelli (Marche, Italia)**

 Verdicchio

Prezzo: € 38,00 Punteggio 

 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di albicocca, nespola e mela cotogna seguite da aromi di muffa nobile, camomilla, mango, pesca, susina, ananas, litchi, zafferano, miele, pompelmo, tiglio, rosmarino e mandorla.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di albicocca, nespola e mango.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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



**Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2016
Siro Pacenti (Toscana, Italia)**

 Sangiovese

Prezzo: € 105,00 Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e lampone.

 24 mesi in barrique.

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



Brunello di Montalcino Riserva PS 2015
Siro Pacenti (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 170,00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 24 mesi in barrique.

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

La Prima Vendemmia del Nuovo Marchio Sorì Eroi del Moscato

La presentazione del nuovo marchio collettivo dedicato ai Sorì eroici avvenuta in questa estate, ha dato il via a un progetto in seguito da tempo, che si è concretizzato dopo un lungo lavoro che ha previsto incontri e sopralluoghi sul territorio dei vigneti, con un censimento che ha riguardato quasi 20 mila ettari. E il merito va ai giovani amministratori della Commissione Sorì, all'interno dell'Associazione Comuni del Moscato che ha sede a Santo Stefano Belbo.

Lo studio di un marchio dedicato, rivolto ad accrescere ancora di più la valorizzazione del prodotto di quei vigneti "eroici" che chiedono tanta fatica agli agricoltori, è stato appassionante; ma ancora più entusiasmante è il momento in cui il nuovo marchio viene "acquisito" dalle aziende per poi essere utilizzato sulle bottiglie dei nostri vini. Ed è esattamente ciò che sta accadendo: il marchio registrato – realizzato con la collaborazione dei legali specializzati Saglietti-Bianco di Torino – ha subito incontrato un generale e diffuso apprezzamento dei vitivinicoltori, tanto che tredici aziende hanno aderito al protocollo di certificazione "Sorì eroici" già per la vendemmia in corso. Un apprezzamento che è stato espresso anche dalle diverse associazioni di categoria: determinante è stato il contributo di Coldiretti, Confagricoltura e CIA, che ora svolgono l'importante compito di raccogliere le adesioni al progetto, con Valoritalia quale ente di controllo a supervisionare l'iter di certificazione.

È una svolta, un segnale importante, un passo che farà storia condiviso da subito da questi primi produttori a cui ne seguiranno certamente molti altri. Queste prime aziende aderenti rappresentano ben 44 ettari di vigneti verificati dallo studio Walden nella zona delle valli Belbo e Tinella, ma anche dell'area del Barbaresco arrivando fino a Gavi, comprendendo tredici vitigni tra autoctoni e internazionali che rappresentano la genesi di produzione di importanti vini a denominazione d'origine del territorio. Ora non ci rimane che attendere di vedere il nuovo e prezioso logo sulle bottiglie dopo il lavoro in cantina: una sorta di bollino che indica una qualità assoluta, offerta dai tanti versanti soleggiati delle terre di Langa, Roero e Monferato.

L'Associazione Comuni del Moscato, che raccoglie gli amministratori dei territori e che rappresenta quindi l'identità vitivinicola di ogni Comune, sottolinea l'importanza del progetto di valorizzazione "Sorì eroici", ricordando che azioni come questa intendono contribuire a dar lustro al "movimento viticolo ed

enologico piemontese” che da sempre raccoglie apprezzamenti a livello internazionale, perché contraddistinto dal connubio tra la tradizione, che non si deve mai abbandonare, e l'innovazione che si deve perseguire.

L'augurio rivolto a tutti gli operatori è per una buona vendemmia, ormai partita con le uve Moscato, mentre si intende informare che si vuole avere un occhio attento a quell'equilibrio di filiera che ha partenza con il giusto riconoscimento economico a chi lavora in vigna, distribuendosi a chi trasforma il prodotto in cantina offrendolo poi al mercato. Sull'argomento ci saranno certamente occasioni di colloquio e di approfondimento.

Vino Nobile di Montepulciano: al Via la Prima Vendemmia delle “Pievi”

Un vigneto di Sangiovese o complementari autoctoni che abbia superato i 15 anni di età, che faccia parte della proprietà aziendale, con una resa per ettaro ancora più ristretta rispetto alla normalità. Il tutto da mettere in cantina per almeno tre anni. È cominciata con questo presupposto la vendemmia 2021 a Montepulciano dove le aziende da questa annata potranno mettere in produzione la nuova tipologia di Vino Nobile di Montepulciano, quella che avrà come menzione “Pieve”. Non spaventa più di tanto dunque il calo produttivo in linea con altre zone della Toscana, a fronte tra l'altro di una qualità notevole delle uve in pianta. «Alla incredibile e affascinante atmosfera che caratterizza ogni anno la vendemmia, quest'anno dobbiamo aggiungere anche la curiosità di mettere in cantina le uve per dare vita alla nuova tipologia di Vino Nobile di Montepulciano – spiega il presidente del Consorzio, Andrea Rossi – e devo dire che l'unanimità espressa dalle aziende in sede di approvazione del disciplinare si riscontra anche nell'interesse a partecipare con la prima vendemmia disponibile a questo nuovo percorso che porterà ad arricchire la storia della nostra denominazione».

L'annata 2021 è un mercato che continua a crescere nonostante la pandemia. È presto per fare previsioni su come andrà l'annata, ma di certo fino a oggi non sono state registrate situazioni di particolare preoccupazione. In agosto il clima è stato in linea con la stagione e le temperature della notte hanno bilanciato il caldo della giornata. Ottimo segnale anche dalle vendite: con un +44% nei primi otto mesi del 2021 il Vino Nobile è uno dei vini toscani più ricercati. Per finire il ritorno dell'eno-turismo che sta perdurando anche durante tutto il settembre e l'9 ottobre e che sta facendo risalire il segmento delle vendite dirette e del consumo locale, una fetta di mercato questa fondamentale per una denominazione come quella di Montepulciano. Insomma, in generale un buon proseguimento di vendemmia per il Vino Nobile di Montepulciano che in questo periodo occupa più di mille lavoratori stagionali, oltre ai circa 1200 addetti del settore (di cui il 60% tra i 20 e 40 anni).

Con l'approvazione del disciplinare da parte della Regione Toscana, ora l'iter sta attendendo il parere del Mipaaf. Un disciplinare che è il risultato di tutto il percorso di analisi e ricerca compiuto dal Consorzio in oltre un anno di lavoro. Un vino che avrà come caratteristiche il territorio, l'uvaggio che sarà legato al Sangiovese e ai soli vitigni autoctoni complementari ammessi dal disciplinare con uve esclusivamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice.

Lo studio storico della geologia e della geografia del territorio ha portato alla individuazione di 12 zone che saranno anteposte con la menzione “Pieve” in etichetta. Questo aspetto rappresenta l'identità del Vino Nobile di Montepulciano che guarda appunto al passato. La scelta di utilizzare i toponimi territoriali riferibili a quelli delle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall'epoca tardo romana e longobarda, nasce da un approfondimento di tipo storico, paesaggistico e produttivo vitivinicolo. In particolare la volontà del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è quella di ribadire e codificare una realtà fisica con antica radice storica, che ha caratterizzato il territorio poliziano fino all'epoca moderna e che trova la sua eco anche nel catasto Leopoldino dei primi decenni del XIX secolo, che suddivideva il territorio in sottozone definite con il toponimo.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa Stravecchia Diciotto Lune Distilleria Marzadro (Trentino)

 Vinacce di Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato Bianco, Chardonnay

Prezzo: € 24,90 - 70cl

Punteggio 

 Giallo ambrato brillante, cristallina e trasparente.

 Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di uva passa, nocciola, prugna secca, amarena, vaniglia, tabacco, miele, cioccolato e pralina, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna secca, uva passa e nocciola.

 Distillazione a bagnomaria in alambicco continuo. 18 mesi in piccole botti di ciliegio, frassino, rovere e robinia.

Wine Guide Parade

Giugno 2021

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Erbaluce di Caluso Anima 2018, La Masera	12091
2	Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto 2010, Ricci Curbastro	11955
3	Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante Dolce 2018, Maeli	11328
4	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico San Paolo 2017, Pievalta	11031
5	Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Dilorò 2015, Maeli	10291
6	Brachetto d'Acqui Bricco Rioglio 2019, Rinaldi	10167
7	Colli Euganei Rosso Infinito 2017, Maeli	9946
8	Bianco Infinito 2018, Maeli	9762
9	Moscato d'Asti 2020, Rinaldi	9718
10	Valle d'Aosta Torrette Superiore 2015, La Source	9673
11	Dilà 2016, Maeli	9618
12	Joyful Extra Dry, Rinaldi	9465
13	Barbera d'Asti Superiore La Bricca 2016, Rinaldi	9425
14	Valle d'Aosta Chardonnay 2016, La Source	9396
15	Valle d'Aosta Torrette 2016, La Source	9376