

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno X - Numero 103, Gennaio 2012

Di Calici e Bollicine

Se c'è un vino per il quale si è maggiormente discusso sul tipo di calice da usare per il suo migliore apprezzamento, questo è certamente lo spumante. Qualunque spumante, da quelli più *semplici* e immediati prodotti con il metodo Charmat, a quelli più complessi e robusti frutto del metodo classico, rifermentati e affinati in bottiglia per molti anni. La disquisizione sul giusto calice per l'apprezzamento delle bollicine nasce in seguito al colossale successo commerciale che nasce dalla Champagne dopo la metà del 1600. I vini con le bollicine, o vini *bruschi* - così si chiamavano nei secoli scorsi in Italia, non proprio spumanti come li consideriamo oggi, ma comunque effervescenti - erano noti prima del celebre evento avvenuto nell'Abbazia di Hautvillers e che, leggenda vuole, ebbe nel monaco benedettino Dom Pierre Pérignon il principale protagonista. Il grande successo commerciale rese le bollicine immortali e indissolubilmente legate alle grandi e lussuose occasioni speciali.

Un prodotto di *élite* come questo, non poteva non prevedere l'uso di calici anch'essi lussuosi e ricercati, spesso un mera ostentazione di inutile sfarzo. Calici decorati, spesso ornati con finiture in oro zecchino, steli d'oro, di peltro, d'argento e platino, cristalli di prim'ordine, sono state caratteristiche comuni dei calici nei quali si versavano le preziose bollicine. In effetti, più che a considerazioni strettamente sensoriali e organolettiche, nei calici riservati alle bollicine si chiedeva unicamente una qualità: quella di sottolineare il lusso e la ricchezza dell'occasione, soprattutto per impressionare i propri ospiti. Non abbiamo notizie attendibili in questo senso, ma è probabile che in quei "contesti sociali" pochi si interessavano veramente alle qualità organolettiche dei vini, piuttosto si concentravano sul prestigio dell'etichetta, il pregio del calice e i significati ad esso legati. Non dico che in questi contesti fossero apprezzati vini di pessima qualità: la storia ci insegna che i migliori vini finivano solo ed esclusivamente nelle tavole dei ricchi.

L'unica qualità sensoriale per la quale si prestava maggiore attenzione nei vini spumanti - nello specifico, lo Champagne - erano le bollicine. Forse perché sono tipiche di questa sola categoria di vini, o forse perché, in termini *poetici*, sono state sempre definite come "perle", altro oggetto attinente al lusso e

alla ricchezza. In altre parole, la metafora delle perle che divenivano bollicine nel calice avevano il primario scopo di sottolineare lo stato di vino per l'élite. Il primo calice ad essere associato allo Champagne è stato certamente la coppa. Questo tipo di calice è sempre stato oggetto di storie e leggende, non solo sulla sua presunta creazione, ma anche sul suo uso. La più celebre riguarda la sua creazione. Leggenda vuole che la celebre coppa sia stata modellata sul seno di almeno tre nobildonne francesi del passato. Maria Antonietta - celebre arciduchessa d'Austria e poi regina di Francia e Navarra - Giuseppina di Beauharnais, prima moglie di Napoleone Bonaparte, e, infine, Jeanne Antoinette Poisson, Marchesa di Pompadour, passata alla storia come Madame de Pompadour oltre che per essere stata amante del re di Francia Luigi XV.

Queste tre gentildonne del passato non furono comunque le uniche ad avere immortalato il loro seno nella forma di una coppa da Champagne: altri nomi, anche se meno noti, furono oggetto della stessa leggenda. In realtà, nessuna di queste è stata protagonista delle vicende raccontate da queste storie. È appurato che lo Champagne fu versato nella celebre coppa poco dopo la metà del 1600 - si dice nel 1663 - quando fu appositamente creata dagli inglesi, da sempre clienti di primaria importanza per i vini di Francia e per lo Champagne, basandosi sul modello di coppe già diffuse in Francia e in Europa. In altre parole, la coppa aveva conosciuto le briose bollicine dello Champagne molto tempo prima della nascita delle tre celebri dame. Nonostante la coppa sia così riccamente legata a romantiche leggende e storie, in realtà è il tipo di calice meno adatto per l'apprezzamento dello Champagne e degli altri spumanti. La coppa è oggi talvolta usata per certi vini spumanti molto aromatici, come i celebri Asti e Brachetto d'Acqui.

Il declino della coppa comincia intorno al 1930, quando fa il suo ingresso nella società dell'élite la cosiddetta *flûte*, il celebre calice alto e stretto, concepito con un principale obiettivo, quello di conservare il più a lungo possibile l'effetto del perlage. Stretta e lunga, offrendo quindi una superficie ridotta all'ossigeno, la flûte metteva in bella evidenza le bollicine che dal fondo danzavano gioiosamente verso la superficie. Un calice di questo tipo limitava comunque l'espressione probabil-

Sommario

Di Calici e Bollicine	1
GUSTO DIVINO	
I Vini Passiti Maturi	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	8

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

mente più importante per l'apprezzamento di ogni vino: i suoi profumi. Sia la coppa sia la flûte erano concepite per mettere in risalto l'unica qualità che rendeva gli spumanti così diversi da tutti gli altri: le bollicine, le finissime perle simbolo del lusso e della ricchezza. A guardare questi calici, sembrerebbe che le altre qualità organolettiche di questi vini, in particolare i profumi, non fossero così importanti rispetto all'impatto visivo che questi vini dovevano principalmente esprimere.

Negli ultimi anni - fortunatamente - si sono creati calici che, finalmente, mettono in risalto non solo le bollicine, che sono comunque segno di qualità negli spumanti, ma anche a soprattutto i profumi, aspetto di primaria importanza per la valutazione sensoriale di qualsiasi vino. Oggi, sia la coppa sia la flûte, sono state sostituite dal più efficace "calice a tulipano", sempre alto e slanciato e con il fondo a punta - così da consentire l'apprezzamento delle bollicine - ma più ampio così da esaltarne i profumi, soprattutto quelli complessi del metodo classico. C'è infine chi apprezza le bollicine - dallo Charmat al Metodo Classico maturo - in calici ampi, come quello per vini bianchi maturi e strutturati, così da favorire il pieno apprezzamento e sviluppo degli aromi, sacrificando lo "spettacolo" delle bollicine che si esauriscono in fretta a causa dell'ampia superficie di contatto con l'ossigeno. Ma è qualcosa alla quale si rinuncia volentieri quando in un vino si cerca principalmente l'emozione dei suoi profumi. E certamente l'avrete capito: io sono fra questi.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

I Vini Passiti Maturi

Vini celebrati sin dagli albori dell'enologia, rari e preziosi, i vini dolci e passiti sono sempre stati considerati come autentici nettari degli dei, sempre presenti nelle tavole di ricchi e nobili

Quando gli uomini hanno iniziato a comprendere i processi fondamentali dell'enologia e a controllarli, i vini che si producevano erano in larga parte dolci. Non parliamo dei tempi moderni, quelli che hanno consentito di comprendere la fermentazione dal punto di vista biologico e chimico, ma di tempi decisamente più remoti. Tempi nei quali l'uomo comprese che il succo d'uva, per una sorta di magia che assomigliava all'ebollizione (da cui il termine "fermentazione", derivato dal latino *fervere*, cioè bollire o agitare) si trasformava in una bevanda gradevole, dall'effetto corroborante e inebriante, cioè in vino. Sarà stato anche per questioni legate al gusto di quei tempi, oramai lontani di millenni, che i vini più celebrati della storia remota avevano in comune la stessa caratteristica, cioè avere un gusto decisamente dolce. Questa qualità potrebbe essere stata necessaria per contrastare l'acidità che, probabilmente, a causa della minore conoscenza sulla conservazione, i processi chimici e biologici legati ai batteri acetici, a quei tempi poteva essere piuttosto frequente e spiccata.

