

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XII - Numero 125, Gennaio 2014

Caro Vino...

Caro vino ti scrivo. È da tanto tempo che, dalle pagine di questo editoriale, ogni mese scrivo di te, dei fatti che ti riguardano e delle mie opinioni. Un momento di riflessione da condividere con gli altri. Sarà perché è finito un altro anno - il 2013 ci ha appena salutato dando il benvenuto al 2014 - o forse per il fatto che in questi periodi si tende a fare bilanci, valutando le cose buone e quelle meno buone, così ho pensato di scriverti. Ci conosciamo oramai, in queste pagine, da dodici anni, ma la nostra conoscenza, in verità, è iniziata in un tempo decisamente più distante. Sai bene che quelli che nascono in questo Paese, e lo stesso accade anche in altri luoghi del mondo, imparano presto a convivere con te, con la bevanda che contraddistingue indissolubilmente la nostra cultura. Non ho la pretesa, ovviamente, di conoscerti veramente bene, di potere dire che so tutto di te e delle tue pressoché infinite anime. Tu sei nobile artista della terra e con ognuna di queste rinnovi la tua promessa di unione, anno dopo anno, cambiando sempre pur restando sempre lo stesso. Conoscerti fino in fondo, non è cosa semplice.

Ci siamo incontrati così tante volte che, oramai, ho perso il conto. Sei stato sempre un fedele compagno, ti ho sempre trattato con rispetto, senza mai abusare di te nell'eccesso e da te ho preteso lo stesso. Del resto, non ho mai apprezzato molto chi, in modo sciocco e stolto, abusa di te, poiché trovo questo disdicevole e scorretto sia per te sia per chi crede sia utile abusare delle tue virtù. Chi lo fa, magari, crede pure di essere intelligente e disinvolto: francamente, non ho mai capito come possano crederlo, mi riesce piuttosto difficile capirlo. A me sembra come se si calpestasse la storia, una cultura lunga e importante per l'umanità, un racconto della terra che ricorda all'uomo la forza e la generosità della Natura. Immagino tutto questo non ti sorprenda affatto, poiché, puntualmente, non rispetti mai chi non rispetta te. In questo senso sei molto coerente e leale: quando ti si considera per il tuo valore e si gode di te con rispetto, sei sempre riconoscente e generoso nel donare nobili storie e avvincenti emozioni.

Ci sono altri modi per mancarti di rispetto e anche questo si può considerare un abuso o, peggio, un abominio. Produttori senza scrupoli ti usano come bieco mezzo di speculazione:

cantano lodi alla terra, parlano di tradizioni non meglio definite e si nascondono dietro la parola "qualità". Hanno la faccia tosta, loro, che non sono mai entrati nelle loro vigne e le guardano da lontano, le loro vite sono distanti anche dalle tradizioni più recenti, la qualità è una parola usata solo per raccontare una pietosa favola. La stessa faccia tosta, non da meno, quelli che usano la vigna e il vino con l'unico scopo di magnificare sé stessi. Sono convinti di essere dalla parte del giusto, forti di una triste e ipocrita presunzione, sempre pronti a denigrare il vino altrui senza nemmeno conoscerlo. Se poi si prova a contestare, anche minimamente, quello che producono loro, si scatenano guerre senza fine, inutili massacri di calici, bottiglie e parole. Non hanno capito che, alla fine, perdono tutti e non c'è un vincitore.

Le parole, poi, c'è chi le usa per il personalissimo compiacimento: esercizi di vanità che fanno finta di parlare di vino, ma che trasudano tristemente di presunzione e di sentenze assolute indiscutibili. Chissà che effetto ti fanno, caro vino, questi curiosi soggetti che parlano, o meglio, straparano di te, convinti di essere nel pulpito supremo e che tutto il mondo pende dalle loro sacre parole. Sono convinto che ne rideresti un poco, per poi continuare il tuo cammino, consapevole che, spesso, quelle parole sono incomprensibili anche a chi le scrive o le pronuncia. In fin dei conti, quello che ti riguarda è la terra, la madre vigna, la tua natura di bevanda che è tale solo grazie all'uomo che ha capito, con il tempo, a comprendere i processi della Natura e con questi interagisce per il proprio piacere. Sì, è vero, si tratta di un atto di egoismo che, sono convinto, condividi in pieno vista la gioia e le emozioni che sai donare a chi è capace di ascoltarti.

Il 2013 è appena concluso, un anno che ha visto, ancora una volta, scontri ideologici che, secondo i contendenti, sarebbero utili a sostenere il vino e la sua identità. Non molto diverso, in verità, dagli anni precedenti, probabilmente, non molto diverso da sempre. Comprendo perfettamente che l'argomento "vino" è così sentito, così fortemente legato alle culture locali di ogni paese, che si finisce a difendere strenuamente e ciecamente un principio e un concetto senza ascoltare gli altri. A volte sembra che per il vino il celebre adagio *l'erba del vicino è sempre più*

Sommario

Caro Vino...	1
GUSTO DI VINO	
Suolo, Mineralità e Vino	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Wine Parade	9

DiWINEtaste OnLine

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

verde non trova riscontro: spesso, l'erba del vicino, non solo è meno verde, ma è anche brutta, appassita e di discutibile dignità. Non mi riferisco semplicemente ai diversi paesi del mondo, ma anche - spesso - ai produttori della medesima zona, praticamente "vicini di vigneto". L'unione fa la forza: non molti l'hanno capito e, a parte qualche *illuminato* esempio, sono in molti ad azzuffarsi per il nulla.

A pensarci bene, caro vino, tu sapresti mettere tutti d'accordo, andando oltre le parole e oltre le diatribe: in buona compagnia e un buon calice, spesso, tutti diventano amici. Questo è l'augurio che vorrei farti, di cuore, per il 2014. Ti auguro che possano lasciarti parlare liberamente per quello che sei, per i tuoi tanti modi di essere, sempre diversi ma sempre figli della stessa anima. Ed è anche questo che, alla fine, mi piace di te, caro vino, questo tuo essere poliedrico, le tue infinite sfumature e i tanti modi di essere interpretato e considerato. Qualora non fosse così, saremmo tutti contenti di bere una qualunque altra bevanda - sempre la stessa, sempre uguale - con buona pace delle diatribe e delle parole. In questo, rifletti perfettamente le forme e le sostanze del mondo: ogni cosa appare diversa a seconda del punto di vista di chi la guarda, da dove e come la guarda. Ma soprattutto, nulla è assoluto, tutto è squisitamente relativo, e tu non sei eccezione a questa regola. Non esiste il migliore. Facciamo che nel 2014 esista semplicemente il vino, te stesso per quello che sei, per come sei e per come ti danno vita. Questo è il mio augurio per te, caro vino. Io intanto vado ad ascoltare la tua risposta, apprezzando i profumi di questo generoso calice che ho qui, proprio vicino a me. So che, almeno tu, nella saggezza della moderazione e nell'umiltà dell'ascolto, non mi deluderai.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Suolo, Mineralità e Vino

Il tipo di suolo nel quale cresce la vite influisce sulle qualità organolettiche del vino. La mineralità, spesso associata al suolo, in realtà non ha nessun legame con questo

Il suolo rappresenta uno degli elementi fondamentali della viticoltura. Non è un caso, infatti, che le varietà di uve che si piantano in un terreno, e - in particolare - il loro apparato radicale, sono scelti anche in funzione di questo fattore. Com'è noto, dopo la devastazione della fillossera - che mise a serio rischio la viticoltura dell'Europa - tutte le varietà di uve sono innestate in un apparato radicale resistente agli attacchi di questo afide. Questo ha consentito anche un adattamento delle varietà nelle diverse condizioni ambientali, interagendo in modo significativo con la capacità della vite di assorbire minerali e nutrienti dal suolo, così come assicurarsi l'approvvigionamento d'acqua. Questo fattore, unitamente alle caratteristiche geologiche del suolo, consentono alla vite di generare espressioni diverse, talvolta anche distanti, comunque in accordo al terreno e all'ambiente.

Al suolo si riconosce, spesso ed erroneamente, la capacità di conferire al vino qualità organolettiche che si definiscono genericamente *minerali*. Il concetto di mineralità nei vini, benché definito e riconoscibile ai sensi del degustatore, non trova un riscontro scientifico concreto tale da spiegare l'origine di questa sensazione. Prima di definire, a livello sensoriale, cos'è la mineralità in un vino, cerchiamo di chiarire il motivo per il quale non ha alcun legame con il suolo dove è stata coltivata la vite. Si deve comunque notare che, spesso, la sensazione di mineralità si percepisce in vini prodotti da uve di vigneti coltivati in terreni particolari, come quelli vulcanici, per esempio. Se per "minerale" si intende una sensazione prodotta da un sale minerale o da altri componenti minerali, supponendo che questi, dalla terra siano assorbiti dalla vite per poi giungere all'acino, va detto che le quantità rilevabili nel succo dell'uva sono decisamente trascurabili.

Il concetto di mineralità in un vino è generalmente definito dalle sensazioni olfattive riconducibili ad alcune pietre e alcuni minerali - come la selce e la pietra focaia - così come alcuni metalli. Secondo alcuni, i minerali e i metalli non producono odore, in realtà questa teoria è facilmente smentita dalla realtà dei fatti, come nel caso dell'odore prodotto dallo sfregamento della pietra focaia. Anche le pietre riscaldate dal sole, oppure bagnate, producono un loro odore caratteristico. Infine, alcuni degustatori classificano come *minerali* anche gli aromi di zolfo, catrame, affumicato e gomma bruciata, sensazioni che - a nostro avviso - andrebbero classificate in altro modo. Per alcuni, alla mineralità si associa anche la sensazione gustativa di *salinità*, tipica dei vini prodotti nei vigneti a ridosso del mare o che comunque risentono del forte influsso delle brezze marine. Va ricordato che la sensazione *salina* prodotta da certi vini - e di discutibile attribuzione al concetto di *mineralità* - non corrisponde, come sostenuto da alcuni, alla *sapidità* di un vino.

Il termine mineralità, riferito alla degustazione del vino, è comunque associato a diversi stimoli olfattivi e gustativi, spesso di attribuzione puramente soggettiva, e assumono significati

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 125, Gennaio 2014

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2014 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

diversi e soggettivi anche fra i degustatori. Per alcuni, la mineralità è associabile alla freschezza di un vino, per altri alla sua finezza, alcuni, infine, associano la mineralità al cosiddetto *gusto di terroir*, cioè alle sensazioni organolettiche, nel loro insieme, esprimibili dai vini di uno specifico territorio. La scienza non aiuta a chiarire il concetto di "mineralità", poiché non si sono trovate prove tangibili sulla relazione fra i componenti del vino e la percezione di questa sensazione. Si deve comunque notare che l'ipotesi scientifica più attendibile, ritiene la mineralità sia prodotta da certi composti solforati in forma ridotta che si sviluppano in funzione della varietà e della sua maturazione.

Se è vero che la mineralità non ha alcun legame con il suolo e le qualità che questo può conferire al vino, è invece innegabile che la sua composizione influisce sulle caratteristiche organolettiche, dall'aspetto al gusto. Non si tratta dell'unico fattore capace di conferire al vino la sua personalità e le sue peculiarità, ma certamente costituisce uno dei fattori fondamentali. Non tutti i suoli sono uguali, per composizione, disponibilità di nutrienti e acqua, non tutte le varietà sono uguali. Ci sono uve che producono vini migliori in determinati tipi di suolo, mentre in altri producono risultati, non solo ordinari, ma anche deludenti. La variabilità del risultato, oltre alle condizioni del suolo e dell'ambiente, sono fortemente condizionate dall'apparato radicale della vite che - come già detto - è scelto anche in funzione della composizione del suolo.

La composizione del suolo, unitamente alle condizioni ambientali e climatiche, influisce direttamente sulle caratteristiche organolettiche del vino oltre a interagire con i cicli biologici della vite. L'influsso del suolo nel vino riguarda tutti i suoi aspetti sensoriali. L'aspetto e il colore di un vino, così come lo sviluppo di certi aromi e determinate qualità gustative hanno un legame diretto con le caratteristiche del suolo. Come vedremo, infatti, ogni singolo tipo di suolo - avente caratteristiche geologiche proprie - altera in modo sostanziale il vino che si può ottenere dalla medesima varietà, restituendo, nella maggioranza dei casi, risultati anche distanti fra loro. Nel considerare i singoli tipi di suolo e il loro effetto sul vino, è bene ricordare che il risultato è anche in funzione dell'apparato radicale della vite. La stessa vite, innestata su apparati radicali diversi, produce infatti vini diversi anche nello stesso tipo di



La vite si abbraccia suolo. Un'unione che determinerà la personalità e il carattere del suo vino

suolo e nella medesima vigna.

Non tratteremo gli effetti e le conseguenze agronomiche del suolo nella coltivazione della vigna, pur fornendo alcuni elementi fondamentali, ci soffermeremo principalmente sull'influenza del suolo nelle qualità organolettiche del vino. Dal punto di vista agronomico, il suolo è il supporto fondamentale della vite, nel quale ogni pianta affonda le sue radici, sia per garantire il proprio sostegno, sia per l'approvvigionamento di sostanze nutritive, minerali e acqua. Come già detto, le sostanze minerali che la vite assorbe dal suolo - e che per alcuni sarebbero responsabili della mineralità di un vino - non hanno nessuna relazione con questo descrittore organolettico. Se è vero che una parte degli elementi minerali assorbiti dal suolo raggiunge l'acino, e quindi il succo, la quantità che si ritrova nel vino è decisamente trascurabile ai fini della percezione sensoriale.

I viticoltori sono soliti dire che la vite, per fare un vino di qualità, deve *soffrire*, nel senso che deve essere posta in una condizione tale da costringerla ad affondare le proprie radici in profondità alla ricerca di acqua e nutrimento. Questa ipotesi trova un fondamento concreto, poiché i vini prodotti con uve di vigneti coltivati in terreni molto fertili hanno qualità organolettiche *lievi*, dall'aspetto al gusto. I viticoltori sono sempre contrari all'irrigazione della vite, salvo i casi nei quali la siccità potrebbe comprometterne la vita, così da "costringere" la vite a cercare l'acqua nelle profondità del suolo. A questo proposito è bene ricordare che i disciplinari di produzione delle aree DOC e DOCG, vietano espressamente l'irrigazione dei vigneti. Il divieto è principalmente adottato con lo scopo di evitare la produzione quantitativa delle uve, fattore che, inevitabilmente, diminuisce la qualità del vino.

Un terreno adatto alla viticoltura dovrebbe avere, fra le sue principali qualità, un buon drenaggio dell'acqua. Non solo per il fatto che questo impone alla vite la ricerca dell'acqua nel sottosuolo, ma anche per il fatto di evitare alle radici di rimanere bagnate per troppo tempo. Non tratteremo gli aspetti fisici e geologici che riguardano la composizione del suolo, tuttavia è bene sapere che questo è composto essenzialmente da scheletro, sabbia, argilla e limo. Lo scheletro è composto da elementