

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XV - Numero 157, Dicembre 2016

Vino, Dolce Vino

Ammetto di avere un rapporto particolare con il gusto dolce e sono perfettamente consapevole non sarà condiviso da molti. So bene che la passione per il gusto dolce è irresistibile per molti, per alcuni è perfino *ossessione* e può rasentare la dipendenza. Ovviamente non è mia intenzione criticare gli altri, intendo solo dire che, personalmente, non ho una predilezione per il dolce, un gusto che - a volte - trovo perfino monotono e noioso. Intendiamoci: non evito i cibi dolci, di certo li mangio, perfino con soddisfazione, ma se non ci sono non li cerco. Dal punto di vista sensoriale, riferito al cibo, trovo maggiore soddisfazione e gratificazione da cibi non dolci che trovo più complessi e interessanti rispetto al "solito e prevedibile" gusto dolce. Sono uno di quelli che adora un buon caffè senza zucchero, cioè - secondo l'opinione di molti - *amaro*, quando poi è ben noto a quelli che preferiscono il caffè in questo modo che non è affatto amaro. Per meglio dire, non è solo amaro, poiché il gusto del caffè si esprime con una complessità tale da non potere essere semplificata unicamente con il gusto amaro che, fra l'altro, non è nemmeno quello dominante.

Con i vini, però, il mio interesse è ben diverso. Intendo dire che i vini cosiddetti dolci catturano totalmente il mio interesse e la mia attenzione. Non è, in verità, il loro gusto dolce a rendere questi vini particolarmente apprezzati, piuttosto le straordinarie complessità sensoriali che questi riescono a esprimere. Perché va detto nel vino, come in qualunque altro stile enologico, c'è dolce e dolce. Non mi basta, infatti, che un vino sia dolce per appassionarmi a lui, consapevole che, in certi casi, questo sapore può essere conferito in modo non propriamente *nobile*. Il dolce, da solo, chiaramente non mi basta, proprio in virtù del fatto la dolcezza in un vino si può ottenere in modi diversi, compresi metodi piuttosto discutibili ai fini della qualità. Senza nulla togliere alla categoria dei vini dolci - di qualunque stile o procedimento viticulturale ed enologico - il mio interesse è verso quei vini che sono prodotti con uve appassite e, ancor meglio, impreziosite dalla *Botrytis Cinerea*, la cosiddetta *muffa nobile*.

A tale proposito, va detto che esistono diversi modi per fare appassire un grappolo di uva e questo si può fare anche senza favorire l'appassimento in pianta oppure lasciare i grappoli

in ambienti aerati. Tanto per citare l'esempio più eclatante, si può ricorrere all'uso di celle a temperatura e umidità controllata nelle quali si mettono i grappoli maturi e si aspetta la *magia*. Una tecnica, com'è noto, ampiamente utilizzata anche per la frutta e la verdura così da farle maturare "durante il viaggio" e arrivare "pronte" nei luoghi di vendita. Queste celle consentono anche di *nobilitare* certe uve mediante lo spargimento di spore della *Botrytis Cinerea* che, ovviamente, attaccheranno i grappoli collocati al loro interno. Si tratta, di fatto, di un sistema a basso costo che consente di ottenere uve appassite, e magari bottrizzate, escludendo tutti i rischi che comporta la fase di appassimento all'aria o in pianta.

L'uso della cella, per esempio, consente di evitare gli eventuali danni causati da condizioni meteorologiche avverse - muffa e marciume in particolare - cosa che può invece accadere qualora si lasciasse l'uva ad appassire nella madre vite. E il risultato? In termini generali, un vino prodotto con uve appassite o bottrizzate in cella è sovente riconoscibile all'assaggio. Soprattutto quelli che si fregiano di essere prodotti con uve affette da *Botrytis Cinerea*, che - a dirla tutta - già alla prima olfazione emergono concreti dubbi sia sulla reale qualità delle uve sia sull'esecuzione enologica. Vini difficili da produrre, dal punto di vista economico e *tecnico*, l'uso di metodi più sicuri tali da garantire un risultato "decente" limitando i rischi, può essere certamente allettante per alcuni produttori. Le difficoltà della produzione di vini dolci da uve appassite comincia dalla vendemmia - operazione che chiede estrema cura, soprattutto per le uve affette da *Botrytis Cinerea* - e in cantina le difficoltà non sono certamente da meno.

Fermentazioni lunghe, spesso lunghissime che durano mesi, il rischio concreto dell'eccessivo sviluppo dell'acidità volatile - a nessuno piace trovare aceto nel proprio calice, vero? - pratiche enologiche meticolose che perdonano pochi errori. La perdita di acqua all'interno dell'acino dell'uva durante l'appassimento rappresenta un fattore economico di non poco conto, un calo che può superare facilmente oltre la metà del peso. Una diminuzione che, va detto, è fondamentale nella produzione di questi vini poiché determina anche la concentrazione del succo e delle sostanze che lo compongono, zuccheri compresi. Que-

Sommario

Vino, Dolce Vino	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Pecorino e Grillo	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	10

DiWINEtaste OnLine

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

sto significa anche che la quantità di mosto che si ottiene dalla pigiatura delle uve sarà decisamente inferiore rispetto alla stessa uva pigiata a maturazione e usata per un vino da tavola. Un fattore economico di enorme impatto nella produzione di questi vini e che, inevitabilmente, determinano il loro prezzo finale. Insomma un vino dolce da uve appassite, quando è prodotto in modo rigoroso e onesto, è impossibile che costi meno - addirittura molto meno - di un normale vino da tavola.

Quando questi magnifici capolavori sono prodotti con lo scrupolo e il riguardo che meritano, l'apoteosi dei sensi è assicurata. Sono un susseguirsi senza sosta di raffinate emozioni, a volte intense e violente, altre volte sottili e garbate, come se si volessero nascondere fra le pagine di un libro che aspetta solo di essere letto completamente. Mi rammarica vedere i vini dolci da uve appassite non riscuotere oggi il successo che meritano. Difficili da produrre e da vendere, anche i produttori non puntano molto su questo tipo di vino, continuando a produrli più per motivi di tradizione del luogo o del marchio, piuttosto che per un concreto motivo commerciale. Eppure in tempi passati questi vini godevano della più alta e nobile considerazione, donando gloria enologica alle terre dove si producevano e ancora oggi si producono. Oggi sembrano ricoprire un ruolo marginale, riscuotendo un consenso modesto da parte dei consumatori, forse anche a causa del prezzo e, più probabilmente, per un fatto di moda. Un vero peccato perché quando va in scena la nobile eleganza espressa da infinite sensazioni, che si vestono di complesse e profonde emozioni, in dolce e raffinata veste - signore e signori - che meraviglia!

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Pecorino e Grillo

Gloria nascente di Marche e Abruzzo, il Pecorino è una varietà dal potenziale enorme e ancora da valorizzare, si confronta con il Grillo, gigante elegante di Sicilia

Pecorino e Grillo sono due interessanti varietà a bacca bianca e che ricoprono ruoli molto importanti nell'enologia di Marche, Abruzzo, per quanto riguarda la prima, e in Sicilia per la seconda. In tempi recenti si stanno infatti affermando eleganti e pregiati vini bianchi, nelle rispettive regioni, prodotti con queste due varietà. Il Grillo è certamente l'uva che attrae da tempo l'interesse dei produttori siciliani, in particolare nella produzione del nobile vino Marsala. Il Pecorino - nonostante la sua lunga storia - è una varietà dall'enorme potenziale enologico e solo in tempi recenti sta riscuotendo un notevole successo, grazie al rinnovato interesse dei produttori che la stanno rivalutando. Il Grillo, ovviamente, non è solo l'espressione del Marsala: nonostante questo sia il vino che per lungo tempo ha reso famosa questa varietà, oggi sono molti i produttori che la usano per i loro vini da tavola.

Entrambe le uve hanno dato ampia dimostrazione di produrre vini dalla spiccata eleganza, tuttavia è evidente che esistano notevoli margini di sviluppo che attendono di essere maggiormente compresi e valorizzati. In questo senso, i produttori di Pecorino nelle Marche e in Abruzzo, così come quelli di Grillo in Sicilia, sembrano essere piuttosto intraprendenti ottenendo risultati di notevole pregio. I vini prodotti con entrambe le uve sembrano promettere un futuro di successo, in particolare il Pecorino, varietà che pare avere un notevole potenziale ancora inespresso. Dal punto di vista della sperimentazione, anche il Grillo - per quanto riguarda i vini bianchi da tavola - dimostra di avere del potenziale inespresso e una lunga strada davanti a sé. Entrambe le varietà sono state utilizzate ricorrendo alla vinificazione in contenitori di legno - sia in fermentazione sia nella maturazione - ottenendo risultati interessanti. L'uso dei contenitori inerti tuttavia pare essere più appropriato per queste varietà poiché consente di ottenere vini di maggiore finezza.

Pecorino

Il singolare nome di questa interessante uva bianca non ha ovviamente nulla in comune con il prelibato formaggio prodotto con il latte di pecora. Nel tempo si sono formulate diverse ipotesi sul nome di quest'uva e quella attualmente considerata più verosimile ha comunque un legame stretto con la pecora. Pare infatti che il nome pecorino derivi dalla particolare predilezione che le pecore avrebbero mostrato per il gusto dolce di quest'uva matura tanto da chiamarla "uva pecora" o "uva delle pecore". Originario nella valle del fiume Tronto - pertanto nel territorio del Piceno e dell'alto Abruzzo - zone storicamente dedite alla pastorizia e alla transumanza. Si ritiene che, durante gli spostamenti dei greggi di pecore, queste trovassero lungo il loro cammino delle viti di uva Pecorino e si cibassero volentieri dei dolci grappoli. L'ipotesi, vera o fantasiosa che sia, non influisce comunque sul potenziale e la qualità dei vini che si producono con l'uva Pecorino.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XV - Numero 157, Dicembre 2016

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2016 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

Si ritiene che l'uva Pecorino sia una varietà antica e in molti concordano che la sua terra di origine sia il territorio della valle del fiume Tronto, pertanto nelle Marche. La sua presenza si registra anche in Abruzzo fino a giungere nelle aree dei Monti Sibillini e nel comprensorio dell'Arquata, in provincia di Ascoli Piceno. Questa varietà si trova inoltre, seppure marginalmente, in Toscana, Umbria e Liguria. Si hanno notizie scritte sull'uva Pecorino a partire dal 1800, senza soffermarsi particolarmente sui suoi vini. La rivalutazione dell'uva Pecorino si deve principalmente a Guido Cocci Grifoni che si adoperò con tenacia alla sua comprensione e alle potenzialità viticole ed enologiche, reintroducendolo nei territori di Offida e Ripatransone, in provincia di Ascoli Piceno. Grazie al notevole impegno e alla dedizione di Guido Cocci Grifoni, oggi Offida è fra le principali terre dove il Pecorino ha dimostrato di produrre vini dallo straordinario potenziale, ottenendo, inoltre, il riconoscimento DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita).

Grillo

Re indiscusso dei migliori Marsala, in particolare dello stile Vergine, il Grillo ha saputo dimostrare il suo valore enologico anche nella produzione di vini da tavola. Il legame con il Marsala è tuttavia indissolubile, poiché, storicamente, il Grillo è stato pressoché utilizzato esclusivamente per la produzione del celebre vino dell'antica città di Lilibeo. L'origine del Grillo è stata per lungo tempo controversa e anche poco chiara, ritenendo - fra le varie ipotesi - la Puglia come sua terra di origine, senza mai riuscire a dimostrare come fosse poi giunta in Sicilia. Il Grillo è prevalentemente diffuso nel territorio occidentale della Sicilia ed è qui che si registra la sua presenza a partire dalla fine dell'ottocento, restando fortemente legato a questa parte dell'isola. Grazie alla sua caratteristica di produrre vini alcolici e, in particolare, molto adatti all'ossidazione, in poco tempo diviene la varietà d'elezione del vino Marsala.

Una recente ricerca è riuscita, finalmente, a fare chiarezza sulle origini del Grillo e di stabilire addirittura il suo luogo di origine e la genesi. Secondo questa ricerca, avvalorata da documenti e fatti attendibili, il Grillo è nato nel 1874, a Favara - in provincia di Agrigento - dall'unione di Inzolia e Moscato d'Alessandria, localmente noto come *Zibibo*. L'autore di questa nuova varietà è stato il Barone Antonino Mendola - agronomo con interesse per la vite e la viticoltura - frutto di centinaia di tentativi e che hanno portato alla nascita del Grillo. Date le sue caratteristiche, il Barone Mendola propose il Grillo come varietà aromatica per il vino Marsala, uva che, in effetti, ha poi determinato la qualità di questo vino. Oggi il Grillo è evidentemente una varietà sulla quale l'enologia della Sicilia sta puntando molto, non solo per la produzione dello storico Marsala, ma anche per grandi vini bianchi dall'enorme potenziale espressivo.

La Degustazione

Con lo scopo di potere valutare il profilo sensoriale dei due vini limitando il più possibile le inevitabili interferenze di natura enologica, sceglieremo bottiglie prodotte con le due uve in purezza. Questo significa, inoltre, scegliere vini prodotti in contenitori inerti - vasche d'acciaio o di cemento - evitando



Il Colore dell'Offida Pecorino

quindi quelli fermentati o maturati in botte. Per quanto riguarda il Pecorino, la nostra scelta riguarderà una bottiglia appartenente alla denominazione Offida, l'unica a fregiarsi del riconoscimento DOCG. (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) Per quanto riguarda il Grillo, questa varietà è impiegata in diversi vini a Denominazione d'Origine Controllata della Sicilia. In entrambi i casi si farà attenzione a scegliere vini prodotti con le rispettive uve in purezza, poiché i disciplinari di produzione prevedono l'impiego di piccole percentuali di altre uve. I vini, entrambi appartenenti all'annata più recente, saranno serviti alla temperatura di 10 °C in calici da degustazione.

La nostra degustazione per contrasto inizia dalla valutazione dell'aspetto dei due vini. In questa prima fase della degustazione non noteremo delle sostanziali differenze, poiché le nostre uve - Pecorino e Grillo - tendono a produrre vini con le medesime tonalità di colori. Entrambi le varietà, infatti, tendono a produrre vini dalle tonalità giallo paglierino - più o meno intenso - con sfumature che possono richiamare lo stesso colore così come il giallo verdolino. Valutiamo l'aspetto dell'Offida Pecorino e versiamolo nel suo calice. Incliniamolo su una superficie bianca che ci permetterà di rilevare un colore giallo paglierino brillante e intenso. La sfumatura di questo vino, osservata verso l'apertura del calice, rivela un colore giallo verdolino intenso che tende al paglierino. Passiamo all'osservazione del Grillo. Il colore di questo vino - osservato alla base del calice - mostra un'evidente tonalità giallo paglierino non molto diversa dall'Offida Pecorino. La sfumatura del Grillo risulterà piuttosto simile a quella del vino marchigiano, mettendo in chiara evidenza il suo colore giallo paglierino tendente al verdolino.

Le differenze cominceranno a essere evidenti con l'analisi dei profili olfattivi dei due vini. Pecorino e Grillo producono vini che si esprimono al naso con fragranti sensazioni di fiori e frutti, tuttavia di natura diversa, ai quali si uniscono aromi distanti tali da rendere i due vini molto diversi fra loro. Il Pecorino esprime un profilo olfattivo che si sviluppa prevalentemente su aromi di mela, pera e susina e su sensazioni floreali che ricordano il biancospino e la ginestra, spesso arricchiti da anice, nocciola, gelsomino e frutta esotica. Anche i vini prodotti con il Grillo sono caratterizzati da profumi che ricordano i frutti di mela, susina e pera, tuttavia qui si uniscono nette

sensazioni di agrumi, mandorla e camomilla ai quali possono aggiungersi frutti esotici e la pesca. Entrambe le varietà hanno dimostrato di dare pregevoli risultati anche nella vinificazione in botte, una procedura che arricchisce i vini di sensazioni più complesse e che ben si fondono con quelle caratteristiche delle due uve.

Iniziamo la valutazione dei profili olfattivi dei nostri vini della degustazione per contrasto dall'Offida Pecorino. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione che ci permetterà di percepire gli aromi di apertura. Dal calice si percepiscono aromi intensi e netti di mela, pera e susina ai quali si aggiunge la piacevole fragranza del biancospino. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che permetterà di percepire il tipico aroma di anice oltre a gelsomino, agrumi e nocciola. Talvolta si possono percepire anche gli aromi di frutta esotica, in particolare ananas. Passiamo ora alla valutazione dei profumi del Grillo. L'apertura di questo vino offre al naso aromi di mela, pera e biancospino oltre alla tipica nota di mandorla. Dopo avere roteato il calice, la seconda olfazione completa il profilo del Grillo con pesca, agrumi, camomilla, fiori d'arancio e ginestra. Anche in questa varietà si possono percepire aromi di frutta esotica, come l'ananas.

Passiamo ora alla valutazione gustativa del Pecorino e del Grillo, iniziando l'analisi dal vino bianco di Offida. L'attacco mette in evidenza il carattere deciso del Pecorino, con una spiccata freschezza che si contrappone all'effetto bruciante dell'alcol, risultando in un buon equilibrio. Oltre a queste sensazioni si unisce una discreta morbidezza, ma è la struttura a farsi notare maggiormente. In bocca si percepiscono sapori di mela, pera e susina oltre a una piacevole nota di anice. Passiamo ora all'assaggio del Grillo. L'attacco di questo vino è caratterizzato da buona freschezza, prontamente equilibrata dall'alcol e da una piacevole morbidezza. In bocca si percepiscono i sapori di mela, pera e la caratteristica nota di mandorla, offrendo una buona corrispondenza con il naso. La struttura dei vini prodotti con uva Grillo è decisamente buona, caratteristica che contribuisce a definire il carattere di questo vino.

Dopo avere valutato e confrontato l'aspetto, il profumo e il gusto del Pecorino e del Grillo, si passa alla valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. È in questa fase, infatti, che si valuta uno dei fattori che determinano la qualità di un vino: la persistenza gusto-olfattiva. Il finale dell'Offida Pecorino è di buona persistenza e lascia in bocca una sensazione di piacevole freschezza che si unisce alla sua struttura, oltre ai sapori di mela, pera e susina ai quali si aggiunge talvolta l'anice. Il finale del Grillo è caratterizzato da piacevole freschezza e morbidezza, continuando a percepire anche l'effetto bruciante dell'alcol. In bocca si riconoscono i sapori di mela e susina ai quali si affiancano anche quelli di mandorla e agrumi. Due bellissimi rappresentanti della viticoltura italiana, Pecorino e Grillo producono vini interessanti e dall'enorme potenziale, uve sulle quali Marche, Abruzzo e Sicilia possono guardare con fiducia per il loro futuro enologico.



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



Verdicchio di Matelica San Vito 2015 Lamelia (Marche, Italia)



Prezzo: € 9,00

Punteggio ◆◆◆

- 👁️ Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.
- 👂 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di mela, pesca e ginestra seguite da aromi di susina, pera e biancospino.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di mela, pesca e susina.
- 📅 8 mesi in vasche d'acciaio, 2 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Pesce fritto, Risotto con pesce e crostacei, Latticini, Pesce saltato*



Marche Rosso 2014 Lamelia (Marche, Italia)



Prezzo: € 8,00

Punteggio ◆◆◆★

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

-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mora, mirtillo e vaniglia.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.
-  Maturazione in barrique.
-  *Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi*



Vocabolo Rosso 2014

Provima - Produttori Vitivincoli Matelica (Marche, Italia)

-  Merlot (40%), Petit Verdot (40%), Sangiovese (20%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio ◆◆◆☆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone, mora e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

 Merlot e Petit Verdot maturano per 12 mesi in barrique, Sangiovese maturato in vasche d'acciaio.

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



Verdicchio di Matelica Riserva Materga 2014

Provima - Produttori Vitivincoli Matelica (Marche, Italia)

-  Verdicchio

Prezzo: € 11,50

Punteggio ◆◆◆◆

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e pesca seguite da aromi di pera, mandorla, biancospino, bergamotto, ginestra, vaniglia e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 Una parte di questo vino fermenta e matura in barrique, il resto in vasche di cemento.

 *Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi, Pesce stufato*



L'Autentica 2013

Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

-  Moscato Bianco (70%), Malvasia Bianca (30%)

Prezzo: € 29,00 - 500ml

Punteggio ◆◆◆◆◆

 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

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

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

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

 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

 *Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di frutta, Pasticceria secca*



Aglianico del Vulture Il Sigillo 2010 Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 38,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 24 mesi in botte, 24 mesi in bottiglia.

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



Lizzano Rosso Belvedere 2013 Cantine Lizzano (Puglia, Italia)

 Malvasia Nera (85%), Negroamaro (15%)

Prezzo: € 6,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, carruba, cacao, tabacco, cannella 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.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*



Lizzano Negroamaro Manorossa 2013 Cantine Lizzano (Puglia, Italia)

 Negroamaro

Prezzo: € 25,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 12 mesi in botte.

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



**Orvieto Classico Superiore Calcaia 2013
Barberani (Umbria, Italia)**

Grechetto (80%), Procanico (20%)

Prezzo: € 50,00 - 500ml

Punteggio

Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

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

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca secca e confettura di pesche.

12 mesi in vasche d'acciaio.

Formaggi stagionati, Crostate di frutta secca



**Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna 2013
Barberani (Umbria, Italia)**

Grechetto (90%), Trebbiano Procanico (10%)

Prezzo: € 26,00

Punteggio

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di nespola, pera, miele, mandorla, ginestra, biancospino, albicocca secca, agrumi, minerale e un accenno di vaniglia.

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

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

12 mesi in botte, 18 mesi in bottiglia.

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



**Montefalco Rosso Ziggurat 2012
Tenuta Castelbuono (Umbria, Italia)**

Sangiovese (70%), Sagrantino (15%), Cabernet Sauvignon, Merlot (15%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mora e violetta seguite da aromi di lampone, ribes, mirtillo, vaniglia, tabacco, cannella e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, mora e lampone.

12 mesi in barrique e botte, 6 mesi in bottiglia.

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



**Montefalco Sagrantino Carapace 2012
Tenuta Castelbuono (Umbria, Italia)**

Sagrantino

Prezzo: € 24,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

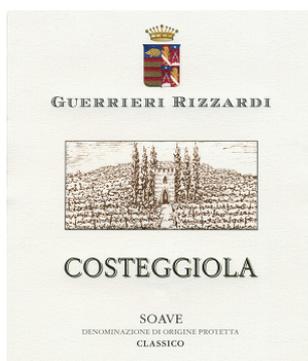
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, cioccolato, tabacco, vaniglia, cannella, macis e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Soave Classico Costeggiola 2015
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)**

 Garganega (70%), Chardonnay (30%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio   

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

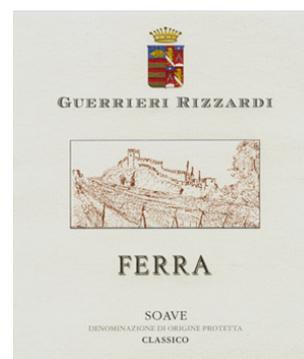
 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di pera, agrumi, ananas e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 Maturazione in vasche d'acciaio e cemento.

 *Antipasti di crostacei, Pesce fritto, Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato*



**Soave Classico Ferra 2014
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)**

 Garganega

Prezzo: € 11,90

Punteggio    

 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di susina, mela e biancospino seguite da aromi di agrumi, nespola, miele, pera, vaniglia e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di susina, mela e nespola.

 12 mesi in botte.

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

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.

Premiati i Migliori Riesling Italiani

È l'Alto Adige Valle Isarco DOC della tenuta Pacherhof di Andreas Huber il miglior Riesling italiano dell'annata 2015: lo ha decretato l'Undicesimo Concorso Nazionale del Riesling, che si è tenuto nei giorni scorsi nel corso delle Giornate del Riesling di Naturno. Quasi la metà dei 53 Riesling in concorso provenivano dall'Alto Adige, principale territorio di produzione di questo vitigno in Italia: nelle prime 10 posizioni sono entrati anche l'azienda Utnerotl di Naturno (3° posto); la Cantina Valle Isarco di Chiusa (6° posto); la Cantina Produttori San

Paolo (7° posto); Erste+Neue di Caldaro (9° posto) e la Cantina Merano Burggräfler di Marleno (10° posto). L'iniziativa ha valorizzato anche la produzione nel resto d'Italia (28 quelli in concorso), tra cui si è distinto il piemontese Ettore Germano di Serralunga d'Alba (CN).

Le proposte in concorso sono state degustate alla cieca da una giuria internazionale, composta da 22 assaggiatori tra enologi, sommelier ed enotecnici e coordinata dal sommelier Norbert Dibiasi. L'obiettivo dell'iniziativa è stato quello di incentivare la conoscenza e valorizzare le specifiche declinazioni territoriali di un vitigno di nicchia come il Riesling, prodotto in Alto Adige e nelle altre regioni italiane.

«Si sono confermati ancora una volta i pregiati terroir della Val Venosta e della Valle d'Isarco, come pure l'eccellenza dei loro produttori - ha commentato Peter Dipoli, cofondatore della manifestazione e vicepresidente del comitato organizzatore - Martin Aurich dell'azienda Juvval/Unterortl è sicuramente il pioniere del Riesling d'eccellenza in Val Venosta, e l'esito di questo concorso è lì a ricordarcelo. Quanto alla tenuta Pachrhof, i suoi piazzamenti nelle scorse edizioni e il primo posto di quest'anno la pongono indiscutibilmente nell'olimpo dei produttori di Riesling della Valle d'Isarco.»

«In generale i Riesling 2015 hanno ottenuto ottime valutazioni - è il bilancio di Monika Unterthurner, presidente del Comitato organizzatore - Riguardo all'Alto Adige possiamo dire che Val Venosta e Valle d'Isarco rappresentano ormai due zone classiche del Riesling, ma vi sono altri cru locali che hanno saputo distinguersi.»

Il concorso si è svolto nell'ambito della XII edizione delle Giornate del Riesling di Naturno, organizzate tra ottobre e novembre dall'Associazione Turistica di Naturno in collaborazione con il Comune di Naturno, il Gruppo di lavoro Naturns Aktiv e l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV).

Il Carapace delle Tenute Lunelli in Mostra alla Triennale di Milano

Una grande festa quella che Milano ha voluto dedicare al Maestro Arnaldo Pomodoro per i suoi 90 anni, allestita nei luoghi più rappresentativi della città, da Palazzo Reale al Museo Poldi Pezzoli, fino alla Triennale e alla Fondazione Arnaldo Pomodoro.

Inaugurata con un cocktail dove gli ospiti hanno potuto degustare il Montefalco Rosso Ziggurat delle Tenute Lunelli, prodotto all'interno del Carapace, e le bollicine Ferrari Trentodoc, la mostra è un vero e proprio itinerario tra le opere più rappresentative della lunga carriera del Maestro. Alla Triennale di Milano, sarà illustrato il progetto del Carapace, la cantina-scultura delle Tenute Lunelli in Umbria. Un progetto unico, che sfida i confini fra scultura e architettura, che corona il lungo rapporto di stima e amicizia del Maestro con la famiglia Lunelli.

Dopo il "disco" realizzato nel 1992 per i 90 anni delle Cantine Ferrari e, dieci anni dopo, Centenarium, la grande scultura celebrativa dei 100 anni di Ferrari che campeggia di fronte alla sua sede trentina, il Carapace rappresenta la summa del talento di Arnaldo Pomodoro, che ha saputo trasformare un luogo di lavoro in una vera e propria opera d'arte. Il Carapace è infatti la prima scultura al mondo nel cui interno è possibile vivere e creare un vino potente, affascinante e longevo come il Monte-

falco Sagrantino. Non a caso la cantina, inaugurata a Bevagna nel 2012, si è da allora affermata come meta imprescindibile per chi visita l'Umbria.

In Triennale non sarà solo possibile ammirare il progetto del Carapace, dai disegni iniziali a un modello in scala 1:20, ma anche visitarlo in realtà virtuale, attraverso un visore Samsung Gear VR, che porterà chi lo indossa in un viaggio a 360 gradi attraverso i vigneti di Sagrantino della Tenuta, sopra e sotto la cupola del Carapace, fino a scendere nella barriera. Un'esperienza innovativa ed entusiasmante, che riesce a unire tecnologia, tradizione e arte, accompagnando lo spettatore alla scoperta di questo luogo magico, che sintetizza perfettamente il principio del Bello e del Buono al quale il Gruppo Lunelli da sempre si ispira.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa Solera Selezione Segnana (Trentino)

 Vinaccia di Chardonnay e Pinot Nero

Prezzo: € 25,00 - 70cl

Punteggio ◆◆◆◆◆

-  Colore ambrato scuro, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di nocciola, cioccolato, vaniglia, fico secco, liquirizia, prugna secca, caramello, canditi e miele, pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di cioccolato, nocciola, prugna secca e canditi.
-  Distillazione in alambicco discontinuo. Unione di cinque annate diverse e invecchiate in rovere francese.

Wine Guide Parade

Settembre 2016

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Piemonte Chardonnay Pratorotondo 2014, L'Armangia	7406
2	Barbera d'Asti Superiore Nizza Titon 2012, L'Armangia	7061
3	Amarone della Valpolicella Col del la Bastia 2012, Fattori	5581
4	Monferrato Rosso Pacifico 2010, L'Armangia	5383
5	Barbera d'Asti Superiore Nizza Vignali 2010, L'Armangia	5268
6	Recioto di Soave Motto Piane 2014, Fattori	5118
7	Amarone della Valpolicella 2010, Fattori	5117
8	Piemonte Albarossa Macchiaferro 2011, L'Armangia	4887
9	Tenuta Ibidini Nero d'Avola 2015, Valle dell'Acate	4777
10	Monferrato Bianco EnnEEnnE 2014, L'Armangia	4772
11	Sauvignon Vecchie Scuole 2015, Fattori	4741
12	Soave Danieli 2015, Fattori	4695
13	Pinot Grigio Valparadiso 2015, Fattori	4616
14	Soave Classico Runcaris 2015, Fattori	4367
15	Valpolicella Ripasso Col del la Bastia 2014, Fattori	4335