


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 92, Gennaio 2011

Sughero o non Sughero?

Per i produttori di vino, ma ancor più per gli appassionati della bevanda di Bacco, l'oggetto che si pone in cima al collo della bottiglia e che la sigilla, con il compito di conservare intatto il suo prezioso contenuto fino al momento di versarlo nel calice, sembra essere ancora oggi una questione cruciale. Questione critica, fonte di infinite polemiche e altrettanti pregiudizi. Parliamo del tappo, ovviamente, quel piccolo cilindro tradizionalmente di sughero che con la sua rassicurante presenza predispone il consumatore sulla buona qualità del vino, come se questo fosse più importante del contenuto della bottiglia. Inutile negarlo: nonostante siano passati diversi anni dall'introduzione dei tappi alternativi al sughero, ancora oggi esiste un forte pregiudizio sul loro uso. E non solo da parte dei consumatori: anche i produttori sembrano essere sensibili a questo argomento, molto spesso per questioni tradizionali, culturali e di orgoglio piuttosto che tecniche.

Su un punto siamo decisamente d'accordo: il tappo di sughero è certamente più bello e *romantico* di un freddo cilindro prodotto in materiale sintetico. Questioni estetiche e sentimentali a parte, non si può non ricordare che il tappo di sughero nasconde comunque un'insidia che - in un attimo - è capace di annullare tutta la magia di un momento: il temuto odore di tappo. Questo fastidioso difetto è prodotto dal fungo *Armillaria mellea* - un parassita della quercia da sughero - che quando si sviluppa nel tappo produce un composto chimico dal poco rassicurante nome 2,4,6-Tricloroanisolo - abbreviato in TCA - e responsabile del fastidioso odore e sapore. Le industrie produttrici di tappi di sughero cercano di limitare lo sviluppo di questo fungo mediante appositi trattamenti, tuttavia la sua presenza è difficilmente controllabile e ci si accorge della sua comparsa solo quando "il danno è fatto" ed è quindi troppo tardi. Un danno di non poco conto, visto che ancora oggi la stima delle bottiglie danneggiate dall'odore di tappo è di circa il 7%, con punte del 15%.

A onore di completezza, va detto che ognuno ha la propria sensibilità alla percezione del Tricloroanisolo - e questo vale per qualunque altro odore - pertanto è probabile che il difetto rilevato da una persona sia del tutto indifferente per un'altra. Va inoltre detto che il nostro sistema olfattivo tende ad assue-

farsi a questo odore con una relativa velocità: ad ogni olfazione nel calice l'odore risulterà meno percettibile in funzione della quantità presente nel vino. Minore la quantità di Tricloroanisolo, più veloce la sensazione della sua scomparsa dal calice. Tante le soluzioni proposte per questo problema, poche quelle veramente efficaci. Tutti attualmente ritengono che prevenire l'*odore di tappo* sia impossibile. In verità di soluzioni ne sono state proposte da tempo, ma l'apprezzamento dei consumatori e dei produttori non è stato dei migliori. L'idea consiste semplicemente nel sostituire il tappo di sughero con un altro prodotto con un materiale diverso, non solo di tipo sintetico.

Sono passati molti anni da quando è stato introdotto il tappo sintetico alternativo a quello di sughero, introduzione che fu accolta, soprattutto dai consumatori, in modo decisamente negativo. I vini che lo utilizzavano erano considerati vini minori, prodotti di qualità inferiore tale da non meritare l'onore di un tappo di sughero. Per molti consumatori la vista di un tappo che non fosse di sughero squalificava immediatamente il vino. In realtà, il tappo sintetico di forma cilindrica, simile a quelli di sughero, non furono i primi ad essere usati nelle bottiglie di vino. Il tappo a vite, per esempio, aveva fatto il suo ingresso in cantina molti anni prima, usato nelle bottiglie da uno o due litri destinate al largo consumo di massa e per vini non proprio di qualità. Sarà forse il ricordo di quei vini, che di certo non si facevano notare per la loro qualità - prodotti da cantine unicamente dedite alla quantità - se la vista di tappi diversi da quelli di sughero evoca ancora oggi in molti consumatori l'idea di vino pessimo.

Non solo sintetici, non solo a vite: negli ultimi anni sono state proposte molte soluzioni alternative ai tappi di sughero. Dai tappi di vetro ai tappi sintetici con valvole capaci di consentire il passaggio di minime quantità d'aria, oggi le possibilità di sostituire il sughero nelle bottiglie sono molte. La valutazione del vino contenuto in bottiglie con tappi alternativi ha poi dimostrato, con degustazioni e prove concrete, che la qualità non è certamente inferiore a quelli sigillati con tappi di sughero. Oggi alcuni produttori hanno fatto la scelta di adottare tappi alternativi al sughero anche per i loro migliori e celebrati prodotti. I dati disponibili qualche anno fa suggerì-

Sommario

Sughero o non Sughero?	1
GUSTO DIVINO	
Sangiovese e Montepulciano a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine 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 Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

vano che i vini conservati in bottiglie chiuse con tappi che non fossero di sughero, avevano una "vita" di circa 18 mesi. Trascorso questo tempo gli effetti della mancanza di scambio di ossigeno avrebbero inesorabilmente decretato la fine del vino.

Diciotto mesi sono comunque un tempo sufficiente per conservare tutti quei vini prodotti per il pronto consumo, cioè non destinati all'affinamento in bottiglia. Quanto meno si ha la garanzia che, all'apertura della bottiglia, non troveremo mai il fastidioso odore di tappo. Alcuni produttori che fanno uso di tappi alternativi da diversi anni, sostengono tuttavia che questa durata è decisamente superiore a 18 mesi: molti affermano che a distanza di anni questi vini sono ancora bevibili e ben conservati. Dati e prove alla mano, è comunque innegabile che ancora oggi i tappi alternativi al sughero non sono ben visti dai consumatori, anche se è vero che la loro accettabilità è decisamente aumentata negli ultimi anni. Merito forse dell'informazione, ma più probabilmente del fatto che è la qualità del vino - buona o cattiva che sia - a raccontare la verità ed è molto più convincente di qualsiasi tappo o etichetta. I tappi di sughero di qualità, quelli che si usano in genere per i vini da affinamento, hanno un costo elevato, non sempre giustificabile nei vini di pronto consumo. Sarà pure bello e romantico il tappo di sughero - ancora oggi innegabilmente insostituibile in certi casi - ma è decisamente meglio un buon tappo sintetico che un tappo di sughero agglomerato e di pessima qualità.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Sangiovese e Montepulciano a Confronto

Fra le più apprezzate uve rosse del Bel Paese, Sangiovese e Montepulciano sono le varietà dalle quali si producono i principali vini nelle regioni del centro Italia

Sangiovese e Montepulciano sono i principali rappresentanti delle uve a bacca rossa del centro Italia. Le due varietà sono praticamente presenti in tutte le regioni del centro Italia - Umbria, Marche, Abruzzo, Lazio e Toscana - entrambe presenti nella produzione di numerosi vini rossi sia DOC sia IGT. Si deve tuttavia notare che in due di queste regioni si registra la netta presenza di una sola varietà e la quasi totale assenza dell'altra. In Abruzzo si coltiva prevalentemente la varietà Montepulciano - così come nel vicino Molise - e il Sangiovese è poco diffuso; in Toscana si verifica invece l'esatta condizione opposta, con vigneti prevalentemente coltivati a Sangiovese. Non è infatti un caso che il Montepulciano sia prevalentemente associato all'Abruzzo così come il Sangiovese alla Toscana, ruolo che condivide - da non dimenticare - con la vicina Emilia Romagna. Uve molto diverse fra loro, Sangiovese e Montepulciano producono vini altrettanto diversi e non solo per questioni legate al territorio.

Sangiovese

Il Sangiovese evoca immediatamente i vini rossi per i quali è celebre l'enologia della Toscana: Chianti, Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano. In Toscana il Sangiovese è presente - da solo o miscelato con altre varietà - nella maggioranza dei vini rossi prodotti nella regione, compreso il celebre Morellino di Scansano, nome con il quale nella celebre località della Maremma è conosciuto il Sangiovese. Vitigno di antiche origini, il Sangiovese è fra le varietà più diffuse e coltivate in Italia, si ritiene che fosse già utilizzata ai tempi degli Etruschi per la produzione di vino. Il Sangiovese - come già detto - è principalmente coltivato nelle regioni del centro Italia, tuttavia la sua presenza è rilevata anche in Lombardia, Veneto, Sicilia, Liguria, Sardegna, Molise, Campania, Puglia e Calabria. Gli emigranti che dall'Italia partivano in cerca di fortuna verso i paesi d'oltre oceano e in Australia, portarono con loro piantine di Sangiovese introducendolo quindi nei paesi di destinazione.

Oltre che in Italia, il Sangiovese è oggi coltivato anche in Australia, in California e in Argentina, così come in Corsica, qui conosciuto con il nome di Nielluccio. Varietà non molto ricca di sostanze polifenoliche, il Sangiovese produce vini con trasparenza piuttosto elevata e astringenza medio-alta, ed è fra le poche varietà a bacca rossa a farsi notare al gusto per la piacevole acidità dei suoi vini. Uva versatile e dalle diverse interpretazioni, del Sangiovese si conoscono due famiglie che prendono il nome dalla dimensione della sua bacca: Sangiovese Piccolo - o semplicemente Sangiovese - e Sangiovese Grosso, quest'ultimo celebre per il Brunello di Montalcino e il Vino Nobile di Montepulciano. Due varietà principali che dan-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2011 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

no tuttavia origine a decine di biotipi diversi: il Sangiovese è probabilmente l'uva a bacca rossa a contare il più alto numero di cloni selezionati. In cantina il Sangiovese si adatta bene sia alla vinificazione in contenitori inerti - come acciaio e cemento - sia alla fermentazione e maturazione in legno, dalla barrique alla botte grande.

Montepulciano

Il Montepulciano è una delle varietà più diffuse del centro Italia, tuttavia la maggiore diffusione si registra in Abruzzo e in Molise. Il Montepulciano d'Abruzzo non ha bisogno di presentazioni, oramai considerato - con merito - fra i vini più celebri e rappresentativi d'Italia. Anche nel Molise il Montepulciano è presente praticamente in tutti i vini rossi della regione, rappresentando il vitigno più significativo. Il Montepulciano è ampiamente diffuso anche nelle Marche ed è presente nei principali vini rossi a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) e Garantita (DOCG) della regione, Rosso Conero e Rosso Piceno su tutti. La rivalutazione dell'uva Montepulciano - che non ha nessun legame con l'omonima località toscana in provincia di Siena - rappresenta uno dei maggiori successi enologici degli ultimi anni, un processo che inizia dall'Abruzzo. In passato il Montepulciano era prevalentemente utilizzato come uva "da taglio", per conferire colore e struttura ad altri vini. Con il tempo e con i fatti, oggi il Montepulciano è fra le più importanti uve d'Italia.

I vini prodotti con Montepulciano sono caratterizzati da un'intensità di colori piuttosto buona e la trasparenza è spesso ridotta. Il contenuto in polifenoli del Montepulciano conferisce ai suoi vini una decisa astringenza, qualità che può essere eventualmente accentuata dalla fermentazione e maturazione in legno, pratica molto frequente per i vini prodotti con quest'uva. Non mancano tuttavia buoni vini prodotti con la sola maturazione in contenitori inerti, dimostrando in questo la buona versatilità del Montepulciano. Con quest'uva si producono infatti vini dalle caratteristiche molto diverse fra loro, da vini di media struttura fino a vini di notevole corpo, sorretti inoltre da un volume alcolico che a volte può superare il 13,5%. Grazie al buon contenuto di sostanze polifenoliche, i vini prodotti con Montepulciano possiedono una buona longevità e possono

maturare per anni in bottiglia.

I Vini della Degustazione

Uve molto diverse fra loro, Sangiovese e Montepulciano producono vini altrettanto diversi fra loro, differenze che sono già evidenti dalla semplice osservazione del loro aspetto nel calice. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne di Donatella Cinelli Colombini, prodotto con Sangiovese in purezza e maturato in botte per circa due anni. Il secondo vino è il Montepulciano d'Abruzzo S. Martino Rosso Marina Cvetic di Masciarelli, prodotto con uva Montepulciano in purezza e maturato per due anni in barrique. In entrambi i casi, i vini scelti per la nostra degustazione comparativa sono prodotti con uve in purezza, così da consentire una migliore comprensione delle rispettive qualità e caratteristiche. I vini sono scelti in funzione dell'annata attualmente commercializzata dai rispettivi produttori, serviti alla temperatura di 18°C e versati in due calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Le differenze fra il Sangiovese e il Montepulciano sono diverse e nette, a partire da quello che si può osservare nel calice. La caratteristica che determina le maggiori differenze all'aspetto è chiaramente il contenuto di sostanze coloranti. Rispetto al Montepulciano, il Sangiovese ha un contenuto di sostanze coloranti inferiore, caratteristica che si esprime nei suoi vini con una maggiore trasparenza e una sfumatura più chiara. Entrambi i vini mostrano in gioventù decisi colori rosso rubino intenso e brillante, con sfumature spesso di colore porpora, anche se la trasparenza - come già detto - è inferiore in quelli prodotti con il Montepulciano. La concentrazione del colore e la trasparenza sono inoltre determinate da criteri viticoli: nei vigneti con basse rese di raccolto, in entrambi i casi si ottengono colori più cupi e trasparenze inferiori rispetto alla norma. La maturazione in legno, attraverso il lento processo di ossidazione, tende a conferire ai vini un colore più scuro e più evoluto, soprattutto nella sfumatura, dove è possibile osservare tonalità rosso granato.

Iniziamo l'esame visivo dei nostri vini dal Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne di Donatella Cinelli Colombini. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente un foglio bianco - alla base si osserverà un colore rosso rubino intenso e brillante. La trasparenza di questo vino, valutata ponendo un oggetto, o semplicemente un dito, fra il calice e la superficie bianca, non è molto ridotta consentendo il riconoscimento dei dettagli dell'oggetto. Passiamo ora al secondo vino della nostra degustazione comparativa: Montepulciano d'Abruzzo S. Martino Rosso Marina Cvetic di Masciarelli. Sempre mantenendo il calice inclinato sopra la superficie bianca, osserviamo la base, nel punto di maggiore spessore del vino. Qui possiamo osservare un colore rosso rubino cupo, più intenso e scuro rispetto al vino precedente. Anche la sfumatura - osservata all'estremità, verso l'apertura del calice - mostra un deciso colore rosso rubino. La trasparenza del Montepulciano è decisamente ridotta, chiaramente inferiore rispetto al vino precedente.



