


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVI - Numero 175, Estate 2018

Elogio del Vino Liquoroso

Chi mi conosce sa bene della mia passione e interesse per i vini liquorosi, spesso ne ho parlato anche nelle pagine di DiWineTaste. Vini sontuosi – ma certamente non tutti – capaci di scaldare le emozioni come pochi altri vini al mondo. I vini liquorosi, detti anche *fortificati*, dal punto di vista strettamente tecnico, sono vini ai quali si aggiunge, in specifiche fasi della produzione, acquavite da vino. Il risultato più evidente è l'aumento del volume alcolico, una caratteristica che, sebbene abbia influssi evidenti sul profilo organolettico, ricopre un ruolo decisamente secondario nella qualità. Si deve comunque notare che l'aggiunta di alcol svolge un ruolo nella qualità e dipende strettamente dalle sue caratteristiche. Un'acquavite di scarsa qualità produce infatti risultati evidentemente negativi in termini organolettici e sensoriali, pregiudicando quindi la finezza del vino. Questo spiega uno dei motivi per i quali spesso molti vini liquorosi risultano essere decisamente deludenti e *sgraziati*.

Marsala, Porto, Jerez – o Sherry, come dicono gli inglesi – Madeira, Banyuls e Malaga, sono fra i vini liquorosi più conosciuti e importanti, certamente fra quelli che meritano di essere degustati almeno una volta nella vita. Non sono gli unici, ovviamente, ma di certo fra i più rappresentativi e celebrati. Va detto che non tutti sono degni di nota e apprezzamento: delusioni clamorose se ne trovano spesso anche in vini appartenenti a queste denominazioni. Ricca è comunque la nutrita schiera di rappresentati di notevole, immensa e celestiale qualità, certamente capaci di fare dimenticare – per sempre – la rozzezza dei vini di minore pregio. Perché, di certo, avere nel calice un grandissimo Marsala, un raffinatissimo Jerez o un sontuoso Porto, è pura sinfonia di sensi, di emozioni ed eleganza. Soprattutto, è un'esplosione infinita di profumi e aromi, un'esperienza sensoriale e organolettica che non ha eguali in altri vini per maestosità e complessità.

I vini liquorosi hanno scritto pagine memorabili della storia del vino, non da meno, di quella del commercio. Non è un segreto, infatti, che le stive delle navi commerciali del passato fossero sovente cariche di *pipe* – le tipiche botti da trasporto – colme di Marsala, Jerez, Porto e Madeira. La passione degli inglesi per i vini liquorosi ha riempito pagine di storia, com-

prese le gesta dell'ammiraglio Orazio Nelson il quale, si dice, fosse solito festeggiare le sue vittorie con il Marsala. *Victory wine* – così lo chiamava – e che considerava *vino degno della tavola di ogni gentiluomo*. Che dire, poi, del Jerez? Così popolare nelle terre d'Oltremarica, tanto da mutare il proprio nome in *Sherry* così da semplificarne la pronuncia nella locale lingua. Una ricchezza di stili come nessun altro vino liquoroso, il Jerez offre una straordinaria varietà di emozioni, stili e sinfonie di sensi, partendo dal *Fino* arrivando al *Pedro Ximénez*, il grande vino spagnolo merita certamente uno sfarzoso e sontuoso monumento.

Robusti e con un volume alcolico più alto rispetto ai *vini normali*, qualcuno potrebbe trovare fuori luogo parlare dei vini liquorosi in occasione della calda stagione estiva. Pensate a un magnifico Jerez Fino o a un Marsala Vergine servito a una temperatura *fresca* – diciamo 12 gradi circa – e capirete che questi vini non disdegnano di certo l'estate. In verità, c'è anche chi li gradisce serviti a temperature molto più basse: personalmente trovo che perdano una buona parte dei loro affascinanti profumi ma – come si dice – *de gustibus non disputandum est*. Come si fa, poi, a pensare alla gioiosa parata delle *tapas* spagnole senza un buon calice di Jerez Fino? Impossibile, direi. Con i crostacei, non da meno con le olive e la frutta secca, questo vino è capace di abbinamenti da favola. Parlando di questo grande vino spagnolo, sarebbe poi un grave errore pensare al solo Fino o al Pedro Ximénez. Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Palo Cortado, Dulce e Cream – per citare i principali stili – il Jerez offre infinite magnifiche interpretazioni.

Per non parlare poi del Porto, gloria immensa dell'enologia portoghese: più che vino liquoroso, si potrebbe meglio definire vino semifermentato liquoroso, visto che l'acquavite è aggiunta anche con lo scopo di interrompere la fermentazione e lasciare un cospicuo residuo zuccherino. Questo fa del Porto un magnifico vino da dessert, ma non disdegna certo altri e più complessi abbinamenti, come il cioccolato e i formaggi, in particolare l'inglese *Blue Stilton*, per esempio, con il quale da sempre forma una strepitosa coppia. Anche in questo caso, l'offerta di stili è ragguardevole: un ventaglio di straordinaria

Sommario

Elogio del Vino Liquoroso	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Passerina e Torbato	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavite	10
Wine Guide Parade	10

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavite ▷ 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

grandezza giocata per mezzo di botti, tempo e magia. Avere nel calice un Porto *Colheita* o *Late Bottled Vintage* – possibilmente affinato per qualche decina di anni – è una grandiosa esperienza di degustazione. Tempo, quindi pazienza, ossidazione – non rozza e sgarbata, s'intende – sono i preziosi alleati di questi grandissimi vini.

E il Marsala? Il grande vino siciliano, quando è grande per davvero, evidentemente e senza timore di smentita, non ha nulla da invidiare ai suoi illustri colleghi di Spagna e Portogallo. Lo stesso si può dire del glorioso Madeira che, nonostante sia prodotto in un numero minore di stili, vanta storia e magnificenza, oltre allo storico e singolare metodo di produzione noto come *estufagem*. Grandi vini dalle emozioni forti e dall'intenso carattere sensoriale, strepitosi per complessità, infiniti per magnificenza, esattamente come il calice di Marsala Vergine qui al mio fianco e che mi ha tenuto compagnia mentre scrivevo questo editoriale. Un Marsala Vergine di trenta anni, un capolavoro di eleganza e complessità. Grandissimo vino il Marsala Vergine, quando è all'altezza di onorare questo prestigio. Grandissimi vini i liquorosi. Grande storia, grande classe, maestosa eleganza. Strepitosi vini da meditazione, meravigliosi compagni della tavola raffinata e ricercata. Non da meno, quando serviti nel giusto modo, anche ottimi compagni dell'estate. Della mia sicuramente e senza ombra di dubbio.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Passerina e Torbato

Un contrasto fatto di eleganti finezze, le uve della degustazione per contrasto di questo mese sorprendono per la loro personalità

Il panorama dei vini bianchi è variegato e ricchissimo, soprattutto in Italia, paese che vanta un numero elevato di varietà di uve da vino come nessun altro luogo del mondo. Questo consente all'Italia di avere una ricchezza di stili tali da potere versare nei calici vini *leggeri e sottili*, fino a quelli *potenti e robusti*. Questo è vero anche per i vini bianchi: ogni regione può vantare almeno una varietà bianca autoctona e tutte capaci di creare vini diversi, spesso diversissimi. Alcune varietà si fanno principalmente apprezzare per l'eleganza dei profumi e dello stile, altre per la potenza che, in alcuni casi, può essere equiparata a certi vini rossi. Queste qualità, ovviamente, possono variare in accordo ai diversi fattori che riguardano il ciclo produttivo del vino, dalla vigna alla bottiglia. Un'uva che, per esempio, produce tipicamente vini di corpo leggero, può essere trasformato dall'uomo – di fatto e comunque entro certi termini – in un vino decisamente più robusto.

Il risultato, ovviamente, non sempre è interessante sia da punto di vista enologico sia da quello organolettico. In verità, nella maggioranza dei casi, lo stravolgimento è tale da non rendere riconoscibile la varietà usata per la produzione. Sono certamente utili come esercizio di degustazione, un po' meno quando si vuole semplicemente avere il piacere di un buon calice di vino. La degustazione per contrasto di questo mette a confronto due varietà a bacca bianca che, di certo, non sono solite produrre vini robusti e potenti: Passerina e Torbato. Uve che fanno della finezza e dell'eleganza la caratteristica primaria dei loro vini e tipiche di territori distanti. Marche e Abruzzo per la Passerina, Sardegna per il Torbato. Due varietà coltivate in zone piuttosto limitate, in particolare il Torbato, oggi principalmente presente nella sola zona di Alghero, ma che meritano certamente maggiore attenzione da parte dei consumatori.

Passerina

La Passerina – che deve probabilmente il suo nome al fatto che i passeri siano golosi dei suoi chicchi – è una varietà che sta vivendo un nuovo e riscoperto successo grazie alla maggiore attenzione dei produttori. Tipica del territorio del Piceno – nelle Marche – e in particolare a Offida, dove i suoi vini sono riconosciuti come DOCG, la Passerina è un'uva versatile e capace di creare vini di buona personalità ed eleganza. La troviamo inoltre in Abruzzo, in particolare nel territorio di Controguerra, nel Lazio, nell'area di Frosinone, così come in altre regioni del centro Italia, seppure marginalmente. Oggi il territorio nel quale la Passerina riceve maggiore attenzione, con risultati certamente di rilievo, è Offida, in provincia di Ascoli Piceno, dove questa varietà è stata riscoperta e giustamente rivalutata, dando vita a diversi stili di vini, dagli spumanti ai vini dolci da uve appassite.

L'origine della Passerina è incerta, tuttavia si ritiene che sia

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVI - Numero 175, Estate 2018

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: www.DiWineTaste.com E-Mail: 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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

originaria del territorio al confine fra Marche e Abruzzo, luoghi dove ancora oggi si registra la maggiore diffusione. Per lungo tempo confusa con il Trebbiano Giallo, ricerche condotte sul profilo genetico della Passerina hanno finalmente stabilito che fra le due varietà non esiste alcun legame. In passato si guadagnò il favore dei contadini grazie alla sua buona resistenza alle principali malattie, dotata di buccia spessa e buona vigoria, garantiva raccolti copiosi e quindi un maggiore profitto. La Passerina, a causa di questa caratteristica, era quindi nota con i nomi, fra i tanti, *Pagadebiti*, *Cacciadebiti* e *Scacciadebiti*. Le alte rese non consentivano chiaramente di esaltare le migliori caratteristiche della Passerina, cosa che invece è accaduta in tempi recenti grazie all'adozione di moderni metodi viticoli ed enologici di qualità. I vini prodotti con Passerina sono caratterizzati da buoni profili olfattivi che ricordano prevalentemente fiori e, al gusto, prevale la freschezza e un corpo di media struttura.

Torbato

L'origine del Torbato è incerta e nel tempo si sono formulate diverse teorie, tuttavia nessuna di queste è – a oggi – considerata come certa. La più ricorrente suppone che il Torbato sia stato introdotto in Sardegna dalla Spagna, in particolare dalla Catalogna, presumibilmente fra il 1300 e il 1400. Un'altra ipotesi suppone che si tratti di una varietà originaria dell'Asia Minore e diffusa dai fenici che la importarono dal bacino del Mare Egeo. L'ipotesi dell'origine spagnola è inoltre supportata dai nomi utilizzati in passato per identificare quest'uva, fra questi *vitis iberica* e, più spesso, in modo particolare in Sardegna, *uva catalana* e *turbat*. Tutti sono comunque concordi nel classificare il Torbato nella famiglia delle *malvasie*, notoriamente originarie del bacino del Mare Egeo, rafforzando quindi la teoria dell'introduzione da parte dei fenici. Va detto, inoltre, che varietà è presente anche nella parte meridionale della Francia e qui conosciuta con il nome di *Malvoisie de Roussillon*, *Tourbat* o *Malvasia dei Pirenei Orientali*.

In Italia, il Torbato è pressoché presente nel solo territorio di Alghero – in provincia di Sassari – dove ha trovato il suo ambiente ideale. In Francia è previsto nella produzione dei vini appartenenti alla *Appellation d'Origine Contrôlée* AOC della Côte du Roussillon nonostante sia da tempo poco coltivata e diffusa. Si deve inoltre notare che la denominazione Alghero DOC è l'unica in Italia a prevedere il Torbato, utilizzato sia per la produzione dei vini secchi sia spumanti. Dal colore giallo paglierino con nette sfumature verdoline, i vini da uve Torbato si caratterizzano per la finezza dei profumi di frutti a polpa bianca, di buona acidità e corpo moderato, al gusto si fanno apprezzare per il caratteristico finale amarognolo. La coltivazione del Torbato non è semplice. Sensibile alle malattie tipiche della vite, anche a causa dello spessore della buccia dei suoi acini, il Torbato è una varietà a maturazione tardiva, caratterizzato da una produzione incostante. A causa di questo, il Torbato è oggi considerato un vino di nicchia.

La Degustazione

Passerina e Torbato producono – come già detto – vini dal carattere sottile ed elegante, ragione che ci induce, questa volta in modo particolare, a scegliere vini prodotti rigorosamente in

contenitori inerti. Per quanto riguarda la Passerina, la nostra scelta è a favore di un vino appartenente alla Denominazione d'Origine Controllata e Garantita Offida, unica DOCG riservata a questa varietà. La scelta del Torbato è effettuata a favore di un vino prodotto nella Denominazione d'Origine Controllata Alghero, anche in questo caso vinificato in contenitori inerti. In entrambi i casi è bene fare attenzione alla produzione, poiché i disciplinari dei due vini prevedono un minimo dell'85% della varietà dichiarata in etichetta, pertanto sarà opportuno che si tratti di Passerina e Torbato in purezza. I vini appartengono all'ultima vendemmia – quindi vini molto giovani – e sono serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto di Passerina e Torbato valutando il loro aspetto. Il primo vino che prendiamo in esame è l'Offida Passerina. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e osserviamo il vino alla base della coppa: si rileva un colore giallo verdolino intenso e una trasparenza elevata; l'oggetto messo a contrasto dietro il calice è perfettamente visibile. Valutiamo ora la sfumatura osservando il vino verso l'apertura del calice, dove lo spessore si fa sottile: il vino conferma un deciso colore giallo verdolino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto dell'Alghero Torbato, inclinando – anche in questo caso – il calice sopra la superficie bianca. Alla base del calice si osserva un colore giallo paglierino intenso e una trasparenza elevata, decisamente più scuro rispetto alla Passerina. La sfumatura del Torbato è generalmente giallo verdolino, confermando, nel nostro caso, la sua giovane età.

Passerina e Torbato sono caratterizzati da profili olfattivi diversi, tuttavia entrambi accomunati da profumi di buona eleganza seppure di moderata intensità. I profili dei vini prodotti con queste varietà si esprimono infatti in termini di finezza piuttosto che di potenza, con caratteri comunque diversi. Nei vini prodotti con la Passerina si percepiscono prevalentemente profumi riconducibili a fiori, mentre in quelli prodotti con il Torbato si percepiscono sia aromi floreali sia di frutta. Gli aromi riconducibili ai frutti sono percettibili, ovviamente, anche nei vini prodotti con Passerina, tuttavia saranno quelli di fiori a guadagnarsi principalmente il ruolo di protagonista. Queste caratteristiche olfattive suggeriscono il consumo dei vini prodotti con Passerina e Torbato durante il loro periodo di gioventù, così da potere meglio apprezzare la loro tipica



Il colore dell'Offida Passerina

finezza.

Procediamo con la valutazione dei profili olfattivi dei vini della nostra degustazione, iniziando dall'Offida Passerina. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino. Dal calice si apprezzano i caratteristici profumi che ricordano i fiori, in particolare biancospino e ginestra. Si percepiscono inoltre, sempre nell'apertura, i profumi di mela e susina. Dopo avere roteato il calice, il profilo dell'Offida Passerina si completa con pera, camomilla, pesca, glicine e, talvolta, un accenno di frutta esotica nel quale si riconosce l'ananas. Passiamo ora alla valutazione dei profumi di apertura dell'Alghero Torbato, mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo. Al naso si percepiscono aromi di mela, pesca e susina. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo dell'Alghero Torbato si completa con pera, mandorla, agrumi – in particolare il cedro – oltre a un accenno di frutta esotica che ricorda il mango.

Dopo avere valutato i profumi, dedichiamoci ai profili gustativi dei vini della nostra degustazione per contrasto. Iniziamo dall'Offida Passerina: prendiamo il primo sorso e valutiamo l'attacco, cioè le sensazioni iniziali che il vino produce in bocca. Si percepisce una piacevole freschezza – conferita dall'acidità – una struttura media e l'apporto dell'alcol è moderato, comunque sufficiente a rendere il vino equilibrato. In bocca percepiamo i sapori di mela, pera e susina, confermando quindi la buona corrispondenza con il naso. Passiamo al calice dell'Alghero Torbato e prendiamo il primo sorso così da valutare il suo attacco. Il vino si presenta in bocca con un' apprezzabile freschezza, il corpo è di media struttura e, come per il vino precedente, l'apporto dell'alcol è moderato tuttavia sufficiente a raggiungere l'equilibrio. Si percepiscono i sapori di mela, pesca e susina, confermando – anche in questo caso – una buona corrispondenza con il naso.

L'ultima fase della nostra degustazione per contrasto è relativa alla valutazione delle sensazioni finali lasciate dai vini in bocca dopo la deglutizione. Il finale dell'Offida Passerina è persistente e lascia in bocca una piacevole sensazione di acidità oltre alla percezione di struttura moderata. Si continuano a percepire i sapori di mela, pera e susina oltre a una buona piacevolezza di raffinata eleganza. Il finale dell'Alghero Torbato è parimenti persistente, si percepisce una piacevole freschezza e la sensazione di struttura è moderata, tuttavia superiore alla Passerina. In bocca si percepiscono i sapori di mela, pesca e susina oltre alla caratteristica nota finale amarognola che ricorda la mandorla. In entrambi i vini si percepisce una piacevole eleganza, di garbata raffinatezza, lontani dal concetto di potenza che si rileva in certi vini, anche bianchi. Una caratteristica che risulta decisamente piacevole soprattutto nella loro gioventù, deliziando l'assaggio con raffinate sensazioni che richiamano fiori e frutti.

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



Orvieto Classico Superiore Vendemmia Tardiva 2016 Tenuta di Salviano (Umbria, Italia)

- 🍷 Grechetto (45%), Sauvignon Blanc (30%), Procanico (15%), Sémillon (10%)

Prezzo: € 15,00 - 375ml

Punteggio ◇◇◇◇

- 👁️ Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva passa, noce e miele seguite da aromi di confettura di albicocche, resina, confettura di mele cotogne, canditi, confetture di pere, scorza di agrumi e mandorla.
- 👄 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di uva passa, confettura di albicocche e miele.
- 📅 6 mesi in vasche d'acciaio.
- 🍴 *Pasticceria secca, Crostate di frutta secca, Formaggi stagionati*



Lago di Corbara Rosso Solideo 2014
Tenuta di Salviano (Umbria, Italia)

Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 12,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, ribes e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, peonia, cioccolato, tabacco, vaniglia, macis e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena.

Maturazione in barrique.

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



Colli del Trasimeno Rosso Riserva Sant'Anna 2014
Pucchiarella (Umbria, Italia)

Sngiovese (40%), Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (20%), Petit Verdot (10%)

Prezzo: € 6,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes.

12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



Empireo 2014
Pucchiarella (Umbria, Italia)

Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (40%)

Prezzo: € 8,50

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cipria, cioccolato ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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




Monteviggiano
L'Arcera (Basilicata, Italia)


Montepulciano


Prezzo: € 15,00


Punteggio


Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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





Terre dell'Alta Val d'Agri Lucanico 2012
L'Arcera (Basilicata, Italia)


 Merlot, Cabernet Sauvignon, Aglianico


Prezzo: € 15,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, mora e prugna seguite da aromi di viola appassita, amarena, mirtillo, carruba e pepe rosa.

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, mora e prugna.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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





Montefalco Sagrantino Etnico 2013
Di Filippo (Umbria, Italia)


 Sagrantino

Prezzo: € 16,00

Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

 12 mesi in botte.

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





Montefalco Sagrantino 2013
Di Filippo (Umbria, Italia)


 Sagrantino


Prezzo: € 23,00


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 24 mesi in botte e barrique.

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





Montefalco Rosso 2015
Montioni (Umbria, Italia)


 Sangiovese (65%), Merlot (20%), Sagrantino (15%)

Prezzo: € 14,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 12 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.

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





Montefalco Sagrantino 2014
Montioni (Umbria, Italia)


 Sagrantino

Prezzo: € 31,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 24 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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





Trebbiano Spoletino 2017
Bocale (Umbria, Italia)


 Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 14,00


Punteggio 


 Giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di nespola, mela e pesca.

 6 mesi in vasche d'acciaio.

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





Montefalco Sagrantino 2013 Bocale (Umbria, Italia)


 Sagrantino

Prezzo: € 29,00


Punteggio  ★


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



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.

Nel Primo Trimestre 2018 Cresce l'Export del Vino

«Grazie alla tenacia e al coraggio dei nostri imprenditori chiudiamo il primo trimestre 2018 con un valore dell'export che segna ancora un rialzo del +4,5%. Una crescita, però, in calo sul 2017 perchè frenata dai forti rialzi dei prezzi legati alla scarsa vendemmia e dal ritardo accumulato dal Ministero nell'erogazione dei fondi OCM promozione. Registriamo, infatti, un crollo nei volumi che "indebolisce" in maniera preoccupante il nostro posizionamento sui mercati internazionali, rallentando anche il traino delle bollicine che segnano una crescita modesta rispetto alle performance degli anni scorsi e non riescono più a sostenere la prolungata stasi dei vini fermi. Un quadro complessivo molto difficile che si trova a dover affrontare una instabilità costante legata ai riflessi di dinamiche geopolitiche, che non aiutano la crescita del commercio. È urgente che il neoministro Centinaio acceleri sul bando Ocm per sbloccare quei fondi, indispensabili per supportare i finanziamenti degli imprenditori italiani sul mercato internazionale e faccia pressione su Bruxelles per imprimere nuovo sprint ai negoziati di libero scambio non ancora conclusi».

Ernesto Abbona, Presidente di Unione Italiana Vini, commenta così i dati Istat elaborati da Ismea, partner dell'Osservatorio, relativamente all'export del vino italiano nel periodo gennaio-marzo 2018 che riporta una crescita del +4,5% in valore (superando gli 1,38 miliardi di euro) e una flessione pari al -9% in volume, passando dai circa 4,9 milioni di ettolitri di vini e mosti esportati nel primo trimestre del 2017 ai 4,5 circa milioni di ettolitri nello stesso intervallo di tempo di quest'anno. In particolare, a soffrire e a causare il crollo dei volumi esportati è quel -32,6% evidenziato nelle vendite dei vini comuni, i quali nel corso del 2017 sono stati soggetti ad un calo della produzione e a un conseguente aumento dei prezzi. Risultati preoccupanti, moderati però dai numeri degli spumanti, vero traino del settore, che nel complesso salgono del +2,8% a volume e del +14,6% in valore. In particolare, questo segmento si conferma particolarmente apprezzato negli Stati Uniti (+14,3% e +18,6%) e registra un netto aumento tanto in Belgio (64,4% e 69,9%) quanto in Germania (+34,3% e +10,8%). Si fa sentire invece l'effetto Brexit, con una diminuzione del -6,1% in volume e un +2% in valore nel Regno Unito.

«L'impennata dei prezzi, legata alle dinamiche dell'ultima vendemmia, ha reso più fragile la capacità del nostro sistema produttivo di gestire le incertezze dovute alla situazione geopolitica pesantemente influenzata dalla Brexit e dal rischio di escalation protezionistica da parte degli Stati Uniti, rendendo ancor più preoccupanti gli effetti della disastrosa gestione dei

fondi OCM promozione da parte del Ministero. Una situazione congiunturale – continua Ernesto Abbona – che pone, però, anche la necessità di una riflessione seria all'interno della filiera sulla gestione dei prezzi e del valore. I nostri imprenditori continuano a fare miracoli riuscendo a macinare nuovi record commerciali, costretti a gestire rialzi di prezzi all'origine che stanno mettendo in difficoltà il vino italiano, perché erodono le marginalità delle imprese che sono sul mercato e costringono ad aumenti dei listini che rischiano di comprometterne le posizioni conquistate. Dobbiamo lavorare a un diverso e più moderno spirito di filiera: la catena del valore va redistribuita equamente tra i diversi anelli produttivi. Ma deve essere altrettanto chiaro che chi va sul mercato si carica dell'onere di remunerare l'intera filiera e in questo sforzo non va lasciato da solo».

Sul tema della instabilità internazionale, conclude il presidente di Unione Italiana Vini «diventa ancora più urgente procedere con gli accordi di libero scambio, che puntino all'abbattimento dei dazi, all'eliminazione delle barriere non tariffarie e al riconoscimento delle indicazioni geografiche. Non solo l'Italia ha patito gli effetti negativi di questo quadro, ma se n'è accorta anche una Francia che ha registrato un incremento del 3% in valore e nessuna crescita in termini di volume. Preso atto di questi risultati poco incoraggianti, dovremmo replicare quanto fatto con gli accordi Ue-Mercosur, esempio virtuoso di ciò che i negoziati in materia di eliminazione di dazi e protezione delle indicazioni geografiche italiane possono fare per rilanciare il settore».

Inverse le dinamiche dei vini DOP e IGP: i primi segnano una crescita del +12,2% in volume e del +10,4% in valore, mentre i secondi fanno registrare un calo del -12,8% in volume e del -6,5% in valore.

Questo fenomeno è frutto di due dinamiche congiunturali che si sono andate a sovrapporre: da una parte il passaggio del Pinot Grigio delle Venezie da IGP a DOP, dall'altra le scelte vendemmiali degli operatori che, causa scarsità di prodotto, hanno sfruttato al massimo il potenziale dei vigneti consentito dai disciplinari per ottenere vini DOP, rinunciando in molti casi alle IGP di ricaduta.

I vini sfusi, infine, hanno subito un crollo del -30,6% in volume e un lieve aumento del 1,4% in valore, dovuto proprio a quell'aumento dei prezzi che sta caratterizzando l'annata 2017/2018: in media stiamo parlando del +47%, con punte del 70% per i vini comuni rossi, balzati sopra quota 80 centesimi al litro.

Guardando ai singoli paesi d'esportazione, i volumi venduti negli Stati Uniti sono in crescita del 5,9% e del 4,1% in valore, mentre in Germania e in Inghilterra i mercati perdono rispettivamente -15,3% e -11,7% in volume. Più moderato il calo in Canada, con una decrescita del -4,2% in volume e un trascurabile aumento in valore dello 0,4%. In Francia, invece, pur con un calo di volume pari al -28,9%, cresce del 19,1% il valore dell'export.

Tedeschi all'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli

Le storie della famiglia Tedeschi e del Seminario Permanente Luigi Veronelli, nato per onorare il ricordo dell'amico di lunga data, si intrecciano ancora una volta.

L'occasione è quella dell'inaugurazione ufficiale sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, uno dei luoghi simbolo dell'arte e della cultura del Belpaese, dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, le cui attività saranno presentate dal 4 al 7 luglio all'interno di NutriMenti – Settimana della Cultura Gastronomica.

Tra i 30 vini selezionati per raccontare il meglio della produzione vinicola italiana, e in rappresentanza del territorio della Valpolicella, sarà presente l'annata 2011 del grande cru storico di casa Tedeschi, l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Capitel Monte Olmi, già premiato con le Super Tre Stelle nell'edizione 2018 della Guida Oro I Vini di Veronelli.

Sabrina Tedeschi dichiara: «Il vino è emozione, passione e ricordi. Essere presenti a un evento così importante è sicuramente per noi fonte di orgoglio ed è una bella occasione per ricordare l'amicizia che fin dagli anni 70 ha legato nostro padre Renzo e il grande Luigi Veronelli che, con il suo lavoro, ha fatto tanto per la vitivinicoltura italiana e veronese in particolare. A unirli è sempre stata la medesima passione, la voglia di fare ancor di più e ancor meglio per migliorare il territorio e attribuirgli l'identità di qualità che meritava.

Il fatto che il Seminario abbia scelto il nostro Monte Olmi, uno dei primi cru della Valpolicella nato da un'intuizione avuta da mio padre nel 1964, per rappresentare l'alta espressione di territori vitivinicoli italiani è sicuramente per noi una grande soddisfazione. Questo vino ha segnato lo stile di famiglia, rispecchia il nostro voler valorizzare una produzione collinare e racchiude in sé la nostra filosofia aziendale e il nostro amore per il territorio della Valpolicella».

Gli incontri, i seminari e le degustazioni che si susseguiranno per quattro giorni, saranno momenti di confronto per riflettere sullo "stato dell'arte" della cultura gastronomica italiana. L'Alta Scuola Italiana di Gastronomia si configura così come luogo di studio, pensiero e formazione dedicato alla cultura degli atti alimentari, al sapere della terra e della tavola e porta avanti il pensiero di Luigi Veronelli, la sua idea di comunicare cibo e vino in quanto "opere di cultura" e il suo voler trasmettere il valore delle eccellenze italiane.




NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Grappa Marchesi Gondi
Marchesi Gondi - Tenuta Bossi (Toscana)
 (Distillatore: Distillerie Bonollo)

 Vinacce di Sangiovese, Colorino e Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio 

-  Incolore, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita e gradevole con aromi di violetta, prugna, amarena e nocciola, con pungenza dell'alcol percettibile.
-  Saperi intensi con pungenza dell'alcol percettibile, piacevole morbidezza, dolcezza percettibile.
-  Finale persistente con ricordi di prugna e amarena.
-  Distillata con alambicco discontinuo a vapore.

Wine Guide Parade

Aprile 2018

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Langhe Nebbiolo Il Crutin 2015, Manzone Giovanni	9451
2	Montefalco Rosso 2012, Romanelli	8937
3	Montefalco Sagrantino 2011, Romanelli	8714
4	Montefalco Sagrantino 2010, Romanelli	8522
5	Dolcetto d'Alba Le Ciliegie 2016, Manzone Giovanni	8232
6	Montefalco Sagrantino 2013, Romanelli	8163
7	Montefalco Sagrantino 2012, Romanelli	7435
8	Montefalco Rosso 2015, Romanelli	7274
9	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Castelveverde 2017, Conte Leopardi Dittajuti	6329
10	Montefalco Sagrantino 2012, Scacciadiavoli	6093
11	Montefalco Sagrantino Medeo 2012, Romanelli	6093
12	Montefalco Rosso 2011, Romanelli	5744
13	Barbera d'Alba Superiore La Marchesa 2015, Manzone Giovanni	5613
14	Ballo Angelico 2016, Tenuta L'Impostino	5307
15	Montefalco Sagrantino 2009, Romanelli	5227