

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXIII - Numero 243, Ottobre 2024

Storie di Vini

Mi piace parlare con le persone che condividono i miei interessi e le mie passioni, fra queste quelle che apprezzano, a vario titolo e modo, il vino. Il confronto e la condivisione sono sempre utili a migliorare sé stessi e a crescere, non meno importante, migliorare gli altri e consentire loro di crescere, per quello che i propri limiti consentono e permettono, ovviamente. Per me è sempre innegabilmente interessante ascoltare la “visione del vino” degli altri, soprattutto quando è diversa dalla mia, non da meno e soprattutto, quando è decisamente contraria. Con il passare del tempo, mi rendo sempre più conto che il mio modo di vedere il vino e di apprezzarlo, non da meno, farne oggetto di studio – dalla coltivazione della vite alla degustazione tecnica e sensoriale – si sta allontanando dal “senso comune” della maggioranza dei consumatori e appassionati. In particolare dalle persone che appartengono, buon per loro, a generazioni più recenti e inevitabilmente diverse dalla mia.

Mi incuriosisce, infatti, la visione e il punto di vista che i cosiddetti *giovani* hanno nei confronti del vino, spesso resto sorpreso dal loro rapporto con il vino, non sempre in modo positivo. Questo, innegabilmente, per il fatto che ognuno di noi – indipendentemente dall’età o appartenenza generazionale – ha interessi diversi, non meno importante, una formazione culturale propria, evidentemente dipendente dal contesto, generazionale e sociale, nel quale ognuno di noi nasce e cresce. Mi rendo conto che la visione del vino maggiormente condivisa dai consumatori, indipendentemente dall’età e in termini generici, è molto cambiata rispetto a, per esempio, 20 anni fa. Il rapporto e l’interazione fra le persone appassionate, quando si trovano a condividere una bottiglia, è decisamente cambiato rispetto, ad esempio, a quando io iniziavo ad avvicinarmi al mondo del vino all’inizio degli anni 1990. A quei tempi, fra appassionati, si discuteva – e pure tanto – sul vino, quello che si aveva nel calice, impegnati in questioni tecniche enologiche e sensoriali, con il piacere di comprendere, non da ultimo, emozionarsi insieme intorno al vino.

Negli ultimi anni, rilevo con progressiva frequenza, quanto l’interesse per il vino stia cambiando, non solo nei cosiddetti

“giovani”, ma anche in quelli che, in accordo a queste suddivisioni sociali, appartengono a generazioni precedenti. Negli ultimi anni, infatti, sempre più spesso mi accade, parlando con persone che si definiscono *appassionate di vino*, di constatare che il loro interesse è maggiormente rivolto a tutti quei fattori e argomenti, per così dire, accessori al vino, cioè non a quello che trovano dentro il calice, piuttosto a ciò che pensano di trovarci, ci vogliono trovare o gli ci fanno trovare. Sempre più spesso vedo le persone che si qualificano e definiscono *appassionati*, sono principalmente e prevalentemente interessati – direi, rapiti in modo estatico – dal racconto che è narrato intorno al vino. Insomma, mi pare di vedere sempre più che gli appassionati di vino siano principalmente interessati alla storia che si costruisce intorno al vino – vera o presunta tale che sia – piuttosto che al vino in sé.

Questo *interesse*, o per meglio dire, atteggiamento, mi è capitato di vederlo piuttosto spesso negli ultimi anni, non solo nelle persone che si considerano “giovani”, ma anche in altri. Fino a quando si parla del vino, di com’è fatto, cos’è stato versato nel calice, percepisco un moderato interesse, ma anche disinteresse, dimostrato palesemente durante la degustazione. Non appena si *racconta* il vino – lo stesso vino – parlando assolutamente di altro, della storia del produttore e, possibilmente, del fatto che sia il custode e perpetuatore di una secolare tradizione di famiglia o del luogo dove si produce, di mirabolanti e fantastiche imprese, come per magia, l’interesse cambia improvvisamente. Si accendono sorrisi rapiti ed estasiati dalle parole, tanto da fare sentire chiunque un privilegiato e parte di quelle storie. Anche quelli che, fino a poco prima, mostravano disinteresse, così come atteggiamenti critici, sono magicamente conquistati da quel nuovo vestito che è stato fatto indossare al vino, quello stesso vino.

Le storie e i racconti sono importanti ed essenziali per ognuno di noi, per le emozioni che suscitano e la fantasia che nasce dalla bellezza di certe parole, solo che – per quello che personalmente mi riguarda – quando voglio farmi rapire da una storia, lo faccio leggendo un libro oppure andando al teatro o

Sommario

Storie di Vini	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito e Alto Adige Gewürztraminer Passito	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	10

DiWINEtaste OnLine

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

cinema. Il vino, almeno per me, è un'altra cosa. Tuttavia è affascinante vedere come l'apprezzamento di un vino dipenda spesso dal racconto – vero o presunto – che gli si costruisce intorno. Soprattutto quando quel vino è sorseggiato – non più degustato – mentre si ascolta la magia della sua storia. Come detto, mi piace parlare e ascoltare l'opinione degli altri, facendo, non da meno, domande per il piacere di ascoltare le risposte e per capire, lo ammetto, anche per provocare. Alla domanda diretta su quale vino sia preferito fra quelli assaggiati in quell'occasione e per quale motivo, la risposta più frequente è “perché è un vino con una storia”. Personalmente, trovo sorprendente, non da meno, estremamente significativo, che per un appassionato, la *storia* sia più importante del vino in sé, tanto da renderlo buono anche quando, oggettivamente, nel migliore dei casi, si tratta di un vino mediocre.

Le storie del vino aiutano a vendere e questo l'hanno capito – da molto tempo – anche i produttori. Si sono adattati alle nuove tendenze e richieste del mercato: i consumatori chiedono storie e favole, i produttori non si fanno scrupoli a renderli felici con *racconti* più o meno reali e verosimili. Il vino viene dopo, come accessorio da sorseggiare mentre si ascolta rapiti la magia della storia, così bella e affascinante, che – grazie a quel vino che si ha nel calice – sembra quasi di essere parte della storia stessa. Il vino, innegabilmente, è il risultato del lavoro di chi lo produce e della loro storia, anche se spesso questa è usata come espediente per ottenere maggiore consenso emozionale, quindi nuovi clienti. Non ci sarebbe niente di male, dopotutto – come si dice – *la pubblicità è l'anima del commercio* e questa è fatta, appunto, di storie da raccontare per promuovere un prodotto in modo convincente così da conquistare l'interesse del consumatore e indurre l'acquisto.

Questo interesse per “le storie del vino” lo osservo da anni anche nei miei corsi di degustazione sensoriale. A volte, per scopi puramente formativi e didattici, metto in degustazione vini con difetti o di bassa qualità. Quando i partecipanti assaggiano il vino, la maggioranza – per fortuna – non gradisce quello che ha nel calice, tuttavia, se inizio a “inventare e raccontare mirabolanti storie” sul vino che stanno assaggiando, dopo pochi minuti l'opinione generale cambia e nei volti, dall'iniziale disappunto, si vedono radiosi sorrisi che seguono i compiaciuti e ripetuti assaggi. Ovviamente, alla fine dico loro che quel vino in effetti è pieno di difetti, di bassa qualità e che la storia era del tutto inventata. A questo punto, riemerge il disappunto iniziale e non mi resta dire loro che, evidentemente-

te, le parole – così come le storie – sono importanti ma hanno anche il potere di alterare profondamente la realtà, quello che si vede e si prova. Insomma, si tratta di un piccolo *espediente* per fare comprendere che la degustazione sensoriale, per essere attendibile, va svolta lontano dalle parole, di chiunque, soprattutto quelle dei soggetti direttamente interessati.

Va da sé che il vino non si assaggia, apprezza e consuma esclusivamente nei contesti del rigore dell'analisi sensoriale, poiché – lo ammetto – farebbe del vino una bevanda e un fenomeno del tutto asettico, privandolo, non da meno, dell'importante valore della socialità e della condivisione. Ma se si usano le *storie* per rendere buono o accettabile quello che, in realtà, è l'esatto opposto, allora si tratta di un atto di disonestà, anche nei confronti del vino, non da ultimo, di chi cerca di apprezzarlo con il sincero intento di “capire”. Per esperienza personale, noto sempre l'espediente della *fantastica e mirabolante storia* è sovente usato da quelli che producono vini mediocri. Probabilmente sono essi stessi consapevoli di quello che producono, quindi cercano, come possono, di rimediare con *vestiti di broccato e seta*. I consumatori e gli appassionati, evidentemente, sono complici non giustificabili, poiché si lasciano soggiogare e manipolare senza mostrare nessuno spirito critico, contenti di ascoltare una bella storiella e felici di avere nel calice un vino mediocre ma con una grande storia.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito e Alto Adige Gewürztraminer Passito

La regina delle uve bianche marchigiane a confronto con l'esuberante aromaticità del Gewürztraminer altoatesino, negli stili dolci da uve appassite, una sinfonia di eleganti profumi.

Verdicchio e Gewürztraminer sono innegabilmente due magnifiche uve, capaci di creare vini straordinari e, non da meno, decisamente versatili tanto da consentire interpretazioni enologiche diverse e tutte di notevole pregio. Queste due varietà, infatti, sono ampiamente apprezzate per i loro vini bianchi secchi e, nel caso del Gewürztraminer, si aggiungono le numerose interpretazioni che con quest'uva si creano in diversi paesi vitivinicoli del mondo. Se è vero, infatti, che il Verdicchio è la gloria indiscussa delle Marche – in particolare, delle aree dei Castelli di Jesi e Matelica – il Gewürztraminer gode di una maggiore diffusione e notorietà grazie anche ai tanti vini che con quest'uva si producono sia in Italia sia in Francia, Germania e Austria, tanto per citare i principali paesi europei dove quest'uva è presente. Con Verdicchio e Gewürztraminer si producono inoltre pregevoli e interessanti vini dolci da uve

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXIII - Numero 243, Ottobre 2024

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2024 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 ❖

appassite, lo stile che prenderemo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese.

La prima differenza sostanziale fra Verdicchio e Gewürztraminer è la loro classificazione: sebbene siano entrambe a bacca bianca, il Gewürztraminer è una varietà aromatica, caratteristica che contraddistingue in modo evidente anche i suoi vini. A tale proposito è bene ricordare che sono classificate come *aromatiche* le varietà i quali vini esprimono direttamente, nel loro profilo olfattivo, un chiaro e netto profumo di uva, nello specifico, del succo d'uva. Se è vero che il profumo dell'uva, più precisamente, quella appassita, si può rilevare in molti vini dolci da uve appassite, in quelli prodotti con le varietà propriamente dette *aromatiche*, questa qualità è ulteriormente accentuata ed evidente. Per questo motivo, sebbene siano utilizzati anche i contenitori in legno, i produttori preferiscono generalmente utilizzare quelli inerti proprio con lo scopo di esaltare l'aromaticità e i profumi di uva tipici di questi vini.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito

Quando si parla dei vini bianchi delle Marche, il Verdicchio è inevitabilmente quello maggiormente riconosciuto e apprezzato. Un riconoscimento pienamente meritato e ampiamente dimostrato dai suoi vini, la gigantesca uva bianca marchigiana contraddistingue inequivocabilmente i territori vitivinicoli dei Castelli di Jesi e Matelica. È proprio grazie al Verdicchio, infatti, che in passato è stato possibile rilanciare con successo l'enologia delle Marche, un risultato oramai consolidato da decenni e che, ancora oggi, è fortemente sostenuto dai vini prodotti con quest'uva. Non da meno, grazie anche alla versatilità enologica del Verdicchio, varietà che consente la creazione di diversi stili di vini, compresi gli spumanti, così come dolci da uve appassite. Indipendentemente dallo stile, il Verdicchio riesce sempre a distinguersi con i suoi vini, non da meno, anche quelli fermentati o maturati in botte.

La primaria denominazione delle Marche che riguarda il Verdicchio è innegabilmente quella dei Castelli di Jesi, un territorio che si estende dall'appennino umbro-marchigiano fino alla costa del mare Adriatico, comprendendo località delle provincie di Ancona e Macerata. Fra i tanti stili previsti dal disciplinare di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, troviamo il passito. Tutti i vini della denominazione – in accordo al disciplinare – sono prodotti con Verdicchio per almeno l'85% e l'eventuale restante quota costituita da varietà a bacca bianca consentite nella regione Marche. A tale proposito è bene osservare che i produttori di questa denominazione tendono a utilizzare il Verdicchio in purezza, diventando quindi piuttosto improbabile e marginale la produzione di vini nei quali siano presenti anche altre varietà. Per quanto riguarda il passito, le uve sono lasciate appassire prima della vinificazione, operazione che – in accordo al disciplinare di produzione – può protrarsi al massimo fino al 30 marzo successivo alla vendemmia. Per quanto riguarda la maturazione del vino, i produttori scelgono sia i contenitori inerti e in legno, compresa la barrique.

Alto Adige Gewürztraminer Passito

Originaria di Termeno, in Alto Adige, il Gewürztraminer è certamente fra le uve più conosciute del mondo, innegabilmente fra le varietà più apprezzate fra gli appassionati di vino. Il suo nome deriva dalla località Termeno – in lingua tedesca, Tramin – al quale si fa precedere *gewürz*, letteralmente *speziato*. Gewürztraminer, quindi, si traduce come *lo speziato di Termeno*. Il termine *speziato* è riferito al profumo dei suoi vini che, in certi casi, richiamano direttamente, fra gli altri, zenzero, noce moscata, pepe bianco e nero, zafferano, chiodo di garofano e anice stellato. Questa particolare qualità aromatica è generalmente presente in tutti gli stili di vino prodotti con il Gewürztraminer, oltre all'intensissimo profumo di uva, qualità che classifica questa varietà fra le pochissime *aromatiche*. Altra caratteristica identificativa del Gewürztraminer è il colore della buccia dell'acino, di colore tendenzialmente rosato e, con la maturazione, addirittura *rossastro*.

