

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXII - Numero 233, Novembre 2023

## La Bellezza dello Spumante Maturo Capace di Sfidare il Tempo

Una delle domande che più frequentemente mi fanno – da sempre – è relativa alle mie preferenze in fatto di vino e quale sia il mio preferito, come stile o un’etichetta in particolare. Da sempre, rispondo puntualmente con “quello buono”. In verità, ben consapevole della *burlesca superficialità* della mia affermazione, una domanda simile non può avere una risposta “precisa e specifica”. Corrisponde comunque a quello che *effettivamente* il mio personale gusto relativo al vino: non credo di potere affermare che, per esempio, i vini rossi mi piacciono più di quelli bianchi, oppure di prediligere gli spumanti rispetto ai vini dolci da uve appassite o, infine, i vini liquorosi a quelli rosati. In definitiva, per quanto banale possa essere, sì, mi piace *il vino buono*, per meglio dire, quello che piace a me. Questo significa, non da meno, che dipende dal momento, dalla persona o dalle persone con le quali si condivide uno specifico vino, al luogo e all’occasione.

Quando mi capita di trovare nel calice un vino buono – cioè, un vino che mi piace molto – in genere ne acquisto almeno tre bottiglie. La prima è destinata all’immediata degustazione organolettica, quindi prendendo appunti e annotando tutte le sue qualità sensoriali – comprese le mie impressioni e previsioni sull’evoluzione – sia per mia futura memoria, sia per arricchire il mio personalissimo *database* di degustazioni che oramai si appresta a contare circa 85.000 vini. La “futura memoria” sarà utile, quando a distanza di qualche anno, degusterò la seconda bottiglia, annotando sempre scrupolosamente le qualità organolettiche, mettendole a confronto con la prima. Infine, la terza bottiglia è aperta a distanza di molto tempo, spesso lunghissimo, sempre annotando le sue qualità sensoriali e mettendole a confronto con le due degustazioni precedenti. Se poi quel vino mi piace particolarmente tanto, l’acquisto aumenta a sei bottiglie, tre delle quali da degustare e condividere con amici e appassionati, stappate non appena si presenta l’occasione o il momento giusto.

Gli intervalli di tempo nei quali le due bottiglie da degu-

stazione sono aperte sono determinati unicamente dallo stile di vino, tipo, territorio, composizione delle uve e, non da meno, tecniche di produzione. Molto spesso la terza bottiglia è quella che riserva le sorprese più straordinarie, spesso del tutto inaspettate. Considerando che ho iniziato a coltivare questa mia *abitudine di acquisto* circa trenta anni fa, negli ultimi dieci è aumentato considerevolmente il numero di “terze bottiglie” che prendono la strada del calice, passando inevitabilmente per il cavatappi. Ovviamente, può capitare che qualche terza bottiglia non abbia resistito alla sfida del tempo, soccombendo al peso dei suoi anni, qualcosa che, puntualmente, era spesso previsto valutando la seconda bottiglia. Come si dice, “tentar non nuoce”, anche se in questi casi, “nuoce alquanto e fin troppo”, mentre in altri l’attesa è ampiamente ripagata dalla bellezza di un vino che è cresciuto a piena, complessa ed elegantissima matura nobiltà proprio grazie al tempo.

Questo mio *vezzo* nasce prevalentemente a causa del mio interesse – per meglio dire, passione – per gli spumanti metodo classico maturi, quelli che a distanza di un tempo, per molti eccessivo, sviluppano magnificamente in bottiglia una complessità irraggiungibile per tantissime altre categoria di vini. Non sono le uniche bottiglie a essere acquistate per questo scopo *piacevolmente didattico*, poiché la mia cantina è anche allegramente popolata di bianchi, rosati e rossi, non da meno liquorosi e dolci da uve appassite. Quelli che mi sorpremono sempre e puntualmente sono, appunto, gli spumanti metodo classico, in modo particolare quelli prodotti con una delle mie uve predilette e care: il Pinot Nero. Non è l’unica, ovviamente, ma la bellezza e la classe che possono raggiungere gli spumanti metodo classico prodotti con la grande uva rossa di Borgogna è davvero strepitosa, anche dopo 30 anni.

Ovviamente si perde un po’ di freschezza, l’effervescenza non ha certamente la forza e l’impeto della giovane età, ma al naso – oh, il naso! – assume un carattere di complessità straordinario, profumi complessi nei quali si riconosce ancora il fascino di una bellissima giovane donna che il tempo ha reso

### Sommario

La Bellezza dello Spumante Maturo Capace di Sfidare il Tempo . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Trento “Blanc de Blancs” e Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	11
Wine Guide Parade . . . . .	11

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://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

ancor più affascinante, di consapevole e compiuta femminile classe ed eleganza. Anche il gusto, evidentemente, è decisamente distante dal ricordo dell'esuberanza di gioventù, con la morbidezza che si porta decisamente alla ribalta, tuttavia ben supportata dalla freschezza della matura acidità e un'effervescenza più garbata, a segnare lo scorrere del tempo. L'evoluzione dei profumi di questi spumanti trova piena corrispondenza anche al gusto, con sapori che sono lontani dall'immediata comprensione che è tipica – concedetemi il beneficio della generalizzazione – negli spumanti giovani dopo pochi mesi dalla sboccatura. Questi vini chiedono ora la completa attenzione e concentrazione: solo così si concedono ai sensi e regalano tutte le loro sfumature conquistate nel tempo.

Le qualità sensoriali conferite dai lieviti e – in particolare – dalla loro autolisi, sono un lontanissimo ricordo, oramai dimenticati dall'oblio del tempo. Si apre un mondo di emozioni del tutto nuovo e certamente insospettabile a chi è abituato alle qualità sensoriali dei vini spumanti metodo classico con *alcuni mesi di vita dopo la sboccatura*. Ovviamente l'attesa degli anni può anche riservare delle sorprese decisamente bruttissime, quando nel calice si versa un vino che è andato ben oltre la bellezza della sua maturità, quindi – per così dire – oramai "morto" e privo di qualunque finezza o interesse sensoriale. È un rischio che corro comunque volentieri poiché consente di imparare una preziosa lezione su quel vino – considerato nel suo potenziale enologico – e che spesso diviene utilissima anche per giudicare le sorti di vini analoghi. Quando accade, la delusione e il disappunto si può eventualmente lenire stappando un'altra bottiglia. Incrociando le dita, ovviamente.

In termini generali, gli spumanti metodo classico prodotti con il Pinot Nero – in purezza oppure unito ad altre varietà – sono quelli che regalano le maggiori soddisfazioni, sia per lo sviluppo delle qualità sensoriali, sia per la capacità di sostenere la sfida del tempo. Non si tratta comunque di una regola affidabile, poiché è accaduto che spumanti metodo classico prodotti con Pinot Nero si siano trasformati in cocenti delusioni, nonostante la mia iniziale fiducia ed entusiasmo. Capita, poi, che spumanti prodotti con *insospettabili uve* dimostrino un'eccellente vocazione alla produzione di metodo classico capaci di evolvere e crescere nel tempo. Si tratta, nella maggioranza dei casi, di varietà autoctone italiane, trasformate in gioiose bollicine da lungimiranti e intraprendenti produttori. Oltre al mio personale piacere e predilezione per i vini spumanti metodo classico maturi, ritengo che lo studio di queste bottiglie rap-

presenti un enorme valore didattico. Spesso si scoprono delle sensazioni e qualità – in ogni singola fase della degustazione – del tutto inaspettate e insospettabili, comprese quelle che, con somma soddisfazione, si immaginava si fossero sviluppate con il tempo. Nell'uno o nell'altro caso, resta sempre e comunque il mio stupore per la bellezza dei vini spumanti metodo classico capaci di sfidare e vincere il tempo.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Trento "Blanc de Blancs" e Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero

Due territori italiani di riferimento per la produzione di spumanti metodo classico a confronto con due stili opposti: uno prodotto unicamente con Chardonnay, l'altro con il glorioso Pinot Nero.

Il mondo degli spumanti metodo classico ha innegabilmente un fascino particolare, vini evocativi di classe ed eleganza, probabilmente come nessun altro stile. Nati dalla magia che si crea con il tempo all'interno di una bottiglia – la stessa dalla quale sarà poi versato nel calice – gli spumanti metodo classico hanno una storia relativamente recente di alcuni secoli e da subito sono stati capaci di conquistare gli appassionati più raffinati e, in particolare, quelli facoltosi. Se è vero che questo stile di spumante raggiunge l'apice di classe ed eleganza in Francia, tanto da divenire famoso e apprezzato nel mondo grazie alla magnificenza della Champagne, si deve comunque ricordare che la tecnica della rifermentazione in bottiglia nasce in Italia. Significative, in tal senso, le opere scritte di Gerolamo Conforti e Francesco Scacchi, i quali descrivono la produzione di questi vini molto prima che si verificasse il celebre evento con il quale l'abate Dom Pierre Pérignon diede inizio, a Hautvillers, alla gloria indiscussa delle bollicine della Champagne.

La stessa sorte è toccata anche agli spumanti rifermentati in autoclave: una tecnica ideata dall'italiano Federico Martinotti, poi ripresa e sviluppata dal francese Eugène Charmat – che spesso si ritiene l'inventore di questa tecnica – quindi ulteriormente sviluppata dall'italiano Nereo Cavazzani. Per quanto concerne gli spumanti metodo classico, alla lunga tradizione ed eccellenza francese va riconosciuto il merito di avere individuato fra le uve più adatte e rappresentative per la rifermentazione in bottiglia, oltre allo sviluppo e al perfezionamento della tecnica. Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier rappresentano praticamente da sempre le varietà maggiormente impiegate per la produzione degli spumanti metodo classico. A queste – nella Champagne – vanno aggiunte Pinot Bianco, Arbane, Petit Meslier e Pinot Grigio, oggi considerate *marginali*. La tradizione e l'eccellenza degli spumanti metodo classico non è da meno in Italia, in particolare nel nord, dove si trovano le più significative aree di produzione, in particolare Franciacorta, Trento, Oltrepò Pavese e Alta Langa. A tale proposito,

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXII - Numero 233, Novembre 2023

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2023 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](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

si deve osservare che le varietà usate in queste denominazioni sono le stesse impiegate nella Champagne, esprimendo tuttavia un carattere proprio e chiaramente distinto da quello della celebre terra di Francia.

## Trento “Blanc de Blancs”

Prima di parlare del Trento, celebre vino spumante a Denominazione d'Origine Controllata, è doverosa una precisazione in merito alla menzione “Blanc de Blancs”. Si deve infatti notare che questa definizione non è prevista dal relativo disciplinare di produzione, pertanto è riportato fra virgolette. Secondo la consuetudine tipica della produzione spumantistica, si definisce “Blanc de Blancs” un vino bianco prodotto esclusivamente da uve a bacca bianca. La definizione si contrappone a “Blanc de Noirs” con la quale si intende un vino prodotto esclusivamente con uve a bacca nera, ovviamente vinificato in bianco. In accordo al disciplinare di produzione del Trento – il quale definisce unicamente vini spumanti prodotti con il metodo classico – le varietà ammesse sono Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero e Pinot Meunier. Nella nostra degustazione per contrasto, quindi, si intende un Trento prodotto esclusivamente con le uve bianche ammesse, più precisamente, con Chardonnay in purezza.

La tradizione spumantistica di Trento è fra le più antiche e consolidate d'Italia, conquistando nel tempo una meritata posizione di assoluto rilievo nel panorama enologico italiano e mondiale. Gli spumanti della denominazione d'Origine Controllata Trento – altresì nota come Trentodoc – devono il loro successo sia alla lunga tradizione spumantistica sia, e soprattutto, alla spiccata vocazione del territorio, non da meno, il suolo, le condizioni meteorologiche e ambientali. Per quanto concerne la produzione, il disciplinare prevede un tempo di rifermentazione e permanenza in bottiglia minimo pari a 15 mesi, periodo che aumenta ad almeno 24 per gli spumanti millesimati, 36 per i vini riserva. La produzione spumantistica di Trento gode, inoltre, dell'importante contributo stilistico che ogni produttore riesce con successo a impartire ai propri vini, pur mantenendo un carattere di riconoscibilità che si rileva, generalmente, in tutti i vini della denominazione.

## Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero

L'Oltrepò Pavese è uno dei principali territori vitivinicoli della Lombardia, con una produzione decisamente variegata di stili e vini, non da meno, con una diversità e varietà imponente di uve coltivate. Si tratta di una delle aree vitivinicole più vaste della regione, classificata come Denominazione d'Origine Controllata e, nel suo interno, sono inoltre definite altre denominazioni. Fra queste troviamo l'Oltrepò Pavese Metodo Classico che – a differenza delle altre denominazioni – è classificato come Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, DOCG. La varietà principale con la quale si producono questi vini è il Pinot Nero che, in accordo al disciplinare di produzione, deve essere presente per una quota minima del 70%. L'eventuale parte complementare può eventualmente essere composta da Chardonnay, Pinot Grigio e Pinot Bianco. Il disciplinare di produzione prevede inoltre l'Oltrepò Pavese

Metodo Classico Pinot Nero, nel quale la celebre uva a bacca rossa di Borgogna deve essere presente per almeno l'85%.

Il legame dell'Oltrepò Pavese con il Pinot Nero è decisamente significativo, facendo registrare una quota di presenza nei vigneti della denominazione fra i più alti d'Italia. Con questa varietà, infatti, nell'Oltrepò Pavese si producono ben cinque stili di vino: rosso, rosato, frizzante, spumante e bianco, quest'ultimo – ovviamente – con la tecnica della *vinificazione in bianco*, quindi con l'immediata separazione delle bucce dal mosto. A tale proposito, è bene osservare che il Pinot Nero vinificato in rosso è destinato a una specifica denominazione: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. La storia degli spumanti metodo classico ha visto, con il tempo, la nascita di diverse definizioni, per poi giungere all'attuale Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, prevedendo gli stili bianco e rosé. Sebbene il disciplinare dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero preveda l'impiego minimo dell'omonima uva per l'85%, si deve osservare che la maggioranza dei produttori preferisce l'impiego esclusivo della celebre rossa di Borgogna.

## La Degustazione

La degustazione per contrasto di questo mese si concentra prevalentemente sulle qualità sensoriali di spumanti metodo classico prodotti esclusivamente con uve a bacca bianca e nera. In particolare, verseremo nei nostri calici uno spumante metodo classico prodotto esclusivamente con Chardonnay e un altro unicamente con Pinot Nero. Le bottiglie prese in esame provengono rispettivamente dalle denominazioni Trento e Oltrepò Pavese Metodo Classico, in entrambi i casi con un basso dosaggio di zuccheri, non millesimato e il vino base vinificato esclusivamente in vasche d'acciaio. Nel primo caso, quindi, sceglieremo un Trento Extra Brut prodotto esclusivamente con Chardonnay e – come detto – non millesimato. Nel secondo caso, sceglieremo un Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Extra Brut, vinificato in bianco e non millesimato. Nella scelta della bottiglia faremo attenzione alla sua composizione, ricordando che, in accordo al suo disciplinare di produzione, il Pinot Nero deve essere presente per almeno l'85%, quindi ci assicureremo che, in realtà, sia prodotto esclusivamente con l'uva rossa di Borgogna. I due spumanti sono versati in calici



Il colore del Trento Extra Brut “Blanc de Blancs”

da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Possiamo iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, quindi versiamo i due spumanti nei rispettivi calici, procedendo con la valutazione del loro aspetto, cioè come si presentano alla vista in termini di colore, trasparenza e *perlage*. Il primo vino che esaminiamo è il Trento Extra Brut, quindi valutiamo lo sviluppo delle sue bollicine osservando il calice di lato, dal fondo verso la superficie, quindi la “corona” osservando il vino dall’alto. Il colore di questo spumante è giallo paglierino brillante con una trasparenza molto elevata. La sfumatura, osservata inclinando il calice e valutando il vino verso l’apertura, conferma lo stesso colore. Passiamo alla valutazione dell’Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero e, come per il vino precedente, valutiamo lo sviluppo delle bollicine, un esame che – nel caso specifico di questa degustazione – possiamo considerare puramente come un *esercizio formale* per lo stile di vino, tuttavia poco significativo per le finalità del confronto. Il colore è giallo paglierino intenso, più scuro rispetto allo spumante precedente, talvolta con riflessi giallo dorato. In termini generali, gli spumanti metodo classico bianchi prodotti Pinot Nero – e dipendentemente dalla tecnica di produzione e maturazione – presentano un colore più intenso e scuro rispetto a quelli prodotti con Chardonnay.

I profili olfattivi degli spumanti metodo classico prodotti con Chardonnay e Pinot Nero rivelano al naso notevoli differenze, avendo come fattore comune – tuttavia con caratteri più o meno diversi – il carattere sensoriale conferito dai lieviti e dalla loro degradazione. Gli spumanti metodo classico prodotti con Chardonnay esprimono al naso profumi che richiamano i frutti a polpa bianca, in modo particolare banana, pera, mela e susina, oltre ad agrumi, come pompelmo, cedro e bergamotto. Al naso si percepiscono sovente anche profumi di frutta tropicale e, oltre alla già citata banana, troviamo ananas, frutto della passione e litchi. Il mondo dei fiori è prevalentemente rappresentato dall’acacia, oltre a biancospino, ginestra, caprifoglio, tiglio e giglio. Ben diverso il profilo olfattivo degli spumanti metodo classico prodotti con Pinot Nero in purezza. Al naso si percepiscono netti profumi di mela, susina e pera, oltre a ciliegia, lampone, mirtillo e mandarino, spesso il pompelmo rosa. Il mondo dei fiori è in genere rappresentato da biancospino, ciclamino e rosa canina, talvolta anche gelsomino.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese con l’analisi dei profili olfattivi del Trento Extra Brut e dell’Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Extra Brut, iniziando – come nella fase precedente – dal vino prodotto con Chardonnay. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l’apertura. Al naso si percepiscono profumi intensi e puliti di banana, mela e acacia, un’apertura piuttosto frequente in tutti i vini prodotti con Chardonnay. Dopo avere roteato il calice, così da favorire lo sviluppo dei restanti profumi, il profilo olfattivo del Trento Extra Brut si completa con pera, susina, pompelmo, ananas, caprifoglio e tiglio. Passiamo ora alla valutazione dell’apertura dell’Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero, procedendo con la prima olfazione, senza roteare il calice. Al naso si percepiscono profumi intensi e puliti di mela, susina e ciliegia oltre alla sensazione floreale di biancospino. Roteiamo ora il calice e procediamo con la seconda olfazione: il profilo del vino si completa con lampone, fragola, mandarino, mirtillo e pompelmo rosa, oltre ai profumi floreali di ciclamino

e rosa canina. In entrambi i vini si possono inoltre chiaramente percepire i profumi tipici della lunga rifermentazione in bottiglia.

Passiamo alla valutazione dei profili gustativi dei nostri spumanti metodo classico, iniziando – anche in questo caso – dal Trento Extra Brut. Prendiamo un sorso di questo vino e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni primarie e identificative al gusto. Come facilmente prevedibile, la prima sensazione che si percepisce in bocca è l’effervescenza conferita dall’anidride carbonica, prontamente supportata dalla spiccata freschezza dell’acidità. Il vino raggiunge tuttavia ottimo equilibrio grazie all’effetto dell’alcol e alla morbidezza, sia dello Chardonnay sia dell’affinamento in bottiglia sui propri lieviti. La struttura è decisamente buona pur mantenendo una spiccata eleganza e finezza, con sapori che ricordano direttamente banana, mela e pera. Passiamo ora alla valutazione del profilo gustativo dell’Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero, anche in questo caso nello stile *Extra Brut*. In bocca percepiamo subito la buona effervescenza e la netta freschezza conferita dall’acidità – decisamente secco – anche in questo caso ben equilibrato sia dall’alcol sia dalla morbidezza conferita dalla permanenza in bottiglia sui propri lieviti. La struttura è migliore rispetto al vino precedente tuttavia meno *rotondo*, con sapori di ciliegia, mela, susina, lampone e mandarino.

Siamo giusti alla conclusione della degustazione per contrasto di questo mese, quindi procediamo con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare, la persistenza gusto-olfattiva, fattore primario della qualità. Il finale del Trento Extra Brut è persistente, lasciando in bocca una sensazione di freschezza e di piacevole *rotonda morbidezza*, oltre ai sapori di banana, mela, pera e pompelmo. Si continua inoltre a percepire la buona sensazione di struttura e una finezza di spiccata eleganza. Il finale dell’Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero è parimenti persistente, anche in questo caso in bocca si percepisce la netta sensazione di freschezza e di buona morbidezza, sebbene meno *rotonda* rispetto al vino precedente. La sensazione di struttura continua a essere più intensa rispetto al Trento Extra Brut e in bocca si percepiscono chiaramente sapori di mela, susina, ciliegia, lampone e mandarino. Prima di concludere, procediamo con un’ultima olfazione dei due vini, prima lo Chardonnay e poi il Pinot Nero. Si noti la netta differenza delle qualità olfattive, decisamente distanti sebbene eleganti in entrambi i casi.

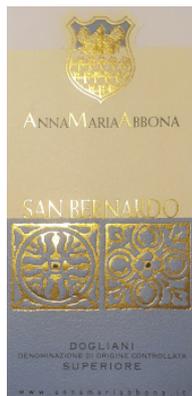


## I Vini del Mese

### 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



**Dogliani Superiore San Bernardo 2018**  
Anna Maria Abbona (Piemonte, Italia)

🍷 Dolcetto

Prezzo: € 24,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

👁️ Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, lampone, fragola, mora, carruba, cioccolato, caffè, tabacco, rosmarino, mandorla, vaniglia e mentolo.

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

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

📅 Maturazione in botte.

🍴 *Paste ripiene con carne e funghi, Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi*



**Barolo del Comune di Castiglione Falletto 2018**  
Anna Maria Abbona (Piemonte, Italia)

🍷 Nebbiolo

Prezzo: € 40,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, fragola, lampone, cioccolato, cannella, tabacco, macis, liquirizia, cuoio, timo, vaniglia e mentolo.

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

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

📅 Maturazione in botte.

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



**Alto Adige Sauvignon Riserva Greel 2020**  
Cantina Produttori Bolzano (Alto Adige, Italia)

🍷 Sauvignon Blanc

Prezzo: € 28,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

👁️ Giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, pesca e sambuco seguite da aromi di acacia, ginestra, ortica, pompelmo, mela, pera, ananas, mango, foglia di pomodoro, pietra focaia e un accenno di vaniglia.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva spina, pesca e pompelmo.

 Fermentazione e maturazione in botte e barrique.

 *Paste ripiene con pesce e funghi, Pesce arrosto, Pesce alla griglia, Carne bianca stufata, Latticini*



**Alto Adige Cabernet Riserva Mumelter 2019**  
Cantina Produttori Bolzano (Alto Adige, Italia)

 Cabernet Sauvignon (90%), Cabernet Franc (10%)

Prezzo: € 38,00

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 iris, prugna, mirtillo, mora, cacao, tabacco, cuoio, scatola di sigari, liquirizia, pepe nero, vaniglia ed eucalipto.

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

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

 12 mesi in barrique e botte.

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



**Fiano di Avellino Emme 2020**  
Tenuta Sarno 1860 (Campania, Italia)

 Fiano

Prezzo: € 20,00

Punteggio 

 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e biancospino seguite da aromi di ginestra, gelsomino, pesca, agrumi, ananas, melone bianco, susina, nocciola e pietra focaia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pera e nocciola.

 12 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

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



**Fiano di Avellino Riserva Erre 2020**  
Tenuta Sarno 1860 (Campania, Italia)

 Fiano

Prezzo: € 22,00

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

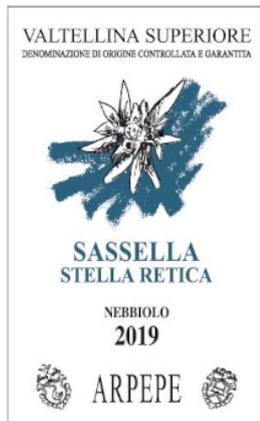
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e susina seguite da aromi di biancospino, ginestra, ananas, pompelmo, pesca, nocciola, tiglio, cera d'api, rosmarino, menta e minerale.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e nocciola.

 26 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene con pesce, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Pesce stufato con funghi*



**Valtellina Superiore Sassella Stella Retica 2019**  
**Arpepe (Lombardia, Italia)**

 Nebbiolo

Prezzo: € 35,00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, lampone, fragola, cannella, cioccolato, tabacco, cuoio, timo, rosmarino, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

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

 15 mesi in botte e vasche di cemento.

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



**Valtellina Superiore Sassella Riserva Rocce Rosse**  
**2016**  
**Arpepe (Lombardia, Italia)**

 Nebbiolo

Prezzo: € 70,00

Punteggio 

 Rosso granato brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente.

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

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

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

 34 mesi in botte e vasche di cemento.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati 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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Grappa del Trentino: Annata 2023 all'Insegna delle Varietà

Un'annata all'insegna delle peculiarità varietali, quella che si prospetta per la Grappa del Trentino IGP, da settembre in produzione con le bucce da uve a bacca bianca. Un'annata vitivinicola con produzioni in lieve calo rispetto alla precedente,

ma con qualità delle uve buona e di conseguenza bucce fresche e ricche di profumi per la gioia dei distillatori. «Dal punto di vista agronomico è stata un'annata particolare come sappiamo, ma nonostante le paure vissute in luglio e agosto possiamo dire che al momento della raccolta le varietà autoctone utilizzate anche per la distillazione della nostra grappa si sono presentate con una buona qualità in generale – spiega il presidente dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino, Alessandro Marzadro – come sempre poi il grande lavoro di collaborazione tra viticoltori trentini e produttori di grappa ha ancora una volta permesso di avere delle ottime bucce da distillare in maniera rapida e sapiente come da tradizione dei distillatori Trentini e alla fine il risultato esalterà le singole varietà del nostro territorio».

L'annata che verrà. Sarà leggermente in calo la produzione come detto, ma per la distillazione avere meno quantità o decidere di distillare un poco meno rappresenta la possibilità di dedicare più tempo e più attenzione al prodotto e alla fine ottenere grappe ancora migliori. Come sempre il lavoro del mastro distillatore diventa ancora più importante perché dovrà gestire potenza e finezza e trovare il punto di equilibrio. «Probabilmente il 2023 riserverà una piacevole sorpresa proprio in questa direzione», ancora Marzadro «dalla Nosiola al Teroldego, passando per Müller Thurgau o Moscato, potremo raccontare il nostro territorio attraverso le sue valli, ognuna rappresentata da un vitigno».

Insomma i presupposti per un'ottima annata ci sono in quanto la maggior parte delle uve presentavano una buona maturazione e una giusta acidità. Poi la tecnica di fermentazione e il giusto tempo di conservazione e ancora una volta la mano del distillatore saranno fondamentali per dare lo slancio finale al prodotto.

Distillerie in funzione: un evento unico da godere nel periodo autunnale. In Trentino è uno degli appuntamenti più importanti a livello produttivo, quello della distillazione e ormai la maggior parte delle distillerie è aperta al pubblico. Vedere da vicino un alambicco acceso è una occasione limitata al periodo che va da settembre a novembre. I profumi, il calore dei vapori e l'atmosfera che si vive nelle distillerie è quindi diventata una vera e propria occasione per scegliere il Trentino in questo periodo dell'anno. Il racconto dei mastri distillatori aiuta inoltre a comprendere ancora meglio l'eccezionalità e il valore delle grappe del trentino. Sul portale [www.grappatrentina.it](http://www.grappatrentina.it) tutte le informazioni per raggiungere con facilità le distillerie.

Il Km 0 è la grande peculiarità delle grappe trentine. Gli alambicchi trentini si sono accesi velocemente pochi giorni dopo l'inizio della vendemmia così già a inizio settembre la distillazione era ben avviata e questo ha consentito di finire la distillazione per la grappa con il marchio del Tridente, quella "made in Trentino", entro fine novembre, ovvero ben prima della scadenza prevista dal disciplinare. Il Km 0 previsto dall'Istituto infatti, insieme all'obbligo di utilizzare bucce d'uva trentine ed entro il 31 dicembre per le grappe a marchio Grappa del Trentino, resta un sinonimo di unicità e qualità assoluta della grappa prodotta in questa provincia d'Italia, unico caso nel mondo.

L'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino è stato fondato nel 1960 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto. Oggi conta 25 soci che rappresentano la quasi totalità della produzione trentina ed ha il compito di valorizzare la produ-

zione tipica della Grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e di qualificarla con un apposito marchio d'origine: il tridente con la scritta "Trentino Grappa". Quello della grappa in Trentino è un settore di non piccolo conto, soprattutto se calato nell'economia locale.

Ogni anno vengono prodotti in Trentino circa 7.500 etnanidri di grappa (il 10% del totale nazionale in bottiglie da 70 cl) vale a dire circa 2,5 milioni di bottiglie equivalenti, distillando 130 mila quintali di vinaccia. Tre le tipologie principali di grappa prodotta: quella da uve bianche e aromatiche (60% del totale) e il restante 40% uve a bacca rossa.

### **Marco Locatelli è il Nuovo Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio**

Un cambio in corsa atteso e fortemente voluto per dare un ulteriore impulso al Valcalepio e al suo territorio, un passaggio di testimone tra Enrico Rota e Marco Locatelli per raggiungere nuovi traguardi in una staffetta ideale.

Una presidenza, quella di Marco Locatelli, che inizia sin da subito nell'ottica del movimento e del cambiamento. Nel suo primo cda da presidente, lo scorso 24 ottobre 2023, Locatelli ha subito introdotto una serie di novità che hanno come obiettivo principale quello di muoversi verso il futuro con entusiasmo e convinzione.

«Il vino di Bergamo e dei Bergamaschi, il Valcalepio, ha tutte le carte in regola per conquistare fette sempre maggiori di mercato e noi del Consorzio siamo pronti a spingere sull'acceleratore, la macchina del Valcalepio è in grado di accelerare per raggiungere i traguardi a cui i produttori aspirano e che il valore del prodotto merita».

Un Consorzio Tutela Valcalepio che esce da questo primo cda aggiornato e con una nuova veste. Innanzitutto è stata approvata all'unanimità l'estensione a 4 membri del comitato esecutivo (Marco Locatelli, Carlotta Grumelli Pedrocca, Michela Moretti e Sergio Cantoni ne sono ora i componenti), che consentirà una maggior rapidità di decisione e di azione da parte del Consorzio.

«Auspicio un sempre maggior coinvolgimento di un numero sempre più alto di realtà vitivinicole del nostro territorio nell'azione consortile. Uniti si può, non solo a parole ma anche, e soprattutto, nei fatti».

Altro cambiamento rilevante riguarda la delega alla rappresentanza del Consorzio in Ascovilo (Associazione Consorzi Lombardi) che è stata affidata al Presidente Locatelli e al Consigliere Cantoni. «È un ruolo importante non solo a livello politico – ha specificato Cantoni – si tratta di una grande responsabilità a livello di rappresentatività territoriale. Come Consorzio Tutela Valcalepio abbiamo la possibilità di esprimere due consiglieri in Ascovilo e ci piacerebbe che la voce del Valcalepio potesse davvero fare la differenza e portare novità nel quadro delle denominazioni lombarde».

Altra delega importante quella dei rapporti con gli altri consorzi di tutela e le strade del vino affidata a Enrico Rota forte del suo trascorso e del suo presente di presidente di ambedue gli organismi e della sua fortissima volontà di perseguire obiettivi che portino alla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti.

Ma le novità più stimolanti vengono dalla parte tecnica e normativa, conclusa la parte preparatoria si è avviato l'iter buro-

cratico per il nuovo disciplinare Valcalepio inviando la bozza con gli allegati alla Regione Lombardia.

Dopo lo stimolante convegno "Vitigni resistenti: Passato, Presente e Futuro" si vuole aumentare la sperimentazione sui vitigni tolleranti soprattutto su quelli a bacca nera, cercando di seguire le indicazioni dei ricercatori sul migliorare le tecniche di vinificazioni specifiche, sul favorire al massimo l'interazione con l'ambiente ed il territorio bergamasco.

Infine si è messo in cantiere un progetto viticolo di miglioramento di quelle che sono le tecniche di potatura e di cura delle viti, con il prossimo anno verrà proposto ai viticoltori bergamaschi un innovativo corso di potatura sia teorico che pratico aperto a tutti i produttori.

### **Inflazione e Congiuntura Economica Sfavorevole Riducono i Consumi di Vino in Tutto il Mondo**

Gli effetti della crisi si fanno sentire anche nel mondo del vino. Nei primi otto mesi di quest'anno, le quantità di vini fermi e frizzanti italiani acquistati nei top 12 mercati internazionali (quelli che pesano per oltre il 60% sulle importazioni mondiali di vino) risultano in calo dell'8% specie per gli spumanti, la categoria che nell'ultimo decennio era invece cresciuta senza soluzione di continuità, che fanno segnare uno speculare -9%. Si tratta di variazioni in linea con la media del mercato, con un trend negativo che risparmia pochi paesi esportatori e che vede anche il nostro primo mercato di sbocco a valore, gli Stati Uniti, ridurre le importazioni dall'Italia del 13%.

Gli Stati Uniti e i mercati internazionali hanno rappresentato il primo focus di approfondimento del X Forum Wine Monitor, organizzato da Nomisma e arricchito dai contributi di Federico Zanella, Presidente & Ceo di Vias Imports, e di Lamberto Frescobaldi, Presidente della Marchesi Frescobaldi.

«Nel mercato statunitense, tutti i principali esportatori di vino soffrono a causa di una riduzione nella capacità media di spesa dei consumatori. Solo la Nuova Zelanda, con il suo Sauvignon Blanc, non sembra conoscere crisi, mettendo a segno una crescita delle esportazioni di oltre il 20% nei primi otto mesi di quest'anno rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente» evidenzia Denis Pantini, Responsabile Agroalimentare e Wine Monitor di Nomisma.

Non va meglio sul mercato nazionale. Le vendite di vino nel canale retail flettono – nel cumulato fino a settembre – di un calo superiore al -2% a volumi, con riduzioni più elevate in GDO nel caso dei vini fermi (-3,8%). Crescono solamente gli acquisti di spumante (+2,3%) ma il dato nasconde un effetto "sostituzione" che vede aumentare gli spumanti generici (più economici) a scapito di quelli a denominazione, DOC e DOP.

Purtroppo, anche le previsioni sui comportamenti di consumo degli italiani per i prossimi 6 mesi – dedotte da una specifica Consumer Survey condotta da Nomisma e commentata durante il Forum assieme ad Ettore Nicoletto, Presidente & Ceo di Angelini Wines & Estates – non sono positive: al netto di chi non modificherà gli acquisti di vino rispetto alla situazione attuale (almeno 6 italiani su 10, ma nel contesto di una generalizzata riduzione dei consumi), c'è un 16% di consumatori che prevede di ridurli, nell'obiettivo di risparmiare sulla spesa in generale.

In questo scenario così complesso e incerto, sono soprattutto

le piccole imprese vinicole a soffrire di più, anche a causa di una situazione finanziaria interna sovente minata da pesanti indebitamenti che rischiano di esplodere in conseguenza della stretta in atto sui tassi di interesse applicati. Basti pensare, infatti, che per le società di capitale con fatturato fino a 10 milioni di euro, gli oneri finanziari sull'Ebitda vanno dall'11% per le imprese tra 2 e 10 milioni di euro, al 37% per quelle con fatturato inferiore. Ma per quanto piccole, stiamo parlando di realtà che rappresentano l'85% del tessuto imprenditoriale del settore vinicolo, a cui sono riconducibili quasi il 50% del fatturato. Da un'indagine svolta da Wine Monitor sulle imprese vinicole italiane è infatti emerso come tra le esigenze ritenute prioritarie per affrontare le sfide dell'attuale scenario congiunturale figurino la pianificazione strategica, l'ottimizzazione dei processi produttivi e l'internazionalizzazione.

«È proprio partendo dall'esigenza di fornire risposte concrete e un supporto qualificato alla crescita delle imprese italiane del vino che Nomisma ha deciso di lanciare Wine Monitor Consulting. Grazie alle conoscenze di mercato e alla competenza maturata nel settore in oltre dieci anni di attività, a un patrimonio informativo unico per profondità e completezza, al network sviluppato con distributori, operatori commerciali e finanziari e top manager, Nomisma è in grado di affiancare le imprese del settore nel loro percorso di crescita, dall'elaborazione del piano strategico di sviluppo fino alla sua esecuzione, supportando l'effettiva messa a terra delle azioni previste. Nello specifico, il team di Wine Monitor Consulting garantisce un supporto qualificato e continuativo nelle fasi intermedie di sviluppo e nel project management necessario all'attuazione di ogni tipologia di intervento, quali percorsi di internazionalizzazione, ottimizzazione dei processi produttivi e organizzativi, digitalizzazione» dichiara Marco Govoni, Head of Consulting in Nomisma.

Un aspetto positivo che emerge dalle riflessioni condivise in occasione del Forum Wine Monitor è rappresentato dalla chiusura dei negoziati sul nuovo regolamento europeo in tema di indicazioni geografiche, DOP e IGP. Come dichiarato da Paolo De Castro, Presidente del Comitato Scientifico di Nomisma e relatore per il Parlamento Europeo della riforma, «con questo nuovo regolamento, i vini italiani a indicazione geografica potranno godere di una maggiore tutela dalle evocazioni sul mercato europeo, anche nel panorama dei domini internet con un sistema di geoblocking immediato, mettendo fine ai tentativi di imitazione che periodicamente emergono ai danni delle nostre eccellenze enoiche. In altre parole, verranno eliminate una volta per tutte quelle falle del sistema che consentono di sfruttare indebitamente la reputazione delle denominazioni, dato che le richieste di registrazione di menzioni tradizionali, come quella del Prosek, non potranno più essere prese in considerazione in quanto identiche o evocative di nomi di DOP o IGP.»

### **Emergenza Peronospora: Ultimo Appello del Mondo Produttivo Abruzzese**

Tutti gli attori della filiera produttiva del mondo del vino abruzzese si sono riuniti a Pescara per lanciare l'ennesimo appello al mondo politico con la speranza di ricevere finalmente risposte concrete alla gravissima situazione che si è purtroppo de-

terminata a seguito delle abbondantissime precipitazioni che hanno interessato l'intero territorio regionale nei mesi di aprile e maggio; piogge che in alcune aree hanno superato anche i 200 mm/mese, ossia circa il triplo della media del periodo, con conseguenze "catastrofiche" dal punto di vista produttivo.

«Siamo tutti d'accordo nel dire che questo è davvero l'ultimo appello che il mondo vitivinicolo abruzzese rivolge alla classe politica della Regione Abruzzo, di qualsiasi "colore" essa sia» dichiarano i rappresentanti della filiera vitivinicola abruzzese sottolineando che: «a vendemmia ormai conclusa, possiamo confermare, con assoluta certezza, un calo medio della produzione di uve di circa il 70%; un dramma che interessa in maniera diffusa e più o meno omogenea tutte le aziende vitivinicole delle quattro provincie. L'Abruzzo vitivinicolo conta più di 15.000 aziende per 32.500 ettari vitati.»

Dopo mesi di proclami, promesse e false aspettative la classe politica e dirigente della Regione Abruzzo a oggi non è in grado di dare risposte chiare a sostegno del settore e per questo gli attori coinvolti spiegano che «saremo costretti a scendere in piazza; tutti noi in questi mesi abbiamo avanzato specifiche richieste a supporto del mondo produttivo e fornito indicazioni operative in merito all'emergenza peronospora, ma a nulla sono serviti. Siamo pronti anche a riconsegnare le tessere elettorali».

A oggi vi è stata solo l'assegnazione di scarsissime risorse economiche, assolutamente insufficienti per affrontare la difficile situazione del momento, considerando che il settore enologico nazionale fattura più di 7 miliardi di euro senza ovviamente considerare tutto l'indotto: in ambito regionale si parla di 5 milioni in 2 anni e in quello nazionale di 7 milioni; dotazioni finanziarie lontanissime da quelle necessarie.

Per la sola regione Abruzzo abbiamo una perdita ormai accalata di circa di 2,7 milioni di quintali di uva, pari a circa 2 milioni di ettolitri di vino che in termini di imbottigliato equivalgono a circa 260 milioni di pezzi; se dovessimo fare una stima del mancato reddito delle aziende possiamo indicare in circa 108 milioni di euro la perdita sulle uve, 130 milioni sullo sfuso e 520 milioni circa sull'imbottigliato. Una stima prudenziale induce a ritenere che la filiera vitivinicola della regione Abruzzo subirà un danno economico non inferiore ai 380 milioni di euro.

Assoenologi, Associazione Città del Vino, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, Confcooperative, Consorzio Tutela Vini D'Abruzzo, Copagri, D.A.Q. vino, Legacoop, Liberi Agricoltori e Movimento Turismo del Vino, unitamente, sottolineano che occorrono a livello nazionale dei provvedimenti impattanti, per la sopravvivenza di migliaia di imprese vitivinicole, che non possono non prevedere necessariamente un congruo indennizzo diretto alle aziende.

Parallelamente sono stati condivisi tre punti principali sui quali si potrebbe e dovrebbe intervenire in maniera più che tempestiva: sospensione pagamento dei mutui e finanziamenti in essere (conto capitale e interessi) per almeno due anni, senza porre in primis le "garanzie bancarie" (come è stato fatto durante l'emergenza COVID) che renderebbero automaticamente le aziende richiedenti inaffidabili di fronte alle banche, per almeno 24 mesi, quindi inabili a qualsiasi tipologia di nuovi finanziamenti; sospensione e/o riduzione dei contributi INPS; azzeramento dei tassi d'interesse per finanziamenti acquisto scorte a reintegro con un'istruttoria semplificata e che non ten-

ga conto dei finanziamenti già in essere.

Nei primi due casi, la competenza spetterebbe al governo, mentre, nel terzo, il ruolo della regione risulta fondamentale, anche se ci auguriamo che quest'ultima sia portavoce degli interessi del mondo vitivinicolo abruzzese anche su tavoli nazionali.

In definitiva tutta la filiera produttiva vuole fare questo ultimo appello prima di procedere con le manifestazioni di piazza alla presenza di centinaia di migliaia di produttori stremati dalla difficilissima situazione e che, se non adeguatamente aiutati e supportati, rischiano di vedere vanificare decenni di duro lavoro.

### **Il Grido d' Aiuto dai Vitivinicoltori del Moscato**

L'oggetto recita considerazioni e suggerimenti post vendemmia 2023, ma i contenuti della lettera risuonano come un vero e proprio grido d'allarme e di aiuto. Nove produttori legati al progetto Sorì Eroici, hanno inviato nei giorni scorsi un documento che è un invito a riflettere e anche una richiesta di trovare soluzioni per affrontare un tempo molto critico per la nostra agricoltura, in questo caso in particolare per il settore vitivinicolo. La lettera, inviata al presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, al suo Assessore all'Agricoltura Marco Protopapa, alla Commissione Lavoro della Camera, al Consorzio Piemonte Land of Wine, al Consorzio di Tutela dell'Asti e del Moscato d'Asti, a tutte le Organizzazioni e Confederazioni agricole, a Confindustria e Confcooperative che operano nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo, si rivolge quindi all'intera filiera, perché soltanto con il coinvolgimento di tutte le figure che operano nel comparto si potranno progettare e realizzare le azioni necessarie per tentare di cambiare una realtà di sofferenza che si sta delineando. La lettera è quindi indirizzata anche alla Associazione Comuni del Moscato, promotrice del progetto Sorì Eroici, che attraverso il ruolo che ricopre può coinvolgere i Comuni del territorio, invitandoli ad agire anche con azioni dirette.

Le osservazioni proposte dai produttori nel documento si riassumono in tre macro argomenti: carenza idrica e colpi di calore, epoca di vendemmia, costo del lavoro. Per ognuna di queste voci la riflessione è approfondita e importante, e riprende i caratteri e le immagini di una vendemmia che ha offerto molti elementi di incertezza per il futuro prossimo: una condizione che spaventa per i segnali che si sono osservati, che provengono da un clima in deciso cambiamento, che portano a minare le campagne produttive. Nella lettera, che raccoglie l'analisi "sul campo" a proposito di caldo e siccità si cita: A parte la ridotta capacità fotosintetica, l'effetto maggiormente negativo è la conseguente esposizione dei grappoli che in casi diffusi sono giunti a un disseccamento con riduzioni di produzione sino al 70%, constatando che l'approvvigionamento idrico permanente tema critico. Si aprono così ragionamenti e prospettive di investimento sull'irrigazione, sul potenziamento dei consorzi irrigui, sul recupero delle acque piovane e anche sulla revisione dei vincoli a favore delle aziende agricole che vogliono allestire vasche sulle proprietà. Il messaggio infine è chiaro: è necessario correre ai ripari per contrastare il sinergico effetto negativo che si sviluppa tra siccità, calore e irradiazione.

Nella lettera, anche l'epoca della vendemmia viene messa in discussione: l'anticipo di ogni fase fenologica, dal germogliamento

mento alla maturazione, fa sì che la raccolta delle uve avvenga ormai nei giorni estivi, nella prima decade di agosto, con relativo anticipo del conferimento nelle cantine e in orario pomeridiano, ed è richiesta quindi una revisione dell'operatività dell'intera filiera, trovando nuove soluzioni strutturali. Per quanto riguarda il costo del lavoro invece, gli osservatori pongono l'intero settore a un rischio di corto circuito: il sistema Italia deve reagire agilmente su quanto dipende da dinamiche nazionali, perché il costo del lavoro è elemento imprescindibile. Alcune soluzioni potrebbero trovare ispirazione tra quelle adottate recentemente nel periodo Covid con il Decreto Cura Italia, come l'estensione del grado di parentela dal quarto grado sino al sesto per l'espletamento di lavoro in forma di aiuto gratuito e transitorio, promuovendo e agevolando il lavoro temporaneo con gli strumenti a disposizione.

A firmare il documento: Luca Luigi Tosa, Giuseppe Scavino, Gabriele Saffirio, Francesco Bocchino, Bisso Atanasov, Aldo Cane, Alessandro Negro, Marco Capra e Maurizio Domanda.

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### La Grappa Bianca

**Cantine del Notaio (Basilicata)**

(Distillatore: Distilleria G. Bertagnolli)



Prezzo: € 35,00 - 700ml

Punteggio ◆◆◆◆

👁️ Limpida, incolore e cristallina.

👃 Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di ciliegia, mora, nocciola, prugna, violetta, lampone e mallo di noce con 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 di ciliegia, mora e prugna.

🍷 Distillazione discontinua a bagnomaria.

## Wine Guide Parade

### Estate 2023

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Alto Adige Lagrein Riserva Linticlarus 2020, Tiefenbrunner	14866
2	Alto Adige Cabernet Merlot Riserva Cuvée Linticlarus 2020, Tiefenbrunner	14302
3	Barolo Riserva Gramolere 2015, Manzone Giovanni	13599
4	Alto Adige Müller Thurgau Feldmarschall Von Fenner 2020, Tiefenbrunner	12305
5	Gioia del Colle Primitivo Riserva Terre di Monteschiavo 2019, Armònja	12250
6	Barbera d'Alba Superiore La Marchesa 2018, Manzone Giovanni	11418
7	Langhe Rossese Bianco Rosserto 2020, Manzone Giovanni	11286
8	Alto Adige Chardonnay Riserva Vigna Au 2019, Tiefenbrunner	11277
9	Valle d'Aosta Cornalin 2017, La Source	10814
10	Barolo Gramolere 2018, Manzone Giovanni	10755
11	Barolo Bricat 2018, Manzone Giovanni	10315
12	Lugana Argillaia 2022, Fabiano	10184
13	Valle d'Aosta Torrette 2017, La Source	10162
14	Alto Adige Pinot Nero Riserva Linticlarus 2020, Tiefenbrunner	9793
15	Triassi 2018, Tenimenti Grieco	9703