La dolcezza dei vini di quei tempi potrebbe essere conseguenza del non completamento del processo di fermentazione, forse anche a causa dell'abbassamento della temperatura con l'arrivo delle stagioni fredde, lasciando quindi un residuo zuccherino elevato. Tuttavia a quei tempi la pratica di produrre vini con uve appassite e surmature era molto frequente, qualcosa che fa comunque presupporre l'intenzione di produrre vini dal gusto decisamente dolce. È probabile che la dolcezza - e l'acidità - raggiungessero livelli così elevati tanto che il consumo di vino, almeno nelle classi sociali abbienti e nobili, era previsto solo dopo averlo diluito in acqua, qualcosa che accadeva, per esempio, durante i celebri simposi degli antichi greci. Va altresì detto che nell'antica Grecia, il consumo del vino non diluito era considerato *volgare* e *disdicevole*, abitudine che si attribuiva generalmente alla gente greve e rozza, forse anche per l'inevitabile conseguenza che questo portava, cioè all'ubriachezza.

Grazie all'alto contenuto di zuccheri e, non da ultimo, il volume alcolico, questi vini si prestano molto bene alla maturazione poiché questi due elementi, uniti all'acidità nei vini bianchi o ai polifenoli in quelli rossi, contribuiscono enormemente alla loro conservazione. I vini prodotti con uve appassite possono maturare per molti anni in bottiglia, sviluppando con il tempo, qualità di estrema complessità, soprattutto dal profilo olfattivo, conservando la tipica spiccata dolcezza e morbidezza. La tendenza generale dei nostri tempi, relativamente al gusto del vino, preferisce quelli secchi lasciando a quelli dolci un mercato decisamente ristretto e destinato a pochi appassionati. La scarsa disponibilità di prodotti di autentica qualità e pregio ha probabilmente determinato questo tipo di mercato poiché - va detto - molti dei vini dolci sono prodotti con tecniche decisamente discutibili restituendo un vino dalla qualità, e soprattutto, con caratteristiche organolettiche, decisamente deludenti e modeste.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno X - Numero 103, Gennaio 2012

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2012 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

La produzione dei vini dolci è essenzialmente svolta con tre metodi principali. Il più frequente e tipico prevede l'uso di uve appassite, che hanno perso quindi parte dell'acqua con conseguente concentrazione degli zuccheri, successivamente pigiate e fermentate. Altro metodo consiste nell'interruzione del processo di fermentazione così da lasciare nel vino una quantità di zuccheri residui e quindi dolcezza. Il terzo metodo, non ammesso in molti paesi del mondo, fra questi l'Italia, consiste nell'aggiungere uno sciroppo di zucchero o direttamente zucchero a un vino secco. A tale proposito è opportuno ricordare che questa tecnica è impiegata nella produzione di molti spumanti metodo classico, ai quali, dopo il termine della rifermentazione in bottiglia, si aggiunge una miscela dello stesso vino, talvolta acquavite e infine zucchero con lo scopo di regolare la dolcezza finale. Per completezza d'informazione, questi sono gli unici vini per i quali è ammessa in Italia, così come in altri paesi, l'aggiunta di zucchero.

La tecnica più frequente - come già detto - consiste nell'impiego di uve appassite, successivamente pigiate e vinificate. L'appassimento delle uve può essere svolto in modi diversi, tutti comunque con la stessa finalità, cioè diminuire il contenuto d'acqua negli acini così da concentrare gli zuccheri e le sostanze acide. Durante l'appassimento, l'attività biologica degli acini non si interrompe, pertanto si ottiene - come effetto collaterale - anche un significativo processo di maturazione. L'appassimento si svolge generalmente facendo uso di tre tecniche distinte, ognuna delle quali offre vantaggi e svantaggi, pertanto la loro applicazione è scelta in funzione del tipo di vino che si vuole ottenere. Di queste tecniche, come vedremo più avanti, una non è esattamente "spontanea" e "naturale", in ogni caso produce il risultato di appassire gli acini e la concentrazione mediante la riduzione di acqua.

Il metodo più semplice consiste nel lasciare i grappoli nella vite e attendere il naturale avvizzimento degli acini, quindi si procede con la raccolta. Questa tecnica è piuttosto diffusa, tuttavia quella più frequente consiste nel raccogliere le uve mature - o, in molti casi, surmature - quindi disporre i grappoli sopra dei graticci all'interno di un locale e attendere il loro appassimento. Talvolta l'appassimento dei grappoli è svolto non sui graticci ma appendendoli a dei fili su appositi telai. Il locale impiegato per l'appassimento delle uve, facendo uso di questi due metodi, deve avere delle caratteristiche specifiche. Fra le conseguenze più insidiose dell'appassimento delle uve, ma anche più frequenti, troviamo la formazione di muffa che, quando si sviluppa eccessivamente, porta al danneggiamento

degli acini fino a farli marcire. Per questo motivo, il locale di appassimento deve essere ben arieggiato così da evitare pericolose condizioni di umidità tali da favorire lo sviluppo della muffa.

Per evitare ulteriormente gli effetti dell'eventuale muffa, molti produttori preferiscono appendere i grappoli legati a degli appositi telai lasciandoli quindi liberi da ogni tipo di contatto, qualcosa che accade nei graticci, imponendo la necessità di rivoltare periodicamente i grappoli. L'ultima tecnica utilizzata per l'appassimento dei grappoli - e fortemente avversa fra gli appassionati di vino e da molti produttori - consiste nel collocare i grappoli maturi all'interno di una cella termocondizionata. In questo modo si possono controllare tutti i fattori che determinano l'appassimento delle uve, come temperatura, umidità e perfino l'introduzione controllata di spore di muffe così da produrre particolari risultati organolettici. La muffa non sempre è negativa per la produzione di vini dolci e passiti. Va detto che non tutti i tipi di muffa, controllandone sempre e comunque lo sviluppo, producono un peggioramento delle uve.

La *botrytis cinerea* - nota anche come *muffa nobile* - può infatti conferire alle uve delle qualità organolettiche di estrema complessità e piacevolezza sensoriale. La botrite è comunque una muffa e per ottenere gli effetti positivi sul vino è indispensabile che il suo sviluppo sia estremamente controllato poiché, quando si sviluppa eccessivamente, fa marcire gli acini. I vini dolci prodotti con uve affette da *botrytis cinerea* sono fra i più costosi e ricercati del mondo - fra i più celebri ricordiamo il Sauternes e il Tokaji Aszú - e il "miracolo" si compie grazie alle particolarissime condizioni ambientali che limitano lo sviluppo della muffa. Le condizioni ottimali devono essere infatti tali da non favorire l'eccessivo sviluppo di questa muffa, effetto che si ottiene con l'alternanza di notti umide e giornate secche, calde e ventilate. Questa condizione consente lo sviluppo della botrite nelle ore notturne e la sua regressione nelle ore del giorno, garantendo la sua presenza negli acini ma senza consentirne gli effetti che portano alla marcitura.

L'interruzione della fermentazione è un altro metodo utilizzato per la produzione dei vini dolci. Questa tecnica non prevede necessariamente l'uso di uve appassite; in genere i vini prodotti con questa tecnica sono ottenuti da uve mature e vinificate subito dopo la raccolta. L'interruzione della fermentazione lascia al vino una quantità di zucchero che conferirà dolcezza e un volume alcolico piuttosto modesto, in accordo al momento nel quale il processo è interrotto. Questo metodo è generalmente utilizzato per certi spumanti dolci prodotti con il metodo Charmat - come Asti e Brachetto d'Acqui - ed è inoltre tipico per la produzione di uno dei vini fortificati più celebri del mondo: il Porto. Il celebre vino portoghese è infatti prodotto interrompendo la fermentazione del mosto mediante l'aggiunta di acquavite, operazione che letteralmente "intossica" i lieviti bloccandone l'attività. Il risultato è quindi un mosto leggermente fermentato e fortemente alcolizzato, consegnato poi alla magia del tempo così da restituire, dopo anni di paziente attesa, un vino di monumentale grandezza.

La dolcezza nei vini può essere ottenuta anche mediante l'aggiunta di zucchero. Va detto che questa pratica è generalmente vietata nella quasi totalità dei paesi produttori di vino, tuttavia è ammessa in alcuni casi specifici. La pratica di aggiungere zucchero al vino non va confusa con lo *zuccheraggio*,



I vini passiti, dopo un lungo affinamento in bottiglia, assumono un colore ambra scuro

cioè l'aggiunta di zucchero al mosto con lo scopo di aumentare il potenziale di alcol prodotto al termine della fermentazione, pratica che, va ricordato, non è ammessa in molti paesi, Italia compresa. Lo zucchero può essere aggiunto in alcuni tipi di vino e il caso più frequente di questa tecnica è quello dei vini spumanti metodo classico. Al termine della rifermentazione in bottiglia, dopo la sboccatura, in questi vini si può aggiungere una miscela di vino, zucchero ed eventualmente acquavite, con lo scopo di caratterizzare il prodotto finale. È questa operazione che determina infatti lo stile finale dello spumante, dal *pas dosè* - cioè senza zucchero aggiunto - fino allo stile *dolce*, nel quale lo zucchero può anche superare i 50 grammi per litro.

I vini dolci, in questo caso prodotti con uve appassite, si prestano molto bene alla maturazione sia in legno sia in bottiglia. La maturazione in legno non è comunque una scelta obbligatoria per questi vini, poiché in molti casi - producendo risultati di assoluto pregio - il produttore decide di condurre la maturazione in contenitori inerti, come acciaio o cemento. Grazie alla loro spiccata complessità, molto spesso la maturazione in legno, quando condotta per lungo tempo e in botti dal forte carattere, tendono a snaturare e a coprire le qualità peculiari del vino stesso. A questo proposito è bene ricordare che la maturazione in legno non riguarda solamente l'apporto di profumi e sapori ad esso riconducibili, piuttosto al prezioso e lentissimo processo di ossidazione che si ottiene con il tempo. Questa lenta ossidazione consente infatti ai vini passiti di sviluppare ulteriormente le loro qualità organolettiche, aumentandone quindi la complessità e l'intensità.

I vini passiti hanno comunque un potenziale di maturazione estremamente lungo, anche di decine di anni. Con il tempo il colore dei vini bianchi tenderà ad assumere tonalità ambra scuro, mentre in quelli rossi si noterà uno spiccato rosso granato e sfumature rosso arancio. Saranno comunque gli aromi a beneficiare maggiormente dal tempo. Se in gioventù i profumi di questi vini ricordano la frutta secca e i fiori secchi, con il tempo si vestono di lussuose confetture alle quali si aggiungono sensazioni eteree e terziarie di enorme complessità. In altre parole, un vino passito lungamente affinato, non è un vino da apprezzare in modo distratto: chiede la completa attenzione del degustatore. Al gusto si percepirà sempre una spiccata dolcezza e la tipica rotondità tende a svilupparsi ulteriormente restituendo, in alcuni casi, un vino dalla consistenza sciropposa, quasi viscosa. Nel caso di vini rossi passiti, la tipica astringenza dei tannini sarà fortemente levigata producendo in bocca una sensazione *vellutata* che si unisce a quella della dolcezza e della morbidezza.



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



Bianco della Dianira 2010 Flavio Busti (Umbria, Italia)

Uvaggio: Grechetto, Pinot Grigio

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆

Bianco della Dianira 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 nocciola seguite da aromi di biancospino, ginestra e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pera. Bianco della Dianira fermenta in botte.

Abbinamento: *Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato*



Castel Sant'Elena Riserva 2009 Flavio Busti (Umbria, Italia)

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Castel Sant'Elena Riserva 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 amarena, prugna e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Castel Sant'Elena Riserva è prodotto con uve da vendemmia tardiva e fermenta in botte.

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



L'Autentica 2008
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco (70%), Malvasia Bianca (30%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

L'Autentica si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, albicocca secca e litchi seguite da aromi di confettura di pesche, confettura di pere, canditi, fico secco, lavanda, dattero, miele, scorza d'agrume, vaniglia e smalto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca secca e litchi. L'Autentica matura per 14 mesi in barrique.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di frutta, Pasticceria secca



Aglianico del Vulture La Firma 2008
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

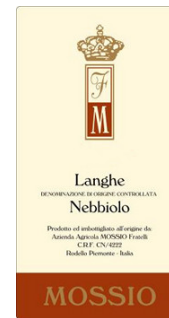
Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Aglianico del Vulture La Firma si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al

naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, lampone, mirtillo, cacao, cuoio, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha eccellente corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Aglianico del Vulture La Firma matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Langhe Nebbiolo 2007
Mossio (Piemonte, Italia)

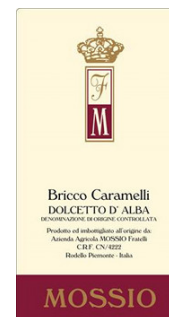
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 14,90

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Langhe Nebbiolo 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 mirtillo, lampone, vaniglia, cioccolato, cannella, macis e mentolo. 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. Questo Langhe Nebbiolo matura per 12 mesi in botte a cui seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli 2010
Mossio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli si presenta con colore rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al

naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, geranio, lampone, pesca, mandorla, mirtillo, fragola, ciclamino e anice. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, mora e prugna. Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Salumi, Pasta con carne e funghi, Carne bianca arrosto, Carne saltata



Terre dell'Alta Val d'Agri Lucanico 2007 L'Arcera (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Aglianico

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆★

Terre dell'Alta Val d'Agri Lucanico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e ribes seguite da aromi di viola appassita, carruba, pepe rosa e mentolo. 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 prugna, mora e ribes. Terre dell'Alta Val d'Agri Lucanico matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne alla griglia, Stufati di carne, Formaggi stagionati



Rosso di Montalcino 2010 Altesimo (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆

Questo Rosso di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, 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, geranio e vaniglia. 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 lampone. Questo Rosso di Montalcino matura per 7 mesi in botte a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne



Val d'Arbia Vin Santo 2001 Altesimo (Toscana, Italia)

Uvaggio: Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca

Prezzo: € 18,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Val d'Arbia Vin Santo si presenta con un colore giallo ambra scuro e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di confettura di fichi, uva passa e caramello seguite da aromi di dattero, albicocca secca, miele, vaniglia, scorza d'agrumi, mallo di noce, mandorla, cuoio e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di confettura di fichi, uva passa e caramello. Val d'Arbia Vin Santo matura per 7 anni in caratelli a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Formaggi piccanti, Pasticceria secca, Dolci di frutta secca



Jazz 2008 Ferlino (Toscana, Italia)

Uvaggio: Merlot (36%), Sangiovese (28%), Cabernet Franc (27%), Petit Verdot (9%)

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Jazz si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi

intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cacao, macis, mentolo e accenni di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna. Jazz matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Recioto di Soave La Perlara 2008 Ca' Rugate (Veneto, Italia)

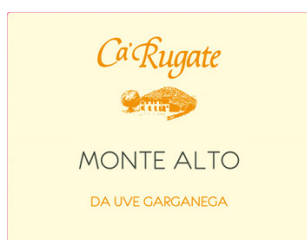
Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 21,20 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Recioto di Soave La Perlara si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, albicocca secca e miele seguite da aromi di canditi, confettura di pesche, confettura di mele cotogne, fico secco, vaniglia, litchi, mandorla, scorza di agrume e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva secca, albicocca secca e miele. Recioto di Soave La Perlara matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Formaggi stagionati, Pasticceria secca, Crostate di frutta secca



Soave Classico Monte Alto 2009 Ca' Rugate (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 9,30

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Soave Classico Monte Alto si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di biancospino, agrumi, miele, pesca, vaniglia, pera, pralina, nespolo e minerale. In bocca ha buona corrispondenza

con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Soave Classico Monte Alto fermenta in parte in barrique e matura in botte per 8 mesi.

Abbinamento: Pasta con funghi, Zuppe di funghi, Pesce arrosto e stufato, Carne bianca arrosto

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.

Il Prosecco DOC Tutelato in America

Con l'entrata in vigore della "Notifica di modifica degli allegati dell'accordo tra la Comunità europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino" la Denominazione di Origine Controllata Prosecco ottiene la tutela sul mercato a stelle e strisce. Sulla base dell'Accordo tra la Comunità europea e gli Stati Uniti d'America sul commercio del vino, le autorità americane competenti saranno tenute ad adottare provvedimenti volti a garantire che i vini che rechino impropriamente il nome Prosecco non siano immessi sul mercato o siano ritirati dal mercato finché non siano etichettati in conformità agli accordi CE - USA.

«Si tratta di un risultato che va oltre ad ogni nostra più rosea aspettativa - commenta entusiasta Fulvio Brunetta, presidente del Consorzio di tutela - si tratta del risultato di un lavoro intenso che durava da mesi e che abbiamo dovuto gestire con accortezza. Alla fine, lo posso dire con orgoglio, ce l'abbiamo fatta. Un risultato che va ascritto a un sistema che dall'ambito locale ha visto impegnati tutti i soggetti istituzionali, dalle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, al Mi.p.a.a.f., fino agli organismi comunitari. Penso che sia uno di quei momenti in cui posso sostenere con forza il ruolo e l'importanza della Comunità Europea e della Commissione nello specifico».

L'importanza del provvedimento va oltre alla sola denominazione del Prosecco DOC, avendo consentito anche alle DOCG Asolo e Conegliano - Valdobbiadene di indicare il termine Prosecco nella loro denominazione, cosa che nella precedente stesura dell'accordo gli era stata preclusa.

Un risultato scontato? «Per nulla - spiega Brunetta - basti pensare che lo Champagne, pur inserito nella lista, non gode, ingiustamente a nostro avviso, delle stesse tutele del Prosecco». Ora i produttori potranno affrontare il mercato americano con un altro spirito, sapendo che gli sforzi che compiranno nella promozione delle loro produzioni non andranno a vantaggio di altri imprenditori. «Il mercato americano - ha continuato Brunetta - rappresenta uno degli sbocchi più importanti sullo

scenario internazionale che non mancherà di assicurare soddisfazioni alle nostre case spumantistiche. Un buon viatico per il premio che nel mese di gennaio andremo a ritirare a New York come regione vinicola dell'anno».



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 Sagrantino
Romanelli (Umbria, Italia)
 (Distillatore: Distillerie Colessi)

Materia prima: Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 18,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆

Questa grappa si presenta limpida, inodore e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di mora, prugna, nocciola, violetta e amarena, con pungenza dell'alcol poco percettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 43°.



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 Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
2	↗	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
5	↗	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
4	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
5	↗	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
6	↘	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
7	↗	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
8	↘	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
9	↗	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
10	↗	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
11	↘	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
12	↘	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
13	↗	Franciacorta Pas Dosé Réccemment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
14	↘	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
15	☆	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)

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