In accordo al sistema di qualità italiano, l'intero territorio dell'Alto Adige è riconosciuto a Denominazione d'Origine Controllata e – nonostante sia diffuso in tutta la regione – il Gewürztraminer è prevalentemente coltivato nella zona di Termeno, sua terra di origine, e Cortaccia. Lo stile maggiormente prodotto nella denominazione è il bianco da tavola secco, anche da vendemmia tardiva, mentre lo stile dolce da uve appassite è decisamente meno diffuso sebbene esprima generalmente livelli qualitativi elevati. La produzione di questo interessante stile, in accordo al disciplinare di produzione, prevede l'impiego del Gewürztraminer per un minimo dell'85% con l'eventuale restante parte costituita da varietà a bacca bianca autorizzate nella regione. A tale proposito, va detto che i produttori tendono a utilizzare la varietà in purezza senza l'aggiunta di altre uve. Per quanto riguarda il procedimento enologico, con lo scopo di esaltare e conservare le caratteristiche aromatiche del Gewürztraminer, si tende a utilizzare esclusivamente contenitori inerti, in particolare la vasca d'acciaio.

La Degustazione

Provvediamo all'acquisto dei due vini della nostra degustazione per contrasto e che verseremo nei nostri calici. Questi



Il colore del Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito

due vini, nonostante non siano prodotti nella stessa quantità degli stili secchi da tavola, dovrebbero essere relativamente facili da reperire, soprattutto nelle enoteche ben fornite. Nella scelta delle due bottiglie da versare nei nostri calici, ci assicuriamo che siano prodotti con le rispettive varietà in purezza senza l'aggiunta di altre uve. Questa caratteristica, come già detto, è in ogni caso la più frequente nella quasi totalità delle bottiglie prodotte. Per quanto riguarda il procedimento enologico, faremo attenzione che entrambi i vini siano stati fermentati e maturati in contenitori inerti, preferibilmente la vasca d'acciaio. Per quanto riguarda l'annata, sceglieremo due bottiglie appartenenti alle ultime vendemmie disponibili sul mercato. I vini sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 15 °C.

Versiamo Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito e Alto Adige Gewürztraminer Passito nei nostri calici e diamo inizio alla degustazione per contrasto di questo mese, procedendo con l'esame visivo, cioè come i vini si presentano alla vista. Il primo vino che prendiamo in esame è Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base. Il vino marchigiano si presenta con un colore giallo ambra intenso e, ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, possiamo rilevare una buona trasparenza. Osserviamo ora il vino verso l'apertura del calice, dove lo spessore è più sottile, e valutiamo la sfumatura: si conferma il colore di base giallo ambra con richiami al giallo dorato. Passiamo ora all'esame dell'Alto Adige Gewürztraminer Passito e, mantenendo il calice inclinato, osserviamo la base, nella quale possiamo rilevare un colore giallo ambra brillante tendente al giallo dorato. La sfumatura del vino altoatesino rivela una tonalità giallo dorato.

Verdicchio e Gewürztraminer, oltre a esprimere profili olfattivi profondamente diversi, producono vini altrettanto diversi. Queste differenze organolettiche si evidenziano soprattutto nei vini secchi da tavola, mentre in quelli dolci da uve appassite, nonostante siano contraddistinti da qualità sensoriali evidentemente distanti, le differenze potrebbero sembrare meno evidenti, a parte la spiccata aromaticità del Gewürztraminer. L'appassimento delle uve, dal punto di vista olfattivo, tende a sviluppare delle qualità che generalmente si percepiscono in tutti i vini dolci da uve appassite, in particolare le sensazioni di frutta secca e confetture. Le differenze più evidenti sono pertanto dipendenti dai profili olfattivi di ogni varietà e, in questo senso, quelle aromatiche godono di un maggiore vantaggio di identificabilità. Nel caso specifico del Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito e Alto Adige Gewürztraminer Passito, la differenza più evidente sarà espressa dalla potenza aromatica del secondo vino, non solo i profumi riconducibili all'uva, ma anche nella qualità delle sensazioni di frutta, compresa quella esotica.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi di Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito e Alto Adige Gewürztraminer Passito, iniziando – come nell'esame precedente – dal vino marchigiano. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino. Dal calice si apprezzano profumi intensi e piacevoli nei quali si riconoscono uva passa, fico secco, albicocca secca e l'inconfondibile profumo di mandorla, una caratteristica frequente in tutti i vini prodotti con il Verdicchio. Dopo

avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito si completa con miele, canditi, confettura di mele cotogne, confettura di pesche e scorza d'agrume, talvolta seguite da zafferano. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura dell'Alto Adige Gewürztraminer Passito. Dal calice si percepiscono profumi intensi e piacevoli di uva – fresca e appassita – oltre ad albicocca secca, anche in confettura, rosa bianca appassita e litchi. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del vino altoatesino si completa con miele, confettura di pesche, canditi, dattero, lavanda, zafferano e zenzero.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando dal Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito. Prendiamo un sorso di questo vino così da valutare l'attacco, cioè le sensazioni gustative iniziali. In bocca percepiamo immediatamente la netta dolcezza del vino unita a piacevole morbidezza, sensazione che è ulteriormente accentuata dall'effetto dell'alcol. Il vino trova il suo equilibrio grazie alla percezione dell'acidità, qualità essenziale in questi vini e senza la quale, al gusto, sarebbero piuttosto *stucchevoli*. In bocca percepiamo inoltre i sapori di uva passa, fico secco, spesso l'albicocca secca e la mandorla, quindi una buona corrispondenza con il naso. Passiamo alla valutazione dell'attacco dell'Alto Adige Gewürztraminer Passito, prendiamo quindi un sorso di questo vino e poniamo attenzione a cosa si percepisce in bocca. Il vino si fa apprezzare subito per la spiccata dolcezza e morbidezza, quest'ultima generalmente più intensa rispetto al Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito. Anche in questo caso l'equilibrio è ottenuto grazie alla piacevole freschezza dell'acidità. In bocca, inoltre, percepiamo i sapori di uva fresca e passa, albicocca secca, litchi e fico secco.

Siamo giunti alla fine della nostra degustazione per contrasto, quindi procediamo con l'esame delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la degustazione gusto-olfattiva, fattore che si considera determinante per la qualità di un vino. Il finale del Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito è persistente, lasciando in bocca intensi e piacevoli sapori di uva passa, fico secco, albicocca secca e mandorla, oltre alle piacevoli sensazioni di dolcezza e morbidezza, ancora ben equilibrate dalla sensazione di freschezza conferita dall'acidità. Il finale dell'Alto Adige Gewürztraminer Passito è parimenti persistente e in bocca si continuano a percepire nettamente le sensazioni di dolcezza e morbidezza, in genere più intense rispetto al Verdicchio Passito, oltre alla freschezza dell'acidità, tale da mantenere il vino in perfetto equilibrio. In bocca si percepiscono inoltre i sapori di uva fresca e passa, albicocca secca, litchi, fico secco e una piacevole sensazione *speziata* che ricorda zafferano e zenzero.



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



Friuli Colli Orientali Sauvignon 2022
Valentino Butussi (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

🍷 Sauvignon Blanc

Prezzo: € 15,50 Punteggio ◇◇◇◇

- 👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva spina, frutto della passione e pesca seguite da aromi di sambuco, acacia, ginestra, pera, mela, pesca, peperone verde e foglia di pomodoro.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di uva spina, frutto della passione e pesca.
- 📅 8 mesi in vasche d'acciaio. Una piccola parte matura per 8 mesi in botte.
- 🍴 *Pasta con crostacei e pesce, Crostacei saltati, Pesce fritto, Pesce saltato*



Friuli Colli Orientali Verduzzo Friulano 2018
Valentino Butussi (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

🍷 Verduzzo Friulano

Prezzo: € 15,00 - 500ml Punteggio ◇◇◇◇

- 👁️ Giallo ambrato brillante e sfumature giallo ambrato, trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva passa, miele e fico secco seguite da aromi di confettura di pesche, dattero, canditi, scorza d'agrume, noce, mandorla e smalto.
- 👄 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di uva passa, miele e fico secco.
- 📅 Una parte matura in botte per 6 mesi, 4 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Crostate di frutta secca, Pasticceria secca, Formaggi stagionati e piccanti*





Montepulciano d'Abruzzo 2021
Palazzo Battaglini (Abruzzo, Italia)


🍷 Montepulciano


Prezzo: € 25,00 Punteggio ◇◇◇◇

- 👁️ Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mirtillo, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mora, corbezzolo, lampone, ribes e carruba.

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


 Finale persistente con ricordi di mirtillo, amarena e prugna.

 12 mesi in vasche di cemento.


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





Villamagna Riserva 2018
Palazzo Battaglini (Abruzzo, Italia)


 Montepulciano

Prezzo: € 40,00


Punteggio 


 Rosso rubino cupo 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 mora, mirtillo, carruba, tabacco, catrame, liquirizia, cuoio, macis, vaniglia 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.

 12 mesi in botte di cemento, 12 mesi in barrique.


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



ZIGGURAT
Montefalco
D.O.C.G.
Rosso
2021
Biologico





Montefalco Rosso Ziggurat 2021
Tenuta Castelbuono (Umbria, Italia)


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


Prezzo: € 14,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

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

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



CARAPACE
Montefalco Sagrantino
D.O.C.G.
2018
Biologico

Sagrantino in purezza, il Carapace affascina per potenza e longevità e sorprende per morbidezza e armonia. È frutto di una sapiente gestione delle viti e di un lungo affinamento in legno grande, secondo la filosofia delle Tenute Lunelli, gli artigiani del tempo. Carapace è anche il nome della cantina della Tenuta Castelbuono progettata da Arnaldo Pomodoro, la prima scultura al mondo in cui si vive e si lavora.





Montefalco Sagrantino Carapace 2018
Tenuta Castelbuono (Umbria, Italia)


 Sagrantino

Prezzo: € 30,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

 Attacco giustamente 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, almeno 12 mesi in bottiglia.

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





TRINITA'





Montepulciano d'Abruzzo Riserva Trinità 2018 Marchesi de' Cordano (Abruzzo, Italia)


 Montepulciano


Prezzo: € 30,00


Punteggio    


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

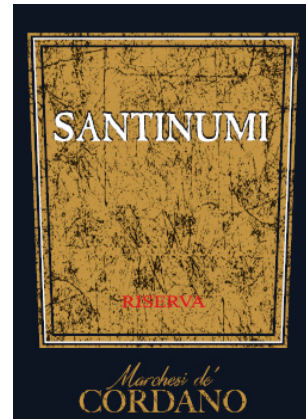
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mirtillo e viola appassita seguite da aromi di amarena, mora, carruba, tabacco, cacao, liquirizia, cuoio, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mirtillo e amarena.

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

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





Montepulciano d'Abruzzo Riserva Terra dei Vestini Santinumi 2017 Marchesi de' Cordano (Abruzzo, Italia)


 Montepulciano


Prezzo: € 50,00


Punteggio    


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, impenetrabile alla luce.

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

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

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

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

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

EVENTI

Notiziario

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

Vino: Mercato Fiacco nel Primo Semestre Ma Con Segnali di Ripresa all'Estero

È tempo di vendemmia, ma anche di primi bilanci sul mercato del vino. Dall'ultimo Report Wine Monitor di Nomisma emer-

gono situazioni in chiaro-scuro con trend differenti da mercato a mercato, soprattutto per quanto riguarda le vendite in Italia. Relativamente ai primi sei mesi dell'anno l'analisi, realizzata da Nomisma con in collaborazione con NIQ-NielsenIQ, evidenzia per le vendite nel canale retail italiano un calo a volume di quasi il 3% rispetto allo stesso periodo 2023 a fronte di una crescita di poco meno dell'1una riduzione nelle quantità vendute comune a tutti i format distributivi, ma non alle diverse categorie. Nello specifico, per i vini fermi e frizzanti il calo nei volumi risulta maggiore nell'e-commerce mentre è meno accentuato nel segmento discount. Al contrario, per gli spumanti la variazione è di segno positivo in tutti i comparti (più elevata nel discount) salvo che nel segmento Cas&Carry.

«Questi numeri evidenziano una volta di più come il fattore che sta influenzando maggiormente le vendite del vino in Italia sia rappresentato dal perdurare dell'incertezza economica che si riflette nella capacità di spesa dei consumatori. Un'incertezza che ha interessato anche i consumi fuori-casa, in particolare quelli al ristorante» dichiara Denis Pantini, Responsabile Agri-food e Wine Monitor di Nomisma.

A tale proposito, basti pensare che dopo una crescita dei consumi alimentari (food&beverage) nel canale Horeca pari a +7% nel primo trimestre di quest'anno (rispetto allo stesso periodo del 2023), il secondo trimestre ha visto invece un rallentamento, portando la variazione a +4,5%. Su questa dinamica ha inciso indubbiamente anche il minor afflusso di turisti, con la crescita degli arrivi dall'estero che non sono riusciti a compensare del tutto il calo dei turisti italiani.

Sui mercati esteri, invece, si scorge qualche segnale di ripresa. Se è vero che al giro di boa del primo semestre 2024 le importazioni cumulate di vino nei principali 12 mercati globali, rappresentativi di oltre il 60% degli acquisti mondiali di vino in valore, si mantengono ancora in territorio negativo (-4%), va segnalato un miglioramento rispetto al cumulato del primo trimestre (quando il calo risultava pari al -9%).

Per altro le importazioni di vino dall'Italia registrano performance migliori rispetto al trend generale. In particolare, rispetto allo stesso semestre del 2023 gli acquisti di vini italiani a valore risultano positivi negli Stati Uniti (+5,7%), nel Regno Unito (+4,7%), in Canada (+1,3%) e in Brasile mentre soffrono in Germania (-9%) e nei paesi asiatici (Giappone, Cina e Corea del Sud).

In merito alle singole categorie, per i vini fermi e frizzanti italiani si evince un "miglioramento" rispetto al primo trimestre di quest'anno. Il calo degli acquisti nei top mercati mondiali si riduce di intensità, arrivando a un -2% a valore, con performance in controtendenza (e quindi positive) negli Stati Uniti, UK, Canada e Brasile. Rispetto al primo semestre 2023, le importazioni di spumanti italiani mostrano un +4,5% a valori, con performance in crescita negli Stati Uniti, UK, Francia, Canada, Australia e Brasile. Al contrario, continuano le riduzioni degli acquisti di spumanti italiani in Germania, Svizzera e Giappone.

Tra i nostri principali vini a denominazione, continua la crescita dell'export di Prosecco (+12% a valore nel cumulato dei primi 5 mesi di quest'anno) e recuperano i rossi DOP della Toscana (+6%) dopo il calo dell'anno scorso, mentre soffrono ancora quelli piemontesi (-2%).

Infine, il report di Nomisma propone anche uno sguardo ai competitor. Il grande malato, in questo momento storico, sem-

bra essere il vino francese che più di altri soffre gli effetti di questa congiuntura economica negativa a livello mondiale: -10% il valore dell'export dalla Francia nel primo semestre 2024, con una flessione che tocca il -17% nel caso dello Champagne e il -16% i rossi di Bordeaux, ma non risparmia neppure quelli della Borgogna (-7%).

In negativo anche l'export della Nuova Zelanda (-3%), mentre viaggiano in territorio positivo Spagna, Cile e Stati Uniti. In forte crescita l'Australia (+28%), in recupero dopo il crollo nell'export di vino dell'anno scorso.

«Il recupero messo a segno dai vini australiani si spiega interamente con la fine dei super-dazi che il Governo di Pechino ha revocato da marzo di quest'anno: al netto del ritorno sul mercato cinese, l'export dell'Australia nel resto del mondo registra, infatti, un ulteriore calo cumulato dell'11% nel primo semestre 2024», conclude Pantini.

Pinot Grigio DOC Delle Venezie: Imbottigliamenti e Giacenza Confermano Stabilità della DOC

Si mantiene stabile l'andamento di mercato del Pinot Grigio DOC Delle Venezie, il primo vino DOC bianco fermo italiano per area geografica e per volumi di esportazione. La fotografia fornita da Triveneta Certificazioni – ente di controllo della DOC Delle Venezie che ogni anno applica il contrassegno di Stato su circa 230 milioni di bottiglie – è complessivamente positiva, come confermato dai dati di imbottigliamento e di giacenza: al 1° settembre infatti la disponibilità di Pinot Grigio DOC Delle Venezie è pari a circa 500 mila ettolitri, un dato sostanzialmente stabile rispetto ai volumi giacenti nello stesso periodo dell'anno scorso.

Resta stabile anche l'andamento degli imbottigliamenti della DOC che da inizio anno ha raggiunto 1.179.387 ettolitri, quasi 160 milioni di bottiglie, in pareggio con le quantità di prodotto imbottigliato nello stesso periodo del precedente anno solare. Si osserva inoltre, come indicato dai dati di Triveneta Certificazioni, una moderata crescita delle certificazioni pari al +4%. «Tenendo conto dell'andamento degli imbottigliamenti, possiamo contare su una disponibilità di prodotto adeguata e in linea con le richieste del mercato – commenta Stefano Sequino, direttore del Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezie e continua – ci troviamo di fronte ad una situazione stabile e in equilibrio che nonostante le difficoltà ed un quadro economico e geopolitico complesso, riflette lo stato di salute della DOC Delle Venezie. Occorre poi considerare, quale ulteriore indicatore di stabilità, che oltre il 90% dei volumi attualmente in giacenza fanno riferimento alla campagna vendemmiale 2023».

«Rispetto alla situazione di equilibrio di mercato rimane di fondamentale importanza l'applicazione delle misure di gestione dell'offerta – ha detto Albino Armani, Presidente del Consorzio – un percorso di crescita della denominazione portato avanti con costanza dal Consiglio di Amministrazione che concorre a mantenere questa condizione di stabilità tra domanda e offerta e che rappresenta un grande valore per i mercati internazionali».

Annata 2024: Qualità e Freschezza dal Vigneto al Calice della DOC Lugana

Ottime aspettative per la vendemmia 2024 in Lugana, dalla quale ci si aspetta “freschezza acidica, intensità olfattiva e longevità”, come afferma il presidente del Consorzio Tutela Lugana DOC Fabio Zenato, sulla base della raccolta appena iniziata. L'evoluzione stagionale di quella che si preannuncia come un'annata dall'ottimo potenziale non è stata priva di difficoltà, con i mesi di aprile, maggio e giugno caratterizzati da abbondanti piogge e temperature sopra la media nei due mesi successivi. Nonostante le sfide che hanno dovuto affrontare i produttori, lo stato sanitario dei vigneti della Denominazione è soddisfacente con grappoli che si presentano in condizioni ottimali al momento della raccolta.

Gli sbalzi termici non hanno determinato effetti negativi durante la fioritura e l'allegagione per la Turbiana, avvenute in linea con gli anni passati, e la matrice argillosa dei terreni ha permesso di sostenere i vigneti al meglio nella stagione estiva, molto siccitosa.

Lo sviluppo dei grappoli è progredito lentamente e le calde settimane di agosto hanno permesso un buon accumulo degli zuccheri, mentre le piogge di questi ultimi giorni con il conseguente cambio climatico, e le attese escursioni termiche giorno/notte, tipiche di questo periodo, stanno consentendo la completa maturazione. Viste le buone premesse, il Consorzio Tutela Lugana DOC ha deciso di attivare la misura della riserva vendemmiale per il vino prodotto quest'anno.

«L'andamento climatico nell'area della denominazione giustifica l'attivazione di questa misura, che contribuirà al riequilibrio delle giacenze di Lugana, conseguente al sensibile calo produttivo causato dagli eventi grandinigeni del 2023, e per rispondere a una eventuale aumento della domanda di mercato, in caso di effettiva necessità», spiega il presidente Zenato.

La misura permetterà, laddove le condizioni lo consentano, di destinare alla produzione di Lugana, Lugana Superiore, Lugana Riserva, Lugana Vendemmia Tardiva e Lugana Spumante DOC fino a un massimo al 20% in più delle uve eccedenti il limite previsto dal disciplinare di produzione.

«Il 2024, sebbene migliore rispetto al 2023, ha confermato un cambiamento nelle manifestazioni climatiche, con eventi estremi sia dal punto di vista pluviometrico con piogge sempre più intense e violente seguiti da periodi siccitosi, con temperature che hanno superato le medie stagionali per molti giorni. Un riconoscimento va ai viticoltori del Lugana per i risultati ottenuti in vigneto, grazie alla loro capacità di operare scelte tecniche agronomiche adeguate e innovative e di gestire efficacemente tutte le criticità, con grande professionalità», conclude il presidente Zenato.


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti




Gin.it Italiano Nobile Botanico Magnoberta (Piemonte)


 Distillato di alcol, ginepro e altre essenze aggiunte.


Prezzo: € 21,00 - 70cl

Punteggio 

 Incolore, limpido e cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di ginepro, coriandolo, angelica, zenzero, scorza d'arancia e mirtillo con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di ginepro, scorza d'arancia e mirtillo.

 Distillato di alcol, ginepro e altre essenze aggiunte.

Wine Guide Parade

Giugno 2024

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Carignano del Sulcis Rosso Superiore Terre Brune 2019, Cantina Santadi	14132
2	Laicale 2020, Apollonio	13735
3	Carignano del Sulcis Rosato Tre Torri 2022, Cantina Santadi	11153
4	Friuli Isonzo Bianco Lis 2018, Lis Neris	11120
5	Diciotto Fanali 2019, Apollonio	10457
6	Copertino Rosso Riserva Divoto 2013, Apollonio	10356
7	Salice Salentino Bianco Mani del Sud 2021, Apollonio	9962
8	Terragnolo Primitivo 2020, Apollonio	9351
9	Primitivo di Manduria Mani del Sud 2018, Apollonio	8950
10	Salice Salentino Rosso Mani del Sud 2021, Apollonio	8389
11	Squinzano Rosso Mani del Sud 2018, Apollonio	8190
12	Terrazze Alte 2021, Tenuta Mazzolino	8071
13	Nuragus di Cagliari Pedraia 2022, Cantina Santadi	7961
14	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Noir 2020, Tenuta Mazzolino	7709
15	Cannonau di Sardegna Noras 2021, Cantina Santadi	7517