

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVI - Numero 174, Giugno 2018

## Buon Compleanno Verdicchio!

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi, prestigiosa area a Denominazione d'Origine Controllata delle Marche, quest'anno – il 2018 – compie cinquanta anni. Una storia iniziata nel 1968 e che da sempre è una delle più importanti denominazioni delle Marche, indiscutibilmente fra i più straordinari vini bianchi d'Italia. Cinquanta anni che hanno segnato l'enologia marchigiana e che, dopo numerose revisioni e modifiche apportate al disciplinare di produzione, conseguono nel 2011 il riconoscimento della DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) per lo stile Riserva. La storia del Verdicchio è evidentemente molto più lunga dei cinquanta anni della Denominazione dei Castelli di Jesi, poiché vanta un legame forte, solido e profondo con le Marche e, non da meno, prestigioso rappresentante del vino italiano. Tanti i protagonisti che hanno dato lustro e fama al Verdicchio, fra questi – senza ombra di dubbio – la cantina Sartarelli di Poggio San Marcello. Cantina da anni al vertice dell'enologia italiana con il suo celeberrimo Balciana, il Verdicchio che, innegabilmente, ha segnato una nuova straordinaria pagina di storia per la grande bianca marchigiana.

Ho avuto il privilegio, e innegabilmente il piacere, di assaggiare la prima annata prodotta di Balciana – la 1994 – e quel vino stravolse, in meglio, la mia personale consapevolezza su cosa fosse il Verdicchio. Accadde in un ristorante nei pressi di Spoleto, nel quale ero solito andare a quei tempi e che, fortunatamente, aveva anche una buona e ricca carta dei vini. Il titolare del ristorante mi disse di avere un nuovo vino in carta, sostenendo inoltre che fosse eccellente, e aveva piacere io provassi. Chiesi quale vino fosse, da chi era prodotto e con quali uve: mi rispose che era prodotto da una cantina marchigiana e con uva Verdicchio. Un Verdicchio diverso da tutti gli altri, disse. Ammetto che non lo presi sul serio – nonostante insistesse molto e con seria convinzione nel farmelo provare – anche per il fatto che, a quei tempi, la maggioranza dei vini prodotti con Verdicchio non mi sembravano particolarmente entusiasmanti.

Intendiamoci: in quel periodo – metà degli anni 1990 – c'erano dei grandissimi Verdicchio, sebbene fossero davvero



pochi, se non pochissimi, e la maggioranza era piuttosto *ordinaria*. Il Balciana, no. Quel Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana era molto diverso, era un Verdicchio come non se ne erano mai versati prima nei calici. Quel Balciana 1994, come ho più volte detto nelle tante occasioni che ho avuto modo di parlare di questo straordinario vino, ha segnato l'inizio della rivoluzione del Verdicchio e della denominazione dei Castelli di Jesi. Più precisamente – e per meglio dire – ha rilanciato la rivoluzione del Verdicchio di qualità, dimostrando le enormi potenzialità di questa magnifica uva bianca delle Marche. In questo senso, va fatto un enorme plauso alla cantina Sartarelli per la totale e incrollabile dedizione al Verdicchio, poiché è l'unica varietà coltivata nei loro vigneti e con questa producono ben cinque vini. Cinque Verdicchio diversi, ognuno con la propria precisa ed esatta personalità, tutti prodotti facendo esclusivamente uso di contenitori inerti, quindi nessuna botte in cantina.

Per festeggiare i cinquanta anni della celebre denominazione marchigiana, lo scorso 20 aprile la famiglia Sartarelli ha organizzato l'interessante convegno "Verdicchio dei Castelli di Jesi, storia e futuro". Il convegno si è svolto presso il museo "In Verdicchio Veritas" fondato dalla famiglia Sartarelli all'in-

### Sommario

Buon Compleanno Verdicchio! . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Schioppettino e Zinfandel . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	8
Wine Guide Parade . . . . .	8

### DiWINEtaste OnLine

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

terno della propria tenuta. Nella suggestiva cornice del museo, il convegno ha visto la partecipazione di autorità locali ed esperti che si sono susseguiti nel racconto del Verdicchio nella terra dei Castelli di Jesi. Di particolare interesse gli interventi dedicati alla storia e alla viticoltura del Verdicchio, nell'intento di fare chiarezza sulle origini di questa straordinaria uva bianca. Com'è noto – infatti – si suppone il Verdicchio sia stato introdotto nelle Marche dai coloni veneti verso la fine del 1400, invitati dal comune di Jesi nell'intento di ripopolare le campagne dopo la nefasta epidemia di peste.

L'uva che introdussero è, con molta probabilità, il Trebbiano di Soave, confermato anche da recenti indagini condotte sul DNA delle due varietà evidenziando una forte analogia e parentela genetica. L'adattamento nel territorio di Jesi che si è verificato nel corso dei secoli ha portato all'attuale Verdicchio, capace di produrre vini bianchi di straordinaria grandezza, fra i vini bianchi più prestigiosi d'Italia. L'adattamento è stato sostanziale e significativo, tanto da considerare oggi il Verdicchio, e a pieno titolo, come varietà autoctona delle Marche, qualità confermata anche dalla differenza evidente esistente fra i vini prodotti dalle due uve. Il Verdicchio, infatti, ha trovato nel territorio dei Castelli di Jesi il suo luogo di elezione e che ha dato vita a un connubio irripetibile e magico. I vini appartenenti alla denominazione "Verdicchio dei Castelli di Jesi" ricevono puntualmente i favori e i positivi commenti da parte della critica internazionale, collocando i vini della celebre bianca marchigiana nell'olimpico dell'enologia mondiale.

Il Verdicchio è innegabilmente una varietà capace di enorme versatilità enologica. Prova ne è la produzione della cantina Sartarelli che vanta ben cinque vini, tutti prodotti con Verdicchio – unica varietà presente nei vigneti della tenuta – cinque vini diversissimi e dotati di spiccata personalità e qualità. Dallo spumante *metodo Charmat* fino al passito – passando per altri tre stili, fra questi, i prestigiosi Tralivio e Balciana – la produzione di Sartarelli è inoltre l'evidente prova dell'enorme versatilità enogastronomica del Verdicchio. Questo aspetto, non meno importante di quello enologico, è stato infatti discusso nel corso del convegno che si è svolto presso il museo "In Verdicchio Veritas" di Sartarelli, in particolare con la cucina delle Marche. In questi cinquanta anni la storia del Verdicchio dei Castelli di Jesi è stata arricchita da significative pagine – e certamente tante altre attendono di essere scritte – trasformando il Verdicchio da vino ordinario a gigante dell'enologia italiana. Buon compleanno Verdicchio, indiscusso re

dei Castelli di Jesi!

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Schioppettino e Zinfandel

Il Friuli Venezia Giulia incontra la California in un confronto fra due delle varietà più celebri nei rispettivi territori

Spesso il confronto di vini estremamente distanti, non solo in termini organolettici, ma soprattutto geografici, riserva straordinarie sorprese per la conoscenza del nettare di Bacco. Le caratteristiche conferite dall'ambiente nel quale cresce la vite, non da meno, la cultura enologica dei produttori, possono trasformare in modo sorprendente un vino, anche quando è prodotto con le medesime uve. Non è il caso della degustazione per contrasto di questo mese, nel senso che non confronteremo vini della stessa uva prodotti in luoghi diversi, infatti le due varietà oggetto del nostro studio non hanno nulla in comune. Così come è diversa la loro origine poiché i vini della nostra degustazione per contrasto sono prodotti in Friuli Venezia Giulia e in California. Nei nostri calici verseremo infatti lo Schioppettino, interessante varietà del Friuli Venezia Giulia, e lo Zinfandel, gloria della California e dove è oggi considerata uva autoctona.

Due climi molto diversi e che influiscono chiaramente nei vini che si producono nei rispettivi territori. Questo aspetto si può particolarmente apprezzare nello Zinfandel – che ricordiamo essere il nome con il quale è noto il Primitivo negli Stati Uniti d'America – quando messo a confronto con la produzione pugliese. Una comparazione che non può essere fatta con lo Schioppettino poiché questa varietà è praticamente presente solo nel Friuli Venezia Giulia e in Slovenia. Varietà dai caratteri pressoché opposti, entrambe le uve dimostrano in ogni caso una buona versatilità enologica, dando prova di apprezzabili vini sia in contenitori inerti sia in quelli di legno. Dal punto di vista organolettico, Schioppettino e Zinfandel regalano sensazioni decisamente opposte: apprezzabile freschezza nella varietà friulana, morbidezza e rotondità in quella californiana. Anche nella struttura dei vini prodotti con queste varietà si rilevano differenze rilevanti: corpo di media struttura nello Schioppettino, struttura che può addirittura divenire possente nel caso dello Zinfandel.

### Schioppettino

La storia dello Schioppettino – conosciuto anche come Ribolla Nera o, in Slovenia, come Pokalza – è decisamente singolare e, per certi aspetti, addirittura surreale. Si deve infatti ricordare che nel 1976, lo Schioppettino subì la stessa sorte del Pignolo e del Tazzelenghe e furono dichiarati *fuori legge*, vietandone quindi l'impianto di nuovi vigneti. Questo provvedimento fu fortunatamente riveduto grazie alla caparbità degli

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVI - Numero 174, Giugno 2018

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2018 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

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

abitanti di Prepotto – cittadina in provincia di Udine e che si ritiene essere il luogo di origine dello Schioppettino – poiché si opposero strenuamente a questa decisione. In modo particolare, la *riabilitazione legale* fu sostenuta con forte impegno da Paolo e Dina Rapuzzi, titolari della cantina Ronchi di Cialla. La famiglia Rapuzzi si impegnò, inoltre, all'individuazione delle viti "superstiti", svolgendo quindi un prezioso lavoro di recupero e selezione che fu essenziale per il reimpianto e la rivalutazione dello Schioppettino.

Lo Schioppettino, evidentemente, ha una storia molto più lunga rispetto alle vicende che lo riguardarono negli anni 1970. Si hanno notizie scritte di questa varietà a bacca rossa a partire dal 1282, in modo particolare nei documenti che furono ritrovati nell'archivio del Castello di Albana, località nel comune di Prepotto. Si ritiene che lo Schioppettino sia originario del territorio di Prepotto, in provincia di Udine, e la varietà è pressoché presente solo nel territorio di Cialla e nei vicini territori della Slovenia. Lo Schioppettino ha rischiato seriamente di scomparire dai vigneti, non solo per i provvedimenti legali che ne vietarono l'impianto, ma, prima di questo, per le note vicende legate agli effetti dell'oidio e della fillossera. Non da meno, anche per il successo di altre varietà – in particolare internazionali – che furono introdotte nel territorio friulano, un evento che lo Schioppettino condivide con tante altre varietà autoctone italiane. I vini prodotti con Schioppettino possiedono notevole personalità, sia per gli intensi e netti profumi di frutti rossi e neri, sia per l'apprezzabile acidità che si unisce a una moderata astringenza.

## Zinfandel

Zinfandel è il nome con il quale è conosciuto in California il Primitivo, la celebre varietà a bacca rossa tipica della Puglia e, in particolare, del territorio di Manduria. Va detto, in ogni caso, che Primitivo è il nome con il quale si conosce in Puglia la varietà *Crljenak Kaštelanski*, originaria della Dalmazia in Croazia. L'ipotesi più accreditata è che i primi esemplari di Zinfandel furono spediti in California da un vivaio di Vienna, dove si coltivavano anche varietà provenienti dalla Croazia e, fra queste, ovviamente il *Crljenak Kaštelanski*. L'origine del nome è tuttavia controversa: fra le diverse ipotesi, la più ricorrente vuole Zinfandel derivare dall'ungherese *tzinifándli*, a sua volta derivante dal tedesco *zierfandler*, un incrocio fra Roter Veltliner e Traminer, tipico del territorio di Thermenregion in Austria. Il fatto che il nome derivi da una varietà a bacca bianca, fa supporre che si sia trattato di un grossolano errore di attribuzione oppure che si volesse considerare lo Zinfandel l'equivalente a bacca rossa dello *zierfandler*.

Lo Zinfandel è una varietà di primaria importanza per l'enologia degli Stati Uniti d'America e, in particolare, per la California. Questa varietà – che per lungo tempo è stata considerata autoctona della California – ha goduto di un discreto successo, prevalentemente negli Stati Uniti d'America, attraverso i cosiddetti *blush wines*, termine con il quale in quel paese si definiscono certi vini rosati. In questa categoria di vini, spesso dal gusto abboccato o tendenzialmente dolce, lo Zinfandel è stata certamente la varietà maggiormente utilizzata. Oggi, in California, lo Zinfandel è prevalentemente utilizzato per la produzione di vini rossi, spesso di notevole struttura, frequentemente fatti fermentare e maturare in botte, in modo

particolare la barrique. I vini prodotti con lo Zinfandel – esattamente come quelli prodotti con il Primitivo in Puglia – sono inoltre caratterizzati da una piacevole morbidezza e un profilo olfattivo che si esprime prevalentemente con frutti neri.

## La Degustazione

I vini che sceglieremo per la degustazione per contrasto di questo mese, oltre a essere prodotti con due varietà molto diverse, hanno caratteristiche enologiche tali da influire sulle loro qualità organolettiche. I due vini, infatti, saranno maturati in barrique, una caratteristica che certamente richiede uno sforzo maggiore durante l'analisi sensoriale poiché influisce direttamente sulle caratteristiche dei vini. La ragione è dovuta essenzialmente allo Zinfandel, il quale – in California – è nella maggioranza dei casi prodotto per fermentazione e maturazione in barrique. Per quanto riguarda lo Schioppettino, la nostra scelta è a favore di un vino prodotto nella denominazione Colli Orientali del Friuli, maturato – appunto – in barrique. Il vino friulano è messo a confronto con uno Zinfandel prodotto in California – possibilmente dell'AVA (*American Viticultural Area*, Area Viticolturale Americana) Napa Valley – e, ovviamente, maturato in barrique. I due vini dovranno essere prodotti in vendemmie relativamente recenti – non oltre tre anni – e serviti in calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto dalla valutazione dell'aspetto del Colli Orientali del Friuli Schioppettino. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio bianco – e osserviamo il colore e la trasparenza alla base della coppa. Il colore dello Schioppettino è rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza moderata. Valutiamo ora la sfumatura, osservata vicino all'apertura del calice, dove lo spessore del vino si fa sottile: anche in questo caso si noterà un netto colore rosso rubino. Passiamo ora alla valutazione del colore del Napa Valley Zinfandel. Il colore – osservato alla base del calice – è rosso rubino intenso e, rispetto allo Schioppettino, la trasparenza è decisamente inferiore. La sfumatura dello Zinfandel, osservata verso l'apertura del calice, conferma il colore rosso rubino. Mettiamo ora i due calici inclinati sopra la superficie bianca così da valutarli insieme: le differenze nel colore e



Il colore del Napa Valley Zinfandel

trasparenza sono evidenti.

I profili olfattivi di Schioppettino e Zinfandel sono molto diversi, perfino distanti. Nei vini prodotti con la varietà friulana sono le sensazioni di frutti a polpa rissa a essere principalmente apprezzate dal calice, mentre nello Zinfandel si percepiscono prevalentemente frutti neri e a polpa scura. In entrambi i casi non mancano sensazioni che richiamano i fiori, in particolare la violetta. Nei vini prodotti con lo Schioppettino si apprezzeranno principalmente i profumi di ciliegia, lampone, fragola e mirtillo, occasionalmente mora e ribes. In alcuni casi si possono percepire anche aromi erbacei, come peperone e pepe nero. Dal calice dello Zinfandel si percepiranno principalmente aromi che ricordano mora, amarena, prugna e mirtillo, talvolta anche lampone e fragola. In alcuni casi, lo Zinfandel può esprimere anche profumi che ricordano le erbe aromatiche, fra queste il timo e il rosmarino.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e valutiamo il profilo olfattivo del Colli Orientali del Friuli Schioppettino. Mantenendo in calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino. Dal calice dello Schioppettino si percepiscono aromi intensi e puliti di ciliegia, lampone e prugna, oltre al piacevole profumo della violetta. Roteiamo il calice così da favorire lo sviluppo degli altri aromi e procediamo con la seconda olfazione così da completare il profilo dello Schioppettino. Il vino completa i suoi profumi con mirtillo, mora, ribes e ciclamino, oltre ai profumi conferiti dalla maturazione in legno. Passiamo ora al Napa Valley Zinfandel e, mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, valutiamo la sua apertura. Al naso percepiamo aromi intensi e netti di amarena, prugna e mora, oltre al piacevole profumo della violetta. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione: il profilo dello Zinfandel si completa con mirtillo e sensazioni di timo e rosmarino.

Schioppettino e Zinfandel continuano a evidenziare differenze sostanziali anche nei rispettivi profili gustativi. Procediamo con la valutazione dei nostri vini, iniziando, come nelle fasi precedenti, dal Colli Orientali del Friuli Schioppettino. Prendiamo un sorso di questo vino e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni gustative iniziali. In bocca si percepisce una piacevole ed evidente acidità – caratteristica dominante dello Schioppettino – un corpo moderato e un'astringenza altrettanto moderata. Percepiamo i sapori di ciliegia, lampone e prugna, confermando la buona corrispondenza con il naso. Valutiamo ora l'attacco del Napa Valley Zinfandel. La differenza con lo Schioppettino è evidente: nel vino californiano si percepisce una maggiore morbidezza e un'acidità decisamente modesta, la struttura è chiaramente più robusta e anche l'astringenza è più intensa. Anche in questo caso la corrispondenza con il naso è molto buona: in bocca si percepiscono i sapori di amarena, prugna e mora.

Concludiamo la nostra degustazione per contrasto valutando le sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il finale del Colli Orientali del Friuli Schioppettino è persistente, lasciando in bocca la caratteristica sensazione di freschezza conferita dall'acidità. Si continuano a percepire i sapori di ciliegia, lampone e prugna, oltre a una moderata sensazione di astringenza. Il finale del Napa Valley Zinfandel è persistente, nel quale si continuano a percepire i sapori di amarena, mora e prugna, con un profilo gustativo dominato da una

piacevole sensazione di morbidezza e di buona struttura. Concludiamo la degustazione valutando ancora una volta i profili gustativi dei due vini, prendendo prima un sorso di Schioppettino quindi di Zinfandel. Le differenze sono evidenti e distanti, in particolare quelle che riguardano l'acidità, morbidezza e astringenza, oltre ai riconoscimenti gustativi relativi ai frutti rossi e neri.

## 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



### Cabreo Il Borgo 2015 Tenute Folonari (Toscana, Italia)

- 🍷 Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 31,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

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

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone, cioccolato, vaniglia, tabacco, macis, pepe rosa, cuoio ed eucalipto.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

📅 18 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



**Il Pareto Tenuta di Nozzole 2015  
Tenute Folonari (Toscana, Italia)**

Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 46,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

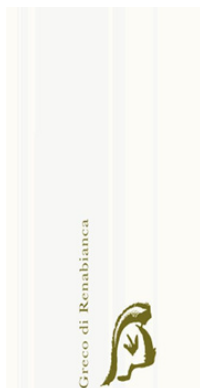
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone, tabacco, vaniglia, rabarbaro, cacao, grafite, liquirizia, cuoio ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

18 mesi in barrique, almeno 6 mesi in bottiglia.

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



**Greco di Renabianca 2016  
Terre Margaritelli (Umbria, Italia)**

Grechetto

Prezzo: € 15,00

Punteggio ☆

Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

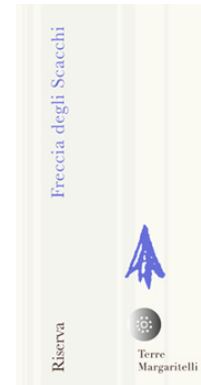
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di biancospino, agrumi, pera, miele, rosmarino e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e nocciola.

3 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



**Torgiano Rosso Riserva Freccia degli Scacchi 2013  
Terre Margaritelli (Umbria, Italia)**

Sangiovese

Prezzo: € 29,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

24 mesi in barrique, 24 mesi in bottiglia.

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



**Il Matto delle Giuncaglie 2015**  
Dianella (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 30,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

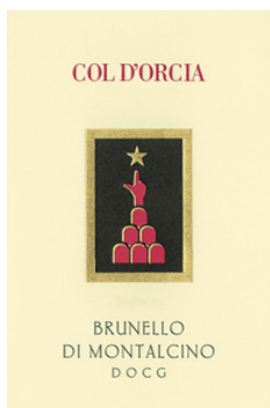
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, mora, tabacco, vaniglia, cioccolato, cuoio, pepe rosa e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

16 mesi in barrique, almeno 6 mesi in bottiglia.

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



**Brunello di Montalcino 2013**  
Col d'Orcia (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 30,00

Punteggio ☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di

viola appassita, mirtillo, rosa, vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella, liquirizia, cuoio e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

3 anni in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



**Moscadello di Montalcino Pascena Vendemmia Tardiva 2012**  
Col d'Orcia (Toscana, Italia)

Moscato Bianco

Prezzo: € 23,00 - 375ml

Punteggio ☆

Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

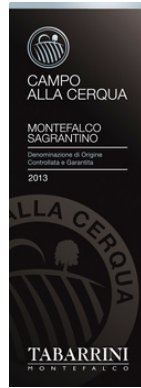
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, fico secco e albicocca secca seguite da aromi di confettura di mele cotogne, dattero, confettura di pesche, scorza d'agrumi, canditi, litchi, lavanda, salvia, vaniglia e smalto.

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

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

12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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









### Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2013 Tabarrini (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 36,00

Punteggio  ☆

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, lampone, tamarindo, pepe rosa, tabacco, vaniglia, cioccolato, grafite e mentolo.
-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.
-  36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*





### Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2013 Tabarrini (Umbria, Italia)





 Sagrantino

Prezzo: € 45,00

Punteggio  ☆

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violet-

ta, mirtillo, tabacco, cacao, tamarindo, vaniglia, macis, grafite, alloro, cuoio e mentolo.

-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.
-  36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Brasati e stufati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati*

EVENTI

## Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail [Events@DiWineTaste.com](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### 1978-2018: Buon Compleanno Morellino di Scansano

Se solo l'anno scorso la DOCG ha compiuto dieci anni, quest'anno è tempo di un'altra ricorrenza particolarmente sentita per il territorio maremmano: il riconoscimento della prima denominazione, nel 1978, per il Morellino di Scansano. Per festeggiare il raggiungimento dei 40 anni della Doc, il Consorzio Tutela Morellino di Scansano annuncia la prima edizione di un evento rivolto a operatori del settore e appassionati, che avrà luogo nel borgo medievale che regala il nome alla denominazione.

"Rosso Morellino. 40 anni di storia" è in programma lunedì 11 giugno a Scansano. Ad aprire la manifestazione, l'ottocentesco Teatro Castagnoli accoglierà le autorità locali e i rappresentanti del Consorzio per un momento istituzionale che tratterà la storia e le prospettive di un vino che ha saputo conquistarsi grande apprezzamento sia in Italia che all'estero e che guarda al futuro con entusiasmo.

Subito dopo la parola passerà ai vini, con un ricco programma che impegnerà produttori e visitatori per tutta la giornata. Si comincia alle ore 11 nelle adiacenti ex scuole elementari, con una masterclass a posti limitati condotta dal giornalista e critico enogastronomico Filippo Bartolotta. Sarà un viaggio lungo alcune delle annate più rappresentative del Morellino di Scansano, con l'obiettivo di analizzare sia i tratti di più facile lettura di questo vino, sia quelli più complessi e articolati che solo il tempo sa donare, grazie alla capacità del Sangiovese di saper evolvere e leggere il territorio compreso tra l'Ombrone e l'Albegna.

Contemporaneamente, sempre alle ore 11, si apriranno anche le porte del banco di assaggio all'interno del quale un'ampia selezione di produttori accoglierà giornalisti e operatori del

settore, ma anche appassionati e wine lover, con i vini in commercio sia nella tipologia "Annata" che in quella "Riserva". Un'opportunità unica per approfondire la propria conoscenza del Morellino di Scansano, ma soprattutto la possibilità di confrontarsi con le cantine del territorio e raccogliere gli aneddoti che hanno caratterizzato questi 40 anni di storia. Le degustazioni inizieranno, sempre all'interno delle ex scuole elementari situate vicino al Teatro Castagnoli di Scansano, alle ore 11:00 e termineranno alle ore 18:00.

«Il conferimento della Denominazione di Origine Controllata nel lontano 1978 è stato un tassello fondamentale per la valorizzazione di un territorio unico e incontaminato che vede proprio nella produzione del suo famoso vino a base Sangiovese una delle eccellenze di punta di tutto il comprensorio – ha commentato Rossano Teglielli, presidente del Consorzio – La scelta di celebrare il quarantesimo anniversario con un evento nel cuore della Maremma ci permette di sottolineare ancora una volta il legame indissolubile che il Morellino di Scansano ha con il suo territorio».

Ulteriori informazioni su dettagli, costi e modalità di partecipazione a "Rosso Morellino. 40 anni di storia" saranno presto disponibili sul sito [www.consorziomorellino.it](http://www.consorziomorellino.it)

NON SOLO VINO


## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti




### Grappa di Sagrantino Romanelli (Umbria)


(Distillatore: Distillerie Collesi)


 Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 25,00 - 500ml


Punteggio 

 Incolore, limpida e cristallina.

 Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di amarena, nocciola, mora, prugna, violetta e lampone, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e nocciola.

 Distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria.

## Wine Guide Parade

Marzo 2018

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Chianti 2015, Sangervasio	8937
2	Chianti Rufina San Giuliano 2015, Marchesi Gondi - Tenuta Bossi	7442
3	Nebbiolo d'Alba Piadvenza 2013, Casavecchia	6771
4	Barolo Riserva del Comune di Castiglione Falletto 2007, Casavecchia	6373
5	Chianti Rufina Riserva Villa Bossi 2012, Marchesi Gondi - Tenuta Bossi	6028
6	Vernaccia di San Gimignano Titolato 2016, Guicciardini Strozzi	6024
7	Piantagrero 2015, Tabarrini	6012
8	Chianti Colli Senesi Titolato 2016, Guicciardini Strozzi	5847
9	Cavalli 2014, Tenuta degli Dei	5829
10	Barolo Piantà 2010, Casavecchia	5697
11	Piantagrero 2014, Tabarrini	5602
12	Cavalli 2013, Tenuta degli Dei	5478
13	Adarmando 2015, Tabarrini	5462
14	A Sirio 2013, Sangervasio	5386
15	Mazzaferrata 2012, Marchesi Gondi - Tenuta Bossi	5346