Il Sangiovese e il Montepulciano della nostra degustazione comparativa

Esame Olfattivo

Sia il Montepulciano sia il Sangiovese producono vini con intensi aromi che esprimono frutti a bacca rossa e nera, oltre che fiori. L'apertura dei due vini è comunque distinta e distinguibile: se nel Sangiovese è l'amarena, la prugna e la violetta ad essere principalmente percepiti, nel Montepulciano si riconoscono principalmente prugna, mora e amarena. La fermentazione e la maturazione in legno conferiscono ovviamente a entrambe le uve qualità terziarie e complesse, fra queste, l'immancabile vaniglia, oltre a tabacco, cioccolato, cacao e cannella. A questi aromi, nei vini prodotti con Sangiovese e Montepulciano maturati in legno per diversi mesi, si aggiunge sovente il piacevole tocco balsamico del mentolo. Con il tempo e l'affinamento in bottiglia, gli aromi di frutta evolvono in sensazioni che ricordano la confettura e gli aromi di fiori - violetta e ciclamino su tutti - assumono il carattere tipico dei fiori secchi.

Il primo vino del quale prenderemo in esame il profilo olfattivo è il Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne di Donatella Cinelli Colombini. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare gli aromi di apertura, cioè i profumi di maggiore volatilità. Dal calice possiamo apprezzare aromi di prugna, amarena e violetta, molto tipici nel Sangiovese. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che completerà la sequenza degli aromi con mora e mirtillo, così come aromi più complessi di vaniglia, cioccolato, tabacco, liquirizia, macis e un piacevole tocco balsamico di mentolo. Passiamo ora all'esame del Montepulciano d'Abruzzo S. Martino Rosso Marina Cvetic di Masciarelli. L'apertura del Montepulciano è caratterizzata da prugna, mora e amarena, anche in questo caso, piuttosto tipica. La seconda olfazione completa il profilo olfattivo del vino con gli aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, cioccolato, macis e un piacevole tocco di pepe rosa. A questi si uniscono, infine, aromi di cuoio e il tocco balsamico di mentolo.

Esame Gustativo

Le differenze fra Sangiovese e Montepulciano continuano anche nella fase gustativa. Il Sangiovese ha un carattere più fresco e acido rispetto al Montepulciano, a sua volta più incline alla morbidezza - anche per effetto dell'alcol - pur mantenendo una certa *spigolosità*. Grazie alla maturazione in legno, unitamente all'adozione di procedure viticole di qualità con basse rese di raccolto, le due uve sono capaci di produrre vini di notevole corpo e struttura. La maturazione in legno, conferisce inoltre morbidezza in entrambi i casi: se nel Sangiovese questa procedura è utile per equilibrare la tipica acidità del vitigno, nel Montepulciano ne accentua ulteriormente la morbidezza arrotondando, nel contempo, l'astringenza dei tannini. Uve dal buon contenuto in zuccheri, i vini prodotti con Sangiovese e Montepulciano raggiungono spesso volumi alcolici non indifferenti, con valori che possono superare anche il 13,5%.

Cominciamo con l'assaggio del Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne di Donatella Cinelli Colombini. L'attacco di questo vino, cioè le sensazioni che si percepiscono al primo sorso, è caratterizzato dalla buona astringenza dei tannini alla quale si unisce la fresca acidità del Sangiovese. Queste

sensazioni raggiungono l'equilibrio grazie all'alcol e alla morbidezza conferita dalla maturazione in botte, rendendo armonico il vino. Si noti la corrispondenza in bocca, soprattutto con i sapori di prugna e amarena. Passiamo ora al Montepulciano d'Abruzzo S. Martino Rosso Marina Cvetic di Masciarelli. L'attacco del secondo vino è decisamente più astringente del precedente e, in questo caso, la sensazione di acidità è notevolmente inferiore, tuttavia si può apprezzare una piacevole morbidezza. Le sensazioni percepite all'attacco sono presto sostituite dall'effetto bruciante dell'alcol, riportando il vino in equilibrio. Anche in questo caso la corrispondenza è molto buona, in particolare con i sapori di prugna e mora. La struttura di entrambi i vini è chiaramente robusta, tuttavia si noterà un maggiore corpo nel Montepulciano. Si confrontino, infine, l'effetto e le differenze della maturazione in barrique e in botte in entrambi i vini.



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



Grechetto 2008 Vallantica (Umbria, Italia)

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 7,50

Punteggio: ❖❖❖★

Questo Grechetto si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di nespola, biancospino, pera e nocciola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nespola. Questo Grechetto matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con carne e funghi, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata



Gemine 2007
Vallantica (Umbria, Italia)

Uvaggio: Merlot (60%), Ciliegiolo (40%)

Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◆◆◆☆

Gemine si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Gemine matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Franciacorta Extra Brut 2003
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 32,50

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Questo Franciacorta Extra Brut si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, agrumi e crosta di pane seguite da aromi di ananas, biancospino, lievito, acacia, pera, nocciola, pralina, susina e burro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, agrumi, mela e nocciola. Una parte del vino base fermenta in barrique. Questo Franciacorta Extra Brut rifermenta in bottiglia per almeno 42 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Paste ripiene, Pesce fritto, Crostacei alla griglia



Franciacorta Satèn Brut 2004
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 32,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta Satèn Brut si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e lievito seguite da aromi di crosta di pane, acacia, miele, nocciola, pera, pompelmo, pralina e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, nocciola e mela. Il vino base fermenta in barrique. Questo Franciacorta Satèn Brut rifermenta in bottiglia per almeno 36 mesi.

Abbinamento: Aperitivi, Antipasti di formaggio, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Crostacei saltati



Colli di Faenza Sangiovese 2007
Rontana (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 6,80

Punteggio: ◆◆◆

Colli di Faenza Sangiovese si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Colli di Faenza Sangiovese matura per 12 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne saltata, Carne bianca arrosto



Colline Novaresi Vespolina Ricardo della Zoina 2006
Cascina Zoina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Vespolina

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

Colline Novaresi Vespolina Ricardo della Zoina si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, melagrana, vaniglia e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Colline Novaresi Vespolina Ricardo della Zoina matura per 12 mesi in barrique e per 4 mesi in acciaio a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia



Ghemme Olegium 2005
Cascina Zoina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo Spanna (95%), Uva Rara (5%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆★

Ghemme Olegium si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, fragola, cannella, cacao e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Ghemme Olegium matura per 36 mesi in botte a cui seguono almeno 9 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Franciacorta Extra Brut EBB 2006
Il Mosnel (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Franciacorta Extra Brut EBB si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, crosta di pane e mela seguite da aromi di acacia, lievito, biancospino, nocciola, susina, pralina, burro e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, nocciola e mela. Il vino base fermenta e matura in barrique per 5 mesi. Franciacorta Extra Brut EBB rifermenta in bottiglia per almeno 36 mesi.

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



Franciacorta Pas Dosé Riserva QdE 2004
Il Mosnel (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (65%), Pinot Nero (20%), Pinot Bianco (15%)

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Franciacorta Pas Dosé Riserva QdE si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, mela e crosta di pane seguite da aromi di susina, pralina, acacia, nocciola, pompelmo, lievito, mandarino, ginestra, biancospino e burro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con ricordi di banana, mela, susina e pompelmo. Una parte del vino base matura in botte. Franciacorta Pas Dosé Riserva QdE rifermenta in bottiglia per almeno 5 anni.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Paste ripiene, Crostacei alla griglia



**Sagrantino di Montefalco Passito 2007
Lungarotti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 28,50 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Sagrantino di Montefalco Passito si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e viola appassita seguite da aromi di prugna, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo Sagrantino di Montefalco Passito matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 15 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Crostate di confettura e frutta secca, Formaggi piccanti



**Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio
2005
Lungarotti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (70%), Canaiolo Nero (30%)

Prezzo: € 23,80

Punteggio: ◆◆◆◆★

Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta a cui seguono aromi di mirtillo, mora, lampone, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio matura per 12 mesi in barrique a cui seguono oltre 3 anni di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati 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.

Tutti in Piazza a Breganze: C'è la Prima del Torcolato

Il Torcolato DOC, il famoso vino dolce della Pedemontana vicentina, torna in piazza a Breganze il 16 gennaio: con la terza domenica del nuovo anno si rinnova infatti l'appuntamento con la "Prima del Torcolato", la tradizionale festa che i viticoltori locali dedicano al proprio dolcissimo passito, uno fra i più ricercati ed amati del panorama enologico italiano. Le uve di Vespaiola della vendemmia 2010, dopo quattro mesi di appassimento nei fruttai, nei solai delle cantine e delle case, verranno spremute pubblicamente in un vecchio torchio degli anni Trenta, messo a disposizione da un socio della Strada del Torcolato. Con questa manifestazione nella centrale piazza Mazzini, da sedici anni a questa parte si rievoca un'antica tradizione che riunisce le famiglie di viticoltori locali.

Breganze si fregia della Denominazione di Origine Controllata dal 1968: è la prima DOC del Vicentino a vedere la luce. Il Torcolato è sicuramente il vino che meglio esprime ed incarna la storia secolare e la tensione al perfezionismo di tutti i prodotti della zona DOC, frutto com'è di sapienze tramandate di generazione in generazione, di lavoro artigianale, di selezione certosina dei grappoli insieme a una grandissima perizia enologica. Il vino del resto è di casa a Breganze fin dall'antichità: la felice posizione geografica tra l'Altopiano di Asiago e la pianura, ben collegata alle vie di comunicazione già da epoca romana grazie alle centuriazioni, ed il terreno alluvionale associato ad un microclima particolare, vi hanno favorito molto la coltivazione della vite.

L'appuntamento per festeggiare ed assaggiare il mosto dolcissimo del futuro Torcolato è dunque per il pomeriggio di domenica 16 gennaio 2011, quando i produttori locali sfileranno in piazza sui loro carretti stracolmi di uve, che verranno sottoposte ad una torchiatura soffice sul palco eretto al centro della piazza. Il nettare che si ottiene dalla spremitura impiegherà almeno altri diciotto mesi di maturazione controllata, prima di poter essere imbottigliato. Un lavoro lungo e scrupoloso, che dà vita ad un vino memorabile: lo rendono inconfondibile il colore giallo dorato, il profumo intenso di miele di acacia e fiori bianchi, il sentore in bocca di frutta, di fichi e di albicocche secche, di datteri e nocciole, con leggere note di agrumi, come di scorze d'arancia o di mandarino, ed un gradevole accenno speziato, impartito dall'affinamento in legni nobili nell'interpretazione di alcuni produttori. La sua straordinaria dolcezza è temperata da una buona acidità, che gli deriva dall'uva autoctona Vespaiola, leggermente aromatica ed esclusiva della zona di Breganze, da cui ha origine.

Il nome Torcolato nell'opinione più diffusa deriva dal metodo

utilizzato per asciugarne le uve subito dopo la vendemmia: attorcigliate, "torcolate" per l'appunto, con una coppia di spaghi, vengono lasciate appese nei mesi invernali alle travi di soffitte pulite e ben aerate. Secondo altri invece il nome sarebbe dovuto dal fatto che l'uva appassita viene torchiata: questa interpretazione lascia perplesso più di qualche produttore, per cui quale delle due versioni sia con certezza la più fondata non si saprà, probabilmente, mai. Durante la manifestazione si potrà inoltre assistere alla sfilata della Magnifica Fraglia del Torcolato, seguita dalla nomina dei nuovi confratelli e dalla proclamazione pubblica dell'Ambasciatore del Torcolato nel mondo per l'anno 2011.

Si proseguirà con la vendita benefica delle bottiglie della "Prima del Torcolato Vendemmia 2008" e la premiazione della sesta edizione del concorso "Realizza l'etichetta della Prima del Torcolato", il cui vincitore avrà l'onore di etichettare la bottiglia celebrativa della "Prima del Torcolato DOC Breganze vendemmia 2010" con la propria opera.

In occasione della Prima, si terrà il classico mercatino dei prodotti tipici della Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze, con possibilità di degustare ed acquistare i Torcolati dei Soci del Consorzio Tutela Vini DOC Breganze e altre specialità enogastronomiche tipiche. Sarà inoltre possibile visitare il campanile di Breganze, il più alto del Veneto dopo quello veneziano di San Marco.

Rocca delle Macie: Arriva l'Enologo Lorenzo Landi

«Con la vendemmia 2010 abbiamo portato in cantina uve sane e di qualità - dice Sergio Zingarelli, patron di Rocca delle Macie - nonostante sia stata un'annata impegnativa e rischiosa a causa del suo bizzarro andamento climatico. Sono risultati, questi, che non arrivano per caso quanto, piuttosto, grazie alla buona pianificazione del lavoro in vigna, iniziata oltre 10 anni fa, quando decidemmo di avviare un imponente reimpianto dei vigneti che ci consentisse di ottenere il meglio dai terreni e dalle uve. Oltre 200 ettari in produzione tra il Chianti Classico e la Maremma rappresentano un investimento costante che deve essere supportato da un impegno considerevole nella gestione. Per questo ci siamo organizzati anche con un razionale e preciso sistema di controllo».

Infatti, per quanto riguarda la parte agronomica, Rocca delle Macie si avvale di sistemi di precisione che permettono di monitorare costantemente le viti e identificarne i bisogni. Ogni filare, viene indagato con una tecnologia che consente di registrare la vigoria di ciascuna pianta. Dalla mappatura dello "stato di salute" dei vigneti si potrà decidere di fare interventi mirati e solo se necessari. I vigneti, cresciuti sani e in equilibrio, possono così affrontare al meglio il variare dell'andamento climatico, mai prevedibile, di ciascuna annata. E non solo. Poiché si sa già dove andare, si riduce al minimo indispensabile l'uso di trattamenti, a grande beneficio della salute e della tutela dell'ambiente.

«Ma i buoni risultati - continua Sergio Zingarelli - oltre che con gli investimenti e con la tecnologia, si raggiungono con la professionalità e con il lavoro di squadra tra i vari reparti dell'azienda. Quest'anno nel nostro staff, ad Alfio Auzzi, responsabile agronomico e a Luca Francioni, responsabile enologico, si unisce l'esperienza e la professionalità di un nuovo consulente, l'enologo Lorenzo Landi.

Con una squadra così strutturata iniziamo già a pensare alla vendemmia 2011: sono in programma delle riunioni, a partire dai prossimi giorni per valutare i primi interventi da fare a partire da gennaio. E so che nuovamente avremo ottime uve da bellissimi vigneti - conclude orgoglioso Zingarelli - che sarò felice di poter mostrare a tutti coloro che vorranno venire a trovarci in azienda».

Quindi si ricomincia. Finita l'adrenalina della vendemmia, spenti i trattori e in compagnia del solo rumore del mosto che bolle in cantina, mentre il vigneto dorme c'è chi pensa alla sua salute futura, che vuol dire vino ottenuto da uve sane in ambiente tutelato e protetto.

A Vicenza il Punto sul Genoma della Vite

«Gli studi genomici costituiscono un segmento emergente dell'ampelologia, ossia della scienza che studia la vite; si tratta di un argomento di estrema importanza, soprattutto in prospettiva: per questo abbiamo voluto approfondire questo tema, proiettato nel futuro, nella Tornata di chiusura dell'anno accademico 2010». Con queste parole, Antonio Calò, presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, la principale istituzione italiana in campo vitivinicolo, che ha sede a Vicenza, ha aperto i lavori del Convegno "Presente e futuro degli studi genomici della vite", che ha avuto luogo presso la Biblioteca Internazionale "La Vigna", in Contrada Porta Santa Croce.

Dopo l'introduzione dell'Accademico Angelo Costacurta (Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione, Veneto), ideatore e organizzatore della giornata, l'intervento di Michele Morgante (Università di Udine) ha affrontato il tema dell'analisi del genoma ponendo l'accento sulle applicazioni alla vite e sottolineando l'importanza degli studi genomici sulla difesa di agenti patogeni quali, ad esempio, peronospora e oidio: «Obiettivo degli studi è quello di utilizzare le differenze tra diversi tipi di vite, incrociandone i patrimoni genetici, per velocizzare il processo di selezione e ottenere in prospettiva vitigni più resistenti e qualitativamente migliori; le tecnologie a nostra disposizione consentono oggi di sequenziare a costi contenuti un numero altissimo di vitigni per conoscerne il patrimonio genetico».

Mario Pezzotti (Università di Verona) ha poi illustrato le applicazioni della tecnologia genomica alla viticoltura, con particolare approfondimento sul processo di maturazione della bacca. Claudio D'Onofrio (Università di Pisa) si è invece concentrato sulla caratterizzazione funzionale dei geni responsabili della biosintesi degli aromi delle uve, illustrando l'analisi dell'evoluzione dei profili aromatici e la rispettiva correlazione con il patrimonio genetico.

Stefano Meneghetti (CRA Viticoltura) ha infine esposto i risultati di uno studio condotto da Angelo Costacurta, Giacomo Morreale e Antonio Calò sul contributo dei marcatori genetici nello studio della variabilità delle popolazioni varietali: sono stati analizzati diversi cloni dei vitigni pugliesi Primitivo, Malvasia Nera e Negroamaro (confrontandoli a seconda delle zone di prelievo e includendo lo Zinfandel degli Stati Uniti), di Malvasia Istriana (diffuso in Italia e in Croazia) e di Garnacha (presente in Spagna, Francia e Italia). In tutti i casi è stata riscontrata una correlazione tra i profili molecolari, la provenienza geografica e il DNA: dal punto di vista pratico questo consente a caratterizzare la vite in funzione dell'areale di coltivazione.

Basta Barriques: il Brunello Torna nelle Botti

L'affermazione è di quelle che fanno discutere soprattutto perché arriva da una francese come francesi sono le barriques che hanno imperversato nelle cantine italiane negli ultimi dieci anni. A parlare è Valerie Lavigne, la nuova enologa delle cantine toscane di Donatella Cinelli Colombini. Docente della più celebre università di enologia del mondo, quella di Bordeaux, Valerie Lavigne è consulente, insieme a Denis Dubordieu e Christophe Olivier, di alcune delle più importanti cantine del mondo come Châteaux d'Yquem, Margaux e Cheval Blanc.

«Più il vino è concentrato e ricco di composti fenolici meglio sopporta i piccoli contenitori in legno. Ma anche se il vino resiste a un eccesso di legno non è detto che sia giusto imporglielo». Da questo assunto iniziale Valerie Lavigne sviluppa la sua filosofia per i grandi rossi di Montalcino «Il Brunello deve affinare in botte almeno due anni. Per una conservazione così lunga, il produttore deve scegliere il contenitore che gli permette di beneficiare dei vantaggi associati all'utilizzo del legno (ossigenazione, chiarificazione, apporto aromatico e gustativo) preservando contemporaneamente la personalità del vino (frutto, freschezza e equilibrio). Il legno non deve sovrastare il vino, deve rimanere un supporto, un'«épice»». Ecco arrivare il suo giudizio «Questo obiettivo si ottiene meglio utilizzando le botti».

È la perfetta armonia, il tratto distintivo dei grandi vini, che l'enologa francese intende privilegiare nel Brunello e per tenerla propone alcune regole d'oro: se il vino deve cambiare contenitore durante il suo affinamento in legno è preferibile iniziare con piccoli fusti e proseguire poi con quelli più grandi. Il bisogno di ossigeno decresce infatti col passare del tempo. Ma ancora una volta insiste sui tonneaux (5 hl) e sulle botti che «permettono meglio delle barriques (specialmente se vecchie) di preservare gli aromi del vitigno Sangiovese della Toscana evitando che la secchezza dei tannini disturbi l'equilibrio del vino». Il riferimento è a quel finale leggermente amaro che Valerie Lavigne chiama «secco» presente in molti vini toscani di Sangiovese e poco apprezzabile da un punto di vista qualitativo.

Viva le botti dunque. Un'affermazione che sembra un ritorno al passato e contiene invece elementi di novità nel maggiore rispetto dell'identità culturale del vino, inoltre parte da motivazioni scientifiche ineccepibili. Un approccio in sintonia con l'entusiasmo manifestato da Valerie Lavigne per i vitigni autoctoni Sangiovese e Foglia Tonda. Durante la sua ultima visita nelle cantine di Donatella Cinelli Colombini, avvenuta dal 23 al 25 novembre, l'enologa francese ha assaggiato i vini della vendemmia 2010 giudicandoli strepitosi.

La sua ultima scoperta è il Sagrantino importato dalla vicina Umbria (18 km) nei vigneti della Fattoria del Colle di Trequanda che, a suo parere, può essere un ottimo partner per il Sangiovese nei vini prodotti nel Sud della Toscana. Le botti e i vitigni autoctoni italiani hanno dunque un nuovo portabandiera ed è motivo di orgoglio sapere che è francese.

Montepulciano Festeggia i 30 Anni della DOCG del Vino Nobile

Una festa ma anche un'occasione per riflettere su alcuni temi emersi con vivacità dal dibattito tra i protagonisti della conquista della DOCG e quelli della scena attuale. Su questi piani,

diversi ma omogenei, si è sviluppata «Generazione N», la giornata organizzata dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano per celebrare il trentesimo anniversario della Denominazione di Origine Controllata e Garantita che il pregiato rosso toscano ottenne per primo in Italia. Per ricordare quel periodo non lontanissimo ma già quasi «eroico» l'associazione dei produttori ha invitato l'allora presidente Alamanno Contucci (tuttora attivissimo nel settore vitivinicolo) e Francesca Adinolfi, nel 1980 Dirigente Superiore del Ministero dell'Agricoltura. La realtà odierna è stata tratteggiata dall'attuale Presidente Federico Carletti, comunque protagonista già nei primi anni 1980, dal Sindaco Andrea Rossi e dal Presidente della Strada del Vino Nobile Dorian Bui. A fare da «collante» tra il mondo imprenditoriale e istituzionale locale e il mercato, il Presidente della Camera di Commercio di Siena, Massimo Guasconi. Ben stimolati dal conduttore, il giornalista Alex Revelli, gli ospiti hanno raccontato la storia della DOCG anche attraverso aneddoti e curiosità ma hanno anche lanciato messaggi significativi. Carletti ha affermato che «l'etica della produzione è l'unica prospettiva di futuro che possiamo avere. Grazie a un disciplinare evoluto e realistico, tutti i produttori potranno, ogni anno, proporre un Nobile di alta qualità. Sono ottimista, abbiamo un futuro ma dobbiamo lavorare con la massima professionalità: il vino che racconta un territorio così ricco si venderà sempre, attuando una corretta politica dei prezzi».

Contucci ha, a sua volta, affermato che «i produttori di Nobile continueranno a essere eticamente impegnati nella propria attività ma non sono disposti ad accettare attacchi che possano impoverire la denominazione come quelli che rischiano di venire dalle future regolamentazioni europee». Su questo piano il comparto ha incassato il pieno consenso e l'appoggio della Regione Toscana, rappresentata dall'Assessore all'Agricoltura Gianni Salvadori e del Sindaco Rossi. Anzi, Carletti ha sottoscritto la dichiarazione di Contucci, annunciando la propria imminente partenza per Bruxelles dove proseguiranno i contatti per evitare che nuove normative indeboliscano la denominazione.

La «Generazione N», quella degli anni 1980, ha visto cambiare in maniera radicale il rapporto tra vino e consumatore. Se prima il vino di qualità era cosa per pochi, oggi sono sempre di più i giovani ad apprezzarne le caratteristiche. Nel corso della giornata sono stati presentati i risultati di una indagine condotta dalla Rce Consulting sul ricambio generazione nelle aziende vitivinicole a Montepulciano in particolare. Da questo studio risulta che oltre il 50% delle imprese intervistate (un campione che ha riguardato circa la metà delle aziende vitivinicole a Montepulciano) hanno a oggi superato con successo la seconda generazione. Il 70% delle aziende hanno già affrontato l'argomento ricambio e l'87% di queste pensa all'avvicendamento familiare. Vino fatto da giovani per i giovani secondo lo studio presentato da Fabio Taiti, presidente del Censis Servizi, secondo il quale dei circa nove milioni di italiani collocati tra i 30 e i 40 anni di età starebbero sempre di più indirizzandosi ad un consumo consapevole del vino.

Nel 1980 furono 450.000 le bottiglie di Nobile DOCG. Nel 2009 il Consorzio ha rilasciato otto milioni di fascette. Il mercato del Vino Nobile di Montepulciano ha visto un 2010 positivo con importanti quote verso l'estero dove è andato il 68% di prodotto mentre il restante 32% è stato destinato al mercato nazionale con Toscana (circa il 40%) e Lombardia (circa il

15%) come regioni capofila. L'export del Nobile in particolare si rivolge ai paesi europei (circa il 70% della quota), dove Germania (30%), Svizzera (27%) restano i principali mercati. Si sono riconfermati in forte crescita anche i mercati Usa e quello asiatico, paesi nei quali il Consorzio è stato e sarà ancora presente con un tour promozionale.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Grappa di Rubizzo Rocca delle Macie (Toscana, Italia) (Distillatore: Distilleria Bonollo)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese e Merlot

Prezzo: € 17,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, mora, violetta, prugna e nocciola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Alcol 42°.



Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
2	↔	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
3	↗	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
4	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
5	↗	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
6	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
7	↗	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
8	↘	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
9	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
10	↗	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
11	↘	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
12	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
13	↔	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
14	☆	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
15	↘	Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia)

Legenda: ↗ in salita ↘ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata