

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIX - Numero 201, Dicembre 2020

Il Difetto di non Avere Difetti

Degustare il vino in compagnia è sempre molto interessante. Mi riferisco, ovviamente, al contesto amichevole e informale, con il sano spirito di condividere una bottiglia con gli altri. Spesso accade, in occasione di un convivio, durante il quale si aprono diverse bottiglie – del resto, ogni portata vuole il suo vino – che la bevanda di bacco diventi inevitabilmente oggetto di discussione e confronto. Non solo per quanto concerne il suo abbinamento con la portata specifica, ma anche – e soprattutto – sul gradimento in sé, inevitabilmente condizionato dal gusto, cultura e rapporto con il vino che ognuno di noi possiede. Quest'ultimo fattore, in particolare, dirige la discussione verso temi specifici e, soprattutto, sull'accettabilità di certe caratteristiche del vino, sia nel caso di difetti, più o meno palesi o nascosti, sia sulle qualità positive. A seconda delle persone con le quali si condivide una bottiglia – cosa che si fa sempre con piacere, a prescindere – la discussione, inevitabilmente e ovviamente, si focalizza prevalentemente su certi argomenti o aspetti del vino.

Ovviamente, l'opinione e il pensiero di chiunque è parimenti importante e indipendentemente dal ruolo o rapporto che si ha con il vino: la visione e le aspettative che ha un enologo, per esempio, sono ben diverse, e spesso distanti, da quelle di un appassionato. Posizioni evidentemente comprensibili e lecite: se si considerano le rispettive opinioni, per quello che sono, dimostrano coerenza, appunto, con il ruolo. C'è una cosa, tuttavia, che mi fa riflettere ogni volta che si iniziano confronti e scambi di opinioni intorno a una bottiglia di vino. La tolleranza ai difetti e la capacità di rilevarli dipende sempre fortemente dal ruolo e dal rapporto che ognuno di noi ha con il vino. Si potrebbe dire che si tratta di un *fatto di esperienza*, oppure di *orientamento professionale*, in realtà non è solamente questo. In fin dei conti – e questo è un fatto innegabile – più vini si degustano e maggiore è la “conoscenza relativa” dell'esercizio della valutazione sensoriale, cosa che, inevitabilmente, contribuisce allo sviluppo di una certa “cultura” al concetto di qualità oggettivamente condivisa.

La cosa che spesso mi sorprende è il rapporto che ognuno di noi ha con i difetti, indipendentemente dal ruolo e dalla passio-

ne. Personalmente, tollero malvolentieri la presenza di difetti nel vino, o – quantomeno – quelli che io considero tali, soprattutto quando dipendono dall'incuria viticoltrale ed enologica. Si tratta, nel mio caso specifico, di quei difetti che sono definiti come tali nella totalità dei trattati di enologia, per esempio ossidazioni, spunto, “rotture”, contaminazioni e certe degradazioni enzimatiche o batteriche. Non da meno, anche gli *effetti collaterali* dovuti all'attività di certi lieviti, universalmente considerati “negativi” per lo svolgimento della fermentazione. *De gustibus non est disputandum*, dicevano i saggi del passato, i quali – secoli orsono – riconoscevano l'indiscutibilità dei gusti personali. A patto che restino nella sfera personale e non abbiano la pretesa di essere imposti agli altri. Peggio ancora, sostenuti dall'arroganza e dalla cieca stupidità di chi è convinto di *conoscere l'unica verità* che, guarda caso, è sempre e solo la sua, sebbene riveli puntualmente una supponente ignoranza.

È comunque interessante osservare come certi difetti, o che almeno io ritengo tali, risultino in realtà straordinari pregi per altri. Non mi riferisco all'incapacità di percepire e sapere riconoscere i difetti del vino, o quanto meno, quelli che, secondo consolidati criteri enologici sono considerati tali, piuttosto la sincera convinzione che quel difetto percepito sia, in realtà, un magnifico pregio. Ancora peggio, secondo me, quando un difetto è, non solo tollerato, ma addirittura considerato l'inconfutabile prova di genuinità, non da meno, di pratica enologica onesta e autentica. Inoltre, la mancanza di difetti, cioè un vino *pulito* dal punto di vista sensoriale, è spesso motivo di dubbio, sospettando, non da meno, chissà quale “abominevole” pratica enologica artefatta e all'insegna della più bieca sofisticazione. Insomma, per molti il fatto che un vino non abbia difetti è un difetto. Un paradosso con il quale mi capita molto spesso di confrontarmi e che, purtroppo, mi pare piuttosto frequente fra gli appassionati di vino.

A volte mi chiedo se questo sia, in realtà, la conseguenza dell'evoluzione del gusto o, per meglio dire, quello che la maggioranza oggi cerca in un vino. Così fosse, in tutta sincerità, direi che si tratta piuttosto di una regressione del gusto, come se fosse un *ritorno al passato* a circa 30 anni fa quando,

Sommario

Il Difetto di non Avere Difetti	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Cinque Terre e Colli Martani Grechetto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	13
Wine Guide Parade	13

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

in effetti, trovare dei vini con certi difetti era abbastanza frequente. E quando accadeva di trovarseli nel calice, la reazione di disapprovazione, per non dire “disgusto”, era pressoché unanime. Oggi, invece, mi pare ci sia maggiore tolleranza verso certi difetti, anche imbarazzanti, che sono addirittura considerati pregi. Coloro i quali riescono ad apprezzare questi *pregi difettosi* puntualmente sottolineano la genuinità del vino, peggio ancora, il segno indiscutibile di qualità identificative di uve e di *terroir*. Io credo, in realtà, si tratti anche dell’incapacità a riconoscere i difetti, non da meno, della sempre più frequente tendenza a ignorare e non allenare i propri sensi in modo consapevole e cosciente, affidandosi alla superficialità che, innegabilmente, è meno faticosa e offre con poco l’illusione di essere eruditi.

In una società nella quale l’apparenza diviene fondamento per l’affermazione di sé stessi, reclamando a tutti i costi il proprio ruolo di “esperti”, o presunti tali, la superficialità garantisce, indubbiamente, la gloria dell’ignoranza. Immagino per alcuni questo possa essere considerato come presuntuoso o esagerato, tuttavia, ogni volta che sento qualcuno esaltare un difetto alla stregua di pregio, mi tornano sempre in mente le famose parole di Émile Peynaud, il celebre enologo francese, indiscusso padre dell’enologia moderna di qualità. «Siete voi che in un certo senso “fate la qualità”. Se ci sono vini cattivi è proprio perché ci sono dei cattivi bevitori. Il gusto è conforme alla rozzezza dell’intelletto: ognuno beve il vino che merita». Un’affermazione, sono sicuro, che potrebbe risultare estrema o perfino *discriminatoria* per alcuni, ma che – personalmente – ho sempre apprezzato e condiviso.

Sostenere che un vino privo di difetti è “difettoso”, supponendo sia il risultato di pratiche enologiche “sostanziate”, alludendo a *non meglio precisate o indefinibili* adulterazioni “chimiche”, è qualcosa che personalmente mi fa sorridere. Soprattutto per la banale considerazione che, indipendentemente da come si fa, il vino è innegabilmente il risultato di processi chimici, nel bene e nel male. Perfino il *banalissimo* processo di trasformazione del vino in aceto – fenomeno assolutamente genuino – è il risultato della chimica. Forse, in tutto questo tempo, non sono riuscito ad adeguarmi al cambiamento retrogrado del gusto del vino e continuo a tollerare malvolentieri i difetti e a considerarli per quello che sono: difetti. In fin dei conti continuo ad accontentarmi di poco e della gioia di avere

nel calice – quando accade – vini che hanno il difetto di non avere difetti. E sorrido, compiaciuto e contento, pensando a Émile Peynaud.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Cinque Terre e Colli Martani Grechetto

Due vini bianchi significativi e rappresentativi delle rispettive regioni – Liguria e Umbria – si confrontano nei calici della degustazione per contrasto di questo mese

Liguria e Umbria non hanno nulla in comune, tranne il fatto di essere due regioni dell’Italia. La prima si affaccia completamente verso il mare, tenendo alle spalle una fitta rete di alture e colline; la seconda è l’unica regione peninsulare a non avere sbocco verso il mare, tuttavia abbonda di monti e colline. Eppure, Liguria e Umbria, in termini enologici, hanno molto in comune e, nello specifico, la storica vocazione alla coltivazione e alla produzione di vini bianchi. In entrambe le regioni troviamo, ovviamente, interessanti e significativi esempi di vini rossi, tuttavia sono quelli bianchi a rappresentare maggiormente e storicamente queste regioni. Due di questi, prodotti in territori riconosciuti a Denominazione d’Origine Controllata (DOC) sono i protagonisti della degustazione per contrasto di questo mese, vini diversi per carattere, territorio e – ovviamente – per le uve che li compongono.

Il Cinque Terre, infatti, è un vino prodotto da tre varietà distinte – Vermentino, Bosco e Albarola – mentre il Colli Martani Grechetto si produce, secondo il suo disciplinare di produzione, con il Grechetto in netta prevalenza quindi, a discrezione del produttore, in purezza. Per meglio apprezzare questi due vini, è sempre preferibile fare riferimento a produzioni svolte con fermentazione e affinamento in contenitori inerti, evitando, quindi, quelle realizzate con l’impiego di botti e barrique. Non si tratta, in effetti, di un pregiudizio nei confronti dei contenitori in legno, tuttavia per questi due vini, la tecnica di maturazione in botte tende a coprire eccessivamente le qualità specifiche delle uve che li compongono. La degustazione per contrasto di questo mese, inoltre, ha lo scopo di confrontare l’enologia di mare e di collina. Il Cinque Terre beneficia dell’influsso della brezza e del clima marittimo, fattore totalmente assente nel Colli Martani Grechetto che nasce dalle verdi colline dell’Umbria.

Cinque Terre

La viticoltura in Liguria non è mai cosa semplice, soprattutto quella delle suggestive Cinque Terre. Territorio conteso fra il mare e rupi scoscese, le vigne sono sovente coltivate in condizioni non esattamente agevoli, soprattutto per le opera-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XIX - Numero 201, Dicembre 2020

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2020 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

zioni di vendemmia. Nonostante tutto, da queste terre nascono vini bianchi di eccellente pregio e, non da meno, un capolavoro assoluto dell'enologia ligure e italiana: il Cinque Terre Sciacchetrà. Alla base della produzione enologica di quest'area vitivinicola – riconosciuta a Denominazione d'Origine e Controllata (DOC) – troviamo tre varietà a bacca bianca: Vermentino, Bosco e Albarola. Si tratta di una combinazione di sicuro interesse, fatta di tre varietà capaci di creare, con le proprie peculiarità e caratteristiche, vini bianchi di piacevole personalità. La Denominazione d'Origine Controllata Cinque Terre si estende in un piccolo territorio in provincia di La Spezia e comprende i comuni Monterosso, Riomaggiore e Vernazza, oltre a “Tramonti di Biassa” e “Tramonti di Campiglia” nel comune di La Spezia.

Le uve che compongono il Cinque Terre, come detto, sono Vermentino, Bosco e Albarola. Di queste, il Vermentino è certamente la varietà che gode maggiore diffusione e gloria enologica, uva celeberrima che vanta eccellenti vini prodotti in diverse regioni italiane. Le caratteristiche del Vermentino sono ben presenti e percettibili nei vini delle Cinque Terre, varietà capace di conferire eleganza e carattere. Il Bosco, uva dalle origini incerte, è tipica della Liguria e la sua presenza è pressoché limitata al territorio delle Cinque Terre. Anche la terza varietà che compone questo vino – l'Albarola – ha una diffusione piuttosto limitata, prevalentemente nelle Cinque Terre e in alcune zone della Toscana. A tale riguardo, va detto che questa varietà ha notevoli affinità genetiche con la Bianchetta Genovese e, in effetti, è da molti considerata la stessa uva. Infine, a causa delle particolari caratteristiche del territorio, la viticoltura delle Cinque Terre è considerata *eroica*. Le colline che degradano scoscese verso il mare, infatti, rendono le operazioni di coltivazione e vendemmia non esattamente agevole.

Colli Martani Grechetto

Panorama e territorio ben diversi quelli dell'Umbria, regione dove si trovano i Colli Martani, area nella quale si produce il secondo vino della degustazione per contrasto di questo mese. In questa ampia area collinare, le protagoniste dei vigneti sono innegabilmente Grechetto e Sangiovese. Nella nostra degustazione ci concentreremo sul Grechetto, uva autoctona dell'Umbria e diffusa in tutto il territorio regionale. Parlare di Grechetto, comunque, non è mai semplice, a causa della presenza di due cloni principali e che producono vini distinti. Il primo, e probabilmente più noto, è inserito nel Registro Nazionale delle Varietà di Uve da Vino come “G5”, comunemente noto come “Grechetto di Todi”, analogo al Pignoletto presente nel territorio della Romagna. Il secondo è identificato come “G109” e prende il nome di “Grechetto di Orvieto”. I due cloni, nonostante il nome, non hanno alcuna analogia genetica o enologica, si tratta pertanto di due varietà distinte.

A tale proposito, è bene ricordare che il nome “Grechetto” lascia presupporre a un'eventuale origine greca, nello specifico, alla consuetudine storica di attribuire nomi riconducibili a questo paese a tutte quelle uve che si pensava fossero state introdotte dalla Magna Grecia. Si deve inoltre considerare che nei secoli passati si era inoltre soliti attribuire nomi “greci” anche a quelle varietà di uva capaci di produrre vini “nello stile

greco”. Per ovviare alla confusione che nel tempo si è creata fra i due cloni principali, oggi si tende a chiamare Grechetto la varietà appartenente al clone G109 (Grechetto di Orvieto), mentre il clone G5 (Grechetto di Todi) prende generalmente il nome di Grechetto Gentile. Quest'ultimo è il clone principalmente utilizzato per la produzione del Colli Martani Grechetto ed è inoltre presente in molti altri vini bianchi dell'Umbria. Varietà capace di produrre vini di buona struttura, si preferisce vinificarlo in contenitori inerti così da conservare il caratteristico profilo olfattivo e la sua buona acidità.

La Degustazione

La scelta dei vini che verseremo nei calici della degustazione per contrasto di questo mese non presenta particolari difficoltà. Entrambi i vini, infatti, sono piuttosto diffusi e presenti nei canali di distribuzione, pertanto la scelta delle due bottiglie è certamente semplice. Per quanto riguarda il Colli Martani Grechetto, si deve osservare che – in accordo al suo disciplinare di produzione, così come in quello di molti vini italiani DOC – il Grechetto deve essere presente per almeno l'85%, pertanto faremo attenzione a scegliere un vino prodotto con questa varietà in purezza. Il Cinque Terre, invece, è sempre prodotto con Vermentino, Bosco e Albarola, ognuna di queste varietà può essere presente per un massimo del 40%. Questo lascia ampio margine ai produttori nella composizione del Cinque Terre, tuttavia, nella maggioranza dei casi, la varietà dominante risulta essere il Vermentino. Faremo inoltre attenzione alla tecnica di vinificazione, preferendo vini fermentati e maturati in contenitori inerti, preferibilmente la vasca d'acciaio. Per quanto riguarda l'annata, si sceglieranno due bottiglie appartenenti all'ultima e più recente vendemmia. I vini sono versati in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo il Cinque Terre e il Colli Martani Grechetto nei loro calici da degustazione e iniziamo la valutazione prendendo in esame l'aspetto dei due vini. Il primo vino che valutiamo è il Cinque Terre, prodotto con Vermentino, Bosco e Albarola. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e osserviamo la base. Il vino ligure si presenta con un colore giallo paglierino brillante e, osservando l'estremità del calice, verso l'apertura, dove la massa liquida si fa sottile, notiamo una sfumatura



Il colore del Colli Martani Grechetto

giallo verdolino, anche a testimonianza della giovane età. La trasparenza del Cinque Terre è molto elevata: l'oggetto messo a contrasto fra il calice è la superficie bianca è perfettamente visibile. Concentriamo ora la nostra attenzione sull'aspetto del Colli Martani Grechetto e, come per il vino precedente, incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Il colore del vino umbro rivela un giallo paglierino brillante, a volte più intenso del Cinque Terre. La sfumatura del Colli Martani Grechetto, osservata all'estremità del calice, conferma il giallo paglierino sebbene con evidente tonalità verdolina. Anche in questo caso, la trasparenza è molto elevata.

I profumi che caratterizzano il Cinque Terre e il Colli Martani Grechetto sono piuttosto diversi, sebbene in entrambi i casi non mancano aromi che richiamano direttamente frutti a polpa bianca così come fiori gialli e bianchi. In entrambi i casi, inoltre, spesso si riconoscono aromi che richiamano la frutta secca, nello specifico la mandorla per il Cinque Terre – conferita principalmente dal Vermentino – e nocciola per il Grechetto. Nel Cinque Terre si percepiscono prevalentemente aromi di mela, pera e agrumi, non da meno, aromi floreali che richiamano il biancospino e la ginestra. Il vino ligure, inoltre, si caratterizza per una piacevole sensazione minerale e, sovente, anche per profumi riconducibili a erbe aromatiche, come finocchietto selvatico. Il Colli Martani Grechetto, invece, si caratterizza al naso per profumi di mela, pera, susina e limone ai quali si aggiungono i piacevoli sentori floreali di biancospino e ginestra, talvolta la camomilla. In entrambi i vini si possono percepire sensazioni di frutta esotica, in particolare l'ananas.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e procediamo con l'analisi olfattiva del Cinque Terre e Colli Martani Grechetto, prendendo in esame – come nella fase precedente – il vino ligure. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè gli aromi primari e identificativi. Dal calice percepiamo aromi intensi e gradevoli di mela, pera e agrumi, ai quali si uniscono una piacevole sensazione di minerale e un profumo di biancospino. Roteiamo adesso il calice, così da favorire l'ossigenazione del vino, quindi lo sviluppo degli altri aromi, e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo olfattivo del Cinque Terre si completa con pesca, ananas, susina, ginestra oltre a un piacevole aroma di mandorla. Passiamo ora all'analisi olfattiva del Colli Martani Grechetto e, mantenendo il calice in posizione verticale, eseguiamo la prima olfazione così da valutare la sua apertura. Il vino umbro si caratterizza per piacevoli profumi di mela, pera e limone seguite da aromi di biancospino e ginestra. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il vino umbro completa il suo profilo olfattivo con pesca, susina, ananas e il caratteristico profumo di nocciola.

Passiamo adesso alla penultima fase della degustazione, procedendo con l'analisi gustativa dei due vini. Il primo vino del quale prendiamo in esame il profilo gustativo è il Cinque Terre, quindi – dopo avere preso il primo sorso – valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni primarie percepite in bocca. Il Cinque Terre si caratterizza per una piacevole freschezza, conferita dall'acidità, che si contrappone all'equilibrio dell'alcol. In bocca, inoltre, percepiamo nettamente i sapori di mela, pera e susina, spesso la pesca, oltre alla caratteristica nota *amarognola* nella quale si riconosce la mandorla. Prendiamo ora un sorso di Colli Martani Grechetto e valutiamo il suo attacco.

Il vino umbro si presenta in bocca con la spiccata freschezza conferita dall'acidità e che trova equilibrio nella morbidezza dell'alcol. La struttura è di buon corpo, in certi casi superiore al Cinque Terre, e si percepiscono i sapori di mela, pera e limone oltre alla caratteristica nota di nocciola.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese con la valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva, primario fattore per la definizione della qualità. Il finale del Cinque Terre è persistente e in bocca si continua a percepire la sua piacevole acidità oltre a una sensazione amarognola nella quale si riconosce la mandorla. Si continuano inoltre a percepire i sapori di mela, pera, susina e pesca. Il finale del Colli Martani Grechetto è anch'esso persistente, lasciando in bocca una piacevole acidità che si contrappone all'effetto dell'alcol. Si continuano inoltre a percepire i sapori di mela, pera, limone e il caratteristico accenno di nocciola, talvolta accompagnato da una sensazione leggermente amarognola. Poniamo adesso i calici l'uno di fianco all'altro ed eseguiamo una nuova olfazione, prima il Cinque Terre e poi il Colli Martani Grechetto: le differenze olfattive sono ancora evidenti. Differenze che continuano a essere ben percettibili anche nei rispettivi profili gustativi.

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



Bardolino Classico Cuvée XV 2019 Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

- 🍷 Corvina (60%), Rondinella (20%), Merlot, Ancellotta, Sangiovese (20%)

Prezzo: € 7.20

Punteggio ◇◇◇◇ ★

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

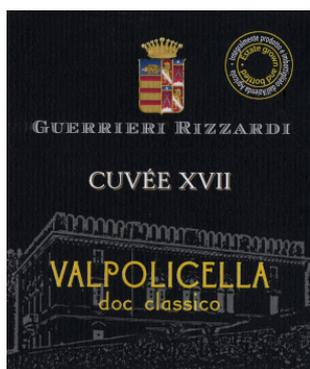
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone e geranio.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

 Maturazione in vasche d'acciaio e botte di cemento.

 *Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Carne alla griglia*



Valpolicella Classico Cuvée XVII 2019
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

 Corvinone, Corvina (80%), Merlot (10%), Rondinella, Croatina (10%)

Prezzo: € 8.20

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 Maturazione in vasche d'acciaio e botti di cemento.

 *Affettati, Pasta con carne e funghi, Stufati di carne con funghi*



Marche Rosso 2018
Lamelia (Marche, Italia)

 Syrah (50%), Merlot (50%)

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, mora, pepe nero e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

 Syrah maturato in vasche di acciaio inox, Merlot maturato in barrique per 10 mesi, almeno 4 mesi in bottiglia.

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



Verdicchio di Matelica San Vito 2019
Lamelia (Marche, Italia)

 Verdicchio

Prezzo: € 11.50

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di pera, mela e pesca.

 8 mesi in vasca d'acciaio, 2 mesi in bottiglia.

 *Pesce fritto, Risotto con pesce e crostacei, Latticini, Pesce saltato*



**Verdicchio di Matelica Meridia 2017
Belisario (Marche, Italia)**

 Verdicchio

Prezzo: € 16.00

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

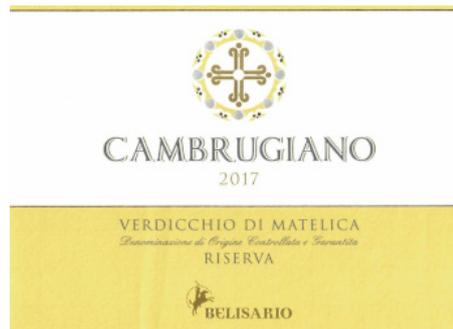
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e nespola seguite da aromi di biancospino, agrumi, pera, pesca, ginestra, anice, mandorla e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 15 mesi in botte di cemento.

 *Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Pesce alla griglia*



**Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano 2017
Belisario (Marche, Italia)**

 Verdicchio

Prezzo: € 18.00

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di pera, biancospino, ginestra, camomilla, pesca, nespola, pompelmo, miele, rosmarino e un accenno di vaniglia.

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

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

 Una piccola parte matura per 12 mesi in barrique.

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



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Federico II 2018
Montecappone (Marche, Italia)**

 Verdicchio

Prezzo: € 15.00

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pera e mandorla.

 5 mesi in vasche d'acciaio.

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



Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Ergo Sum Mirizzi 2016
Montecappone (Marche, Italia)

 Verdicchio

Prezzo: € 65.00

Punteggio 

 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

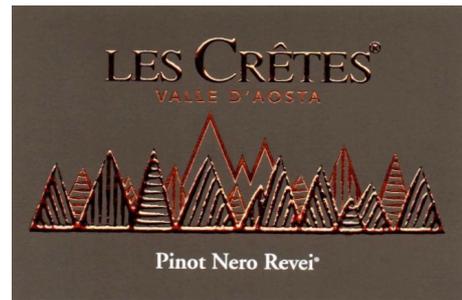
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di biancospino, pera, pesca, nespola, ginestra, bergamotto, anice, zafferano, tiglio, miele e pietra focaia.

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

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

 12 mesi in botte di cemento, 48 mesi in bottiglia.

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



Valle d'Aosta Pinot Nero Revei 2017
Les Crêtes (Valle d'Aosta, Italia)

 Pinot Nero

Prezzo: € 40.00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

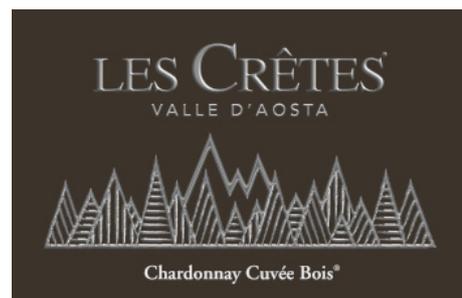
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, lampone, fragola, mirtillo, tabacco, cioccolato, macis, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 18 mesi in botte, 18 mesi in bottiglia.

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



Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2018
Les Crêtes (Valle d'Aosta, Italia)

 Chardonnay

Prezzo: € 38.70

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

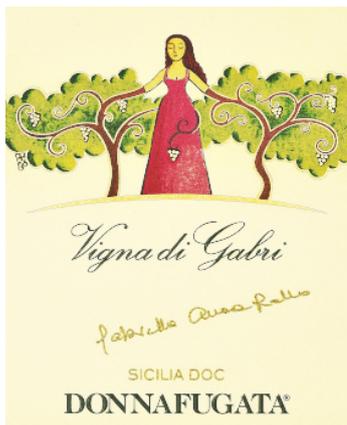
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e acacia seguite da aromi di pera, biancospino, cedro, frutto della passione, susina, pompelmo, ginestra, burro, brioche, nocciola, pralina, minerale e vaniglia.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di banana, mela e cedro.

 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Sicilia Bianco Vigna di Gabri 2018
Donnafugata (Sicilia, Italia)

 Ansonica, Catarratto Bianco Lucido, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier

Prezzo: € 15.00

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

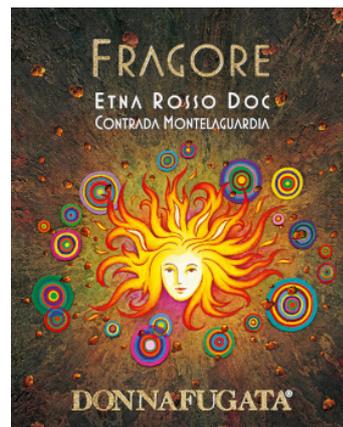
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pompelmo e susina seguite da aromi di pera, banana, acacia, biancospino, tiglio, pietra focaia e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pompelmo e susina.

 7 mesi parte in vasche d'acciaio e parte in barrique, 5 mesi in bottiglia.

 *Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Pesce stufato, Zuppe di legumi, Latticini*



Etna Rosso Fragore 2016
Donnafugata (Sicilia, Italia)

 Nerello Mascalese

Prezzo: € 57.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

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

 14 mesi in barrique, almeno 10 mesi in bottiglia.

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

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.

Etna DOC: Ottime Aspettative dalla Vendemmia 2020

Si è conclusa da pochi giorni la vendemmia alle pendici dell'Etna e i primi riscontri dai viticoltori dei quattro versanti che

ospitano i vigneti di uve Etna DOC sono tutti all'insegna dell'ottimismo. «Siamo sicuramente molto soddisfatti e pensiamo di poter ottenere vini di grande livello dall'annata 2020» commenta Antonio Benanti, Presidente del Consorzio di Tutela Vini Etna DOC. «Il territorio dell'Etna è eterogeneo per natura. Non mi riferisco solo all'effetto che le colate laviche, nel corso del tempo, hanno avuto nella creazione di tante straordinarie differenze e sfumature anche su terreni molto vicini tra loro. Qui i vigneti, rigorosamente di varietà autoctone, si estendono ad altitudini variabili, dai 400 fino ad oltre 1000 metri, e su versanti differenti, con microclimi del tutto peculiari. Al netto di questa straordinaria varietà che ci contraddistingue, quest'anno abbiamo potuto riscontrare alcuni aspetti oggettivi, presenti un po' ovunque, che ci fanno pensare ad un'annata in grado di regalare vini di notevole equilibrio ed eleganza. Aspetti che spesso caratterizzano i vini etnei, ma che quest'anno crediamo saranno particolarmente accentuati».

La vendemmia etnea è iniziata nella seconda metà di settembre con la raccolta delle prime uve per le basi spumante e si è conclusa, tra le ultime in Italia, a fine ottobre con le due varietà a bacca rossa, il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio. «Un primo aspetto da sottolineare è che, a parte singoli e circoscritti casi, non abbiamo registrato danni dovuti a grandine o gelate – continua Antonio Benanti – Non è un fattore così scontato». «La maturazione delle uve è stata generalmente regolare e, pur considerando le peculiarità di ogni varietà, le differenti altitudini e caratteristiche dei quattro versanti, sicuramente eccellente. «Mediamente le varietà a bacca bianca, a partire dal Carricante, sono maturate più tardivamente rispetto ad altri anni nei quattro versanti dell'Etna. Le uve a bacca rossa, invece, hanno avuto una maturazione più regolare e una data di vendemmia classica».

Anche se è ancora troppo presto per poter fornire dati in tal senso, la vendemmia 2020 sembra essere soddisfacente anche dal punto di vista quantitativo. «La raccolta si è appena conclusa e quindi è prematuro fornire delle stime sui volumi. La prima impressione è di un'ottima annata sotto tutti gli aspetti, e questa è una buona notizia considerando che sta per concludersi un anno davvero complicato a causa dell'emergenza sanitaria in corso causata dalla pandemia» afferma il Direttore del Consorzio, Maurizio Lunetta.

Scendendo nel dettaglio dei differenti versanti dell'Etna, non mancano le conferme circa la qualità della vendemmia appena conclusa, ma al tempo stesso la fotografia delle tante differenze presenti all'interno di una denominazione ricca di sfaccettature. «È certamente un'annata che ci sentiamo di definire eccellente» commenta Margherita Platania, produttrice del versante Sud-Ovest, con vigneti posizionati a ben 1000 metri di altitudine. «La fase iniziale della stagione è stata leggermente anticipata, ma in generale abbiamo registrato un andamento della maturazione regolare. Le condizioni climatiche di questo versante, con più ore di irraggiamento solare e grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte, ottima ventilazione e scarsità di piogge, ci hanno consentito di protrarre la data di inizio della vendemmia e ottenere così una lenta e perfetta maturazione dei grappoli, comprese bucce e vinaccioli. Siamo soddisfatti, le uve promettono grandi cose».

Spostandoci a Sud-Est, zona che beneficia sia dell'influenza del mare che di una eccellente luminosità, si trovano le condizioni ideali per la coltivazione sia del Nerello Mascalese che

del Carricante, il commento rimane positivo. «La maturazione delle uve è stata molto equilibrata, con le uve a bacca bianca in ritardo di circa una decina di giorni rispetto al solito, tanto che le abbiamo vendemmiate insieme a quelle a bacca rossa» spiega questa volta Fabio Costantino, produttore con vigneti posizionati tra i 500 e i 600 metri sul livello del mare. «Quest'anno la crescita della parte vegetativa sia in campo che sulla vite è stata decisamente abbondante: un segnale che evidenzia un grande benessere della pianta e che ha reso necessaria una cura ancora più attenta in vigna».

Il versante Est, incastonato tra il vulcano e il mare con vigneti spesso molto ripidi, si caratterizza per la presenza preponderante del Carricante, che qui assume note di freschezza e incisività di particolare distintività. «È stata un'annata che non facciamo fatica a giudicare come molto bella, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo» spiega Fabio Percolla, con vigne posizionate a 900 metri affacciate sul mare. «Il tempo, quest'anno, è stato un ottimo compagno di viaggio: abbiamo portato in cantina uve sanissime che, volendo, sarebbero potute rimanere anche più tempo in pianta. La piovosità, tipicamente presente su questo versante, che si concentra soprattutto nel periodo di ottobre e novembre, quest'anno è stata meno presente e ci ha consentito di vendemmiare con maggior serenità».

Sul versante Nord, infine, tradizionalmente riconosciuto come la zona principe per il Nerello Mascalese e dove, alle quote più alte, solitamente si vendemmiano gli ultimi vigneti della DOC, le parole d'ordine sono equilibrio, profondità e freschezza. «L'annata 2020 la possiamo considerare più che soddisfacente, con punte di eccellenza assoluta nei cru» commenta il produttore Marco De Grazia, dai suoi vigneti ubicati tra i 600 e i 1000 metri di altitudine. «L'annata è stata caratterizzata da una primavera fresca e piovosa seguita da un'estate con pochi picchi di caldo a metà agosto. Abbiamo registrato, di conseguenza, un notevole ritardo nell'invaiaitura e nella maturazione in generale, sia del Carricante che del Nerello Mascalese. Infine, un ottobre sorprendentemente mite, accompagnato da una straordinaria ricchezza vegetativa, ci ha concesso una lenta e lunga maturazione e alla fine uve sanissime».

«Siamo fiduciosi, è una vendemmia che ci consente di vinificare uve molto sane e dotate di tutte le caratteristiche necessarie, in tutti i versanti, per ottenere vini di grande equilibrio e finezza» conclude il presidente Benanti.

Nuove Tipologie per l'Asti DOCG

Il Consorzio per la tutela dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti DOCG annuncia l'entrata in vigore di storiche modifiche del proprio disciplinare, approvate dal Ministero dell'Agricoltura. Questi cambiamenti sono volti ad ampliare la gamma delle tipologie dell'Asti Spumante legate al residuo zuccherino e a dare sempre più dignità a quelle vigne che dal 2014 – per prime tra le colline vitivinicole italiane – sono state riconosciute come Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità.

Oltre ad aspetti più tecnici, è importante sottolineare la possibilità di inserire, per l'Asti Spumante DOCG, nuove tipologie legate al residuo zuccherino, potendo quindi ampliare la gamma, oltre alle definizioni Demi Sec, Secco/Dry ed Extra Dry, anche con Brut, Extra Brut, Brut Nature o Pas Dosé. «È un'estensione naturale che favorisce la varietà degli Asti Spuman-

te in tipologie diverse dalla versione più conosciuta “Dolce”, e che ha come obiettivo primario quello di andare incontro a un gusto sempre più differenziato dei consumatori offrendo un ventaglio più ampio di possibilità» è il commento di Romano Dogliotti, presidente del Consorzio dell’Asti e del Moscato d’Asti DOCG.

«Non è solo un aspetto tecnico – fa rilevare Giacomo Pardini, direttore del Consorzio – per le aziende che producono e credono nelle tipologie ulteriori rispetto all’Asti DOCG “Dolce”, avere la possibilità di valorizzare il vitigno aromatico per eccellenza, il Moscato bianco, tra la gamma completa di residui zuccherini prevista ora dal disciplinare, è uno strumento utilissimo dal punto di vista commerciale, per raggiungere gli estimatori di questa uva, e dei nostri territori, in tutto il mondo. Una chance in più che siamo convinti sarà apprezzata e utilizzata al meglio».

Le novità non finiscono qui. Tra le modifiche approvate ci sono quelle che permetteranno all’Asti Spumante (sia Metodo Martinotti sia Metodo Classico) la possibilità di una specificazione aggiuntiva delle sottozone “Santa Vittoria d’Alba” e “Strevi”, due delle storiche enclaves in provincia di Cuneo e di Alessandria in cui si coltiva il Moscato Bianco.

C’è inoltre l’estensione a tutte le tipologie di Asti Spumante, Moscato d’Asti e Moscato d’Asti vendemmia tardiva dell’uso del termine “vigna” seguito da toponimo o nome tradizionale. «Sono questi – conclude Romano Dogliotti – importanti riconoscimenti al nostro territorio e a un paesaggio che non a caso nel 2014, primo in Italia, l’Unesco dichiarò Patrimonio dell’Umanità. Ora questo orgoglio legato alla nostra terra potrà firmare anche le nostre etichette. In un mercato sempre più competitivo e che rischia l’omologazione è una differenziazione non da poco».

USA e Cina “nel Mirino” dei Vini d’Abruzzo

In un momento di stallo per il settore, con la chiusura del mondo Horeca a causa dell’emergenza sanitaria, il Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo supporta le Aziende nel veicolare – anche se digitalmente e senza la possibilità di raccontarle dal vivo – i valori, il territorio e le potenzialità che stanno dietro ai vini abruzzesi e che, anno dopo anno, li stanno aiutando ad affermarsi sempre più sui mercati internazionali.

Il Consorzio annuncia quindi l’attività, organizzata con il prezioso supporto di Veronafiere e Colangelo & Partners, in calendario per il 24 novembre – durante l’appuntamento annuale, e per quest’anno, rigorosamente digitale di Wine2Wine – e rivolta agli stakeholder del mondo del vino targato USA. Il programma prevede uno speciale focus con degustazione guidata dedicati ai vini della Regione Verde d’Europa; diverse le aziende coinvolte che andranno a raccontare le sfaccettature delle DOC Montepulciano d’Abruzzo, Trebbiano d’Abruzzo, Cerasuolo d’Abruzzo e Villamagna senza tralasciare bianchi fermi come l’Abruzzo Pecorino che continua ad affermarsi come un vino estremamente versatile e di grande pregio.

«Gli Stati Uniti si confermano mercato importante per le nostre aziende – racconta Valentino Di Campi presidente del Consorzio – Negli ultimi tre anni vi è stata una costante crescita dell’export verso questo Paese e, in un anno che farà, purtroppo ma per forza di cose, registrare una frenata da parte del nostro comparto, lascia ben sperare che nel primo semestre del

2020 i vini abruzzesi abbiano conservato un trend positivo, certo dovuto al ruolo strategico svolto dal canale della grande distribuzione durante i vari mesi di lockdown; per questo vogliamo andare a parlare ancora una volta a importatori, ristoratori, sommelier e giornalisti in occasione del Wine2Wine per innalzare la loro sensibilità nei confronti dei nostri vini con la speranza che si possano presto tornare a degustare anche nei locali, target cruciale per gran parte delle aziende che non sono presenti nella distribuzione organizzata».

Il Consorzio è stato inoltre protagonista, con una masterclass dedicata al Montepulciano d’Abruzzo, alla terza edizione del QWine Expo, la fiera internazionale dedicata al vino italiano in che si è tenuta a Qingtian, nella provincia dello Zhejiang, in Cina, dove le manifestazioni continuano e si confermano momenti fondamentali per la promozione del vino.

«La Cina è un mercato con ampi margini di crescita su cui stiamo investendo da diversi anni – spiega Di Campi – analizzando la necessità di andare anche a “formare” il pubblico di riferimento in questo Paese dove non vi è una cultura del vino già radicata e quindi informazione e formazione qui sono propedeutiche alle vendite, per questo tra dicembre e gennaio abbiamo in programma diversi corsi di approfondimento sui vini abruzzesi dedicati a importatori, operatori, giornalisti ma anche wine lovers; andremo a insistere sul forte legame vino e territorio e su quelle caratteristiche che rendono i nostri vini diversi dagli altri, anche se il Montepulciano d’Abruzzo è già molto apprezzato dai cinesi possiamo fare molto di più e ampliare il ventaglio di proposte da inserire anche su questo mercato».

Il corso di formazione è strutturato su più livelli e parlerà di vitigni, caratteristiche, numeri, tecniche di servizio e di abbinamento rivolgendosi ai professionisti del settore ma si entrerà anche nel dettaglio della natura e della ricchezza paesaggistica, culturale e culinaria dell’Abruzzo di fronte ai wine lovers. In programma, per lo stesso periodo, due masterclass – sempre per i professionisti – dedicate al Montepulciano d’Abruzzo nelle città di Chengdu e Xian e due tasting events nelle città di Xiamen e Xian. In quest’ultimo caso i partecipanti sono gli operatori del settore Food&Beverage, gli operatori del settore Hotellerie, giornalisti e social influencers, wine educators, sommelier, studenti delle facoltà di Enologia di varie Università cinesi, rappresentanti di istituzioni cinesi, rappresentanti di istituzioni italiane in Cina e wine lovers. I produttori potranno anche intervenire direttamente con il loro importatore in Cina. Questa è solo la prima parte di un progetto molto ampio pensato dal Consorzio per la Cina che vedrà anche la realizzazione del primo club dedicato al Montepulciano d’Abruzzo, per operatori e wine lovers che saranno coinvolti sia con eventi sul territorio locale sia con visite in Abruzzo alla scoperta delle tante anime di questa terra e della sua proposta enologica.

Vinality-Nomisma: le Stime del Commercio di Vino nel 2020

La pandemia condiziona il commercio mondiale di vino, ma anche qui l’impatto varia a seconda dei casi. Per l’Italia, che nel 2020 chiuderà il proprio export con un -4,6% a valore (6,1 miliardi di euro) sull’anno precedente, gli effetti saranno complessivamente più leggeri rispetto al trend globale (-10,5%) e ancora di più sul principale player del settore, la Francia, co-

stretta a rinunciare al 17,9% delle proprie esportazioni.

Un quadro confortante se si considera l'aumento delle quote di mercato guadagnate dal vigneto Italia; allarmante se si considera l'asimmetria di un dato generale che cela forti ribassi in diverse fasce, a partire dalle piccole imprese ad alto tasso qualitativo. È il flash dell'analisi a cura dell'Osservatorio Vinality-Nomisma Wine Monitor "Focus mercati - consumi e previsioni import 2020" presentata al wine2wine di Veronafiere, nel corso dell'evento di confronto della filiera con i vertici delle associazioni di rappresentanza e l'Ice.

In termini assoluti, la contrazione del valore delle importazioni mondiali di vino stimata (su base doganale) sarà di oltre 3 miliardi di euro rispetto al 2019, soprattutto per effetto delle mancate vendite per oltre 1,7 miliardi di euro del suo market leader, la Francia. Il forecast sull'Italia si ferma invece a -300 milioni di euro, complice anche il boom (+15%) delle esportazioni nel primo bimestre dell'anno, che ha attenuato il passivo. Per il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani: «Il dato generale sulle stime previsionali dimostra come l'Italia sia stata in grado di opporre anticorpi efficaci alla crisi. Il rapporto qualità-prezzo, una più variegata diversificazione dei canali di vendita e lo scampato pericolo dei dazi aggiuntivi negli Stati Uniti hanno consentito di ridurre le perdite all'estero, ma il rovescio della medaglia è fatto di tante piccole e medie aziende del vino che, al contrario delle altre, hanno perso i propri riferimenti commerciali – in particolare dell'horeca – e stanno pagando uno scotto molto più rilevante della media. È questo segmento, decisivo per il nostro made in Italy, che occorrerà salvaguardare sin da subito».

Tengono, e talvolta incrementano, le aziende italiane maggiormente presenti sui canali di vendita della GDO, spesso imprese di dimensioni medio grandi con numeri importanti. Calano invece, anche oltre il 50%, le medio-piccole orientate sui canali retail e nell'horeca. E gli sparkling, (-5,7%) simbolo del fuori casa e della festa, fanno peggio dei fermi (-4,5%) per la prima volta dopo 11 anni (2009). Giù il prezzo medio all'export dell'intera categoria di oltre il 9%, mentre i fermi perdono il 2%. Per il responsabile dell'Osservatorio Vinality-Nomisma Wine Monitor, Denis Pantini: «Uno dei principali rischi che derivano dalla riduzione delle importazioni nei top mercati di sbocco, unito alla diminuzione della domanda sul mercato nazionale, è quello di un decremento dei prezzi di vendita dei nostri vini che vanificherebbe tutti gli sforzi messi in campo in questi anni per un miglior posizionamento di prezzo delle nostre produzioni, con effetti a catena su tutte le imprese e denominazioni. Un rischio concreto, se si pensa che quasi 2 aziende intervistate su 10 nell'indagine qualitativa hanno dichiarato che per contrastare la riduzione degli acquisti e delle forniture stanno pensando a sconti/promozioni per attirare la clientela».

Il -4,6% a valore per il vino italiano è frutto delle stime previsionali sui principali mercati del commercio mondiale del vino, oltre ai focus realizzati in alcuni tra i principali Paesi buyer analizzati (Usa, Germania, UK, Cina, Giappone, Russia e Australia).

Il Belpaese riuscirà a contenere le perdite e a incrementare sensibilmente le quote di mercato nei suoi 2 principali mercati chiave – gli Stati Uniti (-2% a valore, a 1,7 miliardi di euro) e la Germania (-3%, a 918 miliardi di euro). Un risultato che rappresenta una mezza vittoria se si considera che il calo generale delle importazioni statunitensi (-10,1%, con la Francia

a -23%) è di 5 volte superiore al dato italiano, mentre per la Germania la variazione media dell'import è del -7,7%. Stop significativo invece nel Regno Unito, sempre più lontano dalle forniture europee, con i produttori di Italia e Francia che perderanno rispettivamente il 12,1% e il 16,7%, a fronte di una variazione positiva della domanda sul "Nuovo mondo" di quasi il 5%.

Prosegue la contrazione del mercato cinese (-32% sul prodotto Italia, -29% la variazione totale) e di quello giapponese, che vira in negativo (-15,1%) dopo l'exploit del 2019, così come il Canada (-7,7%). Giù anche la domanda australiana (-3,8%) e russa, che con un valore previsto di 279 milioni di euro segnerà un calo per il vino tricolore del 7,5%. La performance italiana risulta infine generalmente meno deficitaria rispetto ai competitor grazie alla tenuta di alcune piazze di peso, come la Svizzera (+4,3%) e la Svezia (+2,2%) tra le pochissime a presentare luce verde.

Sicilia DOC: Netta Ripresa della Produzione nell'Ultimo Trimestre

Il Consorzio di tutela vini DOC Sicilia ha registrato, nell'ultimo trimestre di quest'anno, una netta ripresa della produzione vinicola: ad agosto e settembre c'è stato un incremento dell'imbottigliato DOC Sicilia del 13 e del 26 percento rispetto allo stesso periodo del 2019.

Una spinta che porta a 75milioni e 515mila le bottiglie prodotte da gennaio a ottobre 2020 contro gli 80 milioni di bottiglie del 2019. Gli effetti negativi causati dall'epidemia da Covid-19 si confermano quindi meno penalizzanti per la produzione della DOC Sicilia che ha recuperato posizioni ed è attualmente a meno 7% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

Nel primo quadrimestre 2020, quindi in pieno lockdown, la DOC Sicilia aveva registrato un calo di produzione dell'112019, mentre l'intero comparto del vino italiano di qualità toccava un calo del volume nettamente superiore.

La crescita dell'imbottigliato dell'ultimo trimestre della DOC Sicilia – a ottobre si è avuto un calo dell'8% rispetto alla produzione del 2019 (52,705 ettolitri imbottigliati nel 2020 contro i 57,451 ettolitri dell'anno precedente) – risente quindi in modo positivo dell'allentamento delle misure di contenimento della pandemia che hanno riguardato tutti i mercati di riferimento per il consumo di vino siciliano. La quantità di export dei vini della DOC Sicilia è di circa il 56% del prodotto totale.

«I dati dell'ultimo trimestre sono in linea con le aspettative del CDA del Consorzio che ha rimodulato negli ultimi mesi le attività di promozione specialmente in USA, Cina e Canada, calibrandole alle misure di contrasto alla pandemia decise dai singoli Paesi e monitorando i consumi» dice Antonio Rallo, Presidente del Consorzio di tutela vini DOC Sicilia. «In USA, Canada e Cina sono state realizzate – e altre sono in corso – campagne pubblicitarie, iniziative di PR e sui Social che hanno contribuito ad accrescere le informazioni sulla Sicilia e sui vini imbottigliati dalle aziende della DOC Sicilia».

A oggi sono più di 460 le aziende che imbottigliano secondo il Disciplinare del Consorzio di tutela vini DOC Sicilia, quasi 25.000 gli ettari rivendicati e più di 8.354 le aziende viticole.

Evoluzione del Consumo di Pinot Grigio Italiano negli USA

È andata in onda martedì 24 novembre pomeriggio, in forma digitalizzata, la Conferenza "From commodity to domestic wine: the success of Pinot grigio in the USA in the lockdown era", promossa dal Consorzio delle Venezie DOC nell'ambito del Wine2wine, il Business Forum internazionale dell'industria del vino organizzato dal Vinitaly International.

Un tema che interessa molto da vicino gli operatori del settore – e in particolar modo, quelli del vino italiano – trattato da autorevoli esponenti della produzione e della distribuzione di Pinot Grigio negli Stati Uniti, quali il MW Nicholas Paris, Direttore del Global Sourcing dei vini europei per il colosso E. & J. Gallo Winery e Sandro Sartor, AD di Ruffino e Constellation Brands, e analizzato, in apertura di sessione, anche dalla CEO di Wine Intelligence Lulie Halstead. A introdurre la conferenza il Presidente del Consorzio delle Venezie DOC Albino Armani.

Il caso osservato da Wine Intelligence riguarda precisamente le variazioni di consumo di vino all'interno di diversi Paesi del Mondo, nel corso del tristemente eccezionale 2020. I dati raccolti hanno evidenziato un sostanziale incremento per tutti i territori presi in esame, in particolare per gli USA, che registrano un +19%. Si è voluto puntare i riflettori, quindi, proprio su questo mercato, in cui l'innalzamento del trend è andato di pari passo con un cambiamento delle abitudini, nonché una precisa direzione sulle scelte di consumo.

«Si tratta a tutti gli effetti di una crescita della frequenza di consumo – afferma Lulie Halstead, CEO di Wine Intelligence – che si sposta all'interno dell'ambiente domestico, slegandosi dal fattore cibo e dalla cosiddetta food occasion; e, inoltre, a trainare il trend positivo degli ultimi mesi sono le donne». Ciò che rivela lo studio, infatti, è l'affermarsi del consumo di vino al di fuori dai pasti, perlopiù al termine di una giornata di lavoro. Il vino, negli USA del 2020, ha assunto il ruolo di piacere concesso, quel momento di relax da prendersi a fine giornata, seppur all'interno delle mura di casa. Se inserito nel contesto del pasto, il vino ha iniziato a presenziare sulle tavole più frugali e quotidiane, discostandosi dalla vecchia concezione di saltuarietà del consumo. Il caso di successo del Pinot Grigio, in tal senso, è da attribuire ad un trend di vendite stabile dal 2016 ad oggi – senza subire flessioni anche nell'anno della peggiore crisi economico-sanitaria dell'ultimo secolo – rispetto invece altre varietà bianche come chardonnay, moscato e riesling, che registrano invece lievi cali.

Si conferma il ruolo principale del vitigno nella scelta del prodotto da parte del consumatore, con un peso che si attesta ancora sul 73%. Ciò evidenzia come sia proprio tale fattore il principale motore della scelta e come sia sempre il medesimo a determinare l'affezione al prodotto. Per ciò che concerne il Pinot Grigio nello specifico, si rileva certamente un interessante incremento delle vendite sia entro il canale della GDO sia dalle piattaforme e-commerce.

«Il Pinot grigio ha registrato un buon successo poiché i consumatori lo conoscevano; nella difficoltà le persone volevano qualcosa di cui potersi fidare, perché non sapevano cosa sarebbe successo. E il Pinot Grigio rispondeva proprio a questa necessità. Nello specifico le vendite dei nostri Pinot Grigio hanno registrato una crescita che va dal +15% al +30% nel mercato

USA, a partire da marzo e nel corso degli otto mesi successivi». Con queste parole il Master of Wine Nicholas Paris, Direttore del Global Sourcing of European Wines per il colosso E&G Gallo Winery – gruppo che da oltre vent'anni importa vino italiano negli USA – conferma il trend poc'anzi descritto e suggerisce la sua chiave di lettura del successo del Pinot grigio nel mercato statunitense. Quel desiderio di relax al termine della giornata lavorativa, quel piacere ritagliato all'interno di un difficile tempo di lockdown come fosse un privilegio – non di lusso – trova complice soddisfazione nella leggerezza fresca, fruttata, profumata e godibile del Pinot Grigio. Un vino quasi spensierato, che fluttua per un attimo sopra la coltre della pandemia e delle durezza del nostro tempo, consentendo alla mente e al corpo di trarre un benefico ristoro. Ma soprattutto il Pinot Grigio nel consumo statunitense rappresentava qualcosa di conosciuto, diventando un prodotto rassicurante.

Questi dati denotano come il Pinot Grigio si sia affermato entro le abitudini di consumo dei cittadini USA, passando decisamente da una concezione di un vino "commodity", reperibile ovunque, a una di "domestic wine" e affermano come la scelta da parte dei consumatori di questo specifico prodotto diventi sempre più consapevole e mirata.

Questo trend regala certamente possibilità e opportunità al Pinot Grigio nostrano, specialmente quando questo è associato al principio cardine della qualità del prodotto. In tale ottica, come mostrano le analisi presentate dall'Amministratore Delegato del Gruppo Ruffino e CB EMEA Sandro Sartor, il recente riconoscimento della DOC al Pinot Grigio delle Venezie – presente in grande scala all'interno del mercato USA – permetterà di generare valore e implementare ulteriormente le attività di informazione e promozione oltreoceano. «Oggi la maggior parte dei consumatori di vino statunitensi non è ancora perfettamente al corrente delle implicazioni e delle specifiche contenute nel concetto di Denominazione d'Origine. Non solo, anche sul significato di tradizione italiana e di provenienza, se non accompagnato da un marchio potente come nel caso del nostro Chianti Classico, si riscontra una buona dose di incertezza. Solo il 17% dei consumatori intervistati ritiene, infatti, che questo sia un fattore determinante nel processo d'acquisto. I consumatori americani si dimostrano tuttavia sensibili ai valori della DOC una volta che vengono loro illustrati e questo, nel caso del Pinot Grigio delle Venezie, deve rappresentare uno stimolo per un'ulteriore crescita nell'immediato futuro. Il Consorzio ha svolto finora un buon lavoro, ma c'è ancora ampio margine di manovra per rendere più familiare agli acquirenti americani il concetto di certificazione, di sicurezza, di controllo e di elevata qualità sia della materia prima che della sua trasformazione».

Sentiti i ringraziamenti di Albino Armani a chiusura della sessione: «Per il futuro sarà sempre più importante continuare a creare azioni coordinate tra la nostra DOC e grandi esperti del mercato del Pinot Grigio, così come accaduto in questo seminario. Siamo onorati di aver ospitato oggi personalità così autorevoli nel mondo del vino Italiano e globale e del Pinot Grigio in particolare, che hanno portato testimonianze significative a supporto dello studio sopra descritto riferito al mercato statunitense, di assoluto riferimento per la DOC delle Venezie. Ci gratifica la collaborazione attiva dimostrata oggi e speriamo di continuare a ricevere da tutti input interessanti per arrivare ad un'ulteriore crescita e riconoscibilità».

NON SOLO VINO

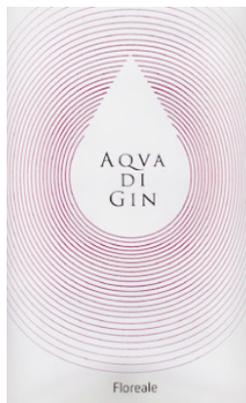
Wine Guide Parade

Settembre 2020

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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


Aqua di Gin Floreale
Bespoke Distillery (Campania)
 Distillato di Ginepro, Erbe aromatiche e Fiori

Prezzo: € 39,00 - 70cl

Punteggio ◆◆◆◆◆

 Incolore, limpido e cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di ginepro, lavanda, rosa, fiore d'arancio, gelsomino, finocchio e mirto con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ginepro, mirto, finocchio e miele.

 Distillazione in alambicco a vapore.

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Colli di Luni Bianco Gladius 2019, Cantine Federici - La Baia del Sole	12068
2	Coda di Volpe 2019, Masseria Frattasi	11577
3	Barbera d'Asti La Tota 2018, Marchesi Alfieri	10528
4	Montepulciano d'Abruzzo Riserva Spelt 2016, La Valentina	10119
5	Kottabos 2018, Masseria Frattasi	9923
6	Alto Adige Sauvignon Lafoa 2018, Produttori Colterenzio	9829
7	Alto Adige Pinot Nero Riserva St. Daniel 2017, Produttori Colterenzio	9613
8	Alto Adige Pinot Bianco Berg 2018, Produttori Colterenzio	9253
9	Rhyton 2018, Masseria Frattasi	9112
10	Montepulciano d'Abruzzo Riserva Binomio 2015, La Valentina	9086
11	Bianco 2017, Macondo	9071
12	Montepulciano d'Abruzzo Riserva Terre dei Vestini Belvedere 2016, La Valentina	9043
13	Nero di Predappio 2019, Nicolucci	8930
14	Colli di Luni Vermentino Oro d'Isée 2019, Cantine Federici - La Baia del Sole	8363
15	Alto Adige Chardonnay Lafoa 2018, Produttori Colterenzio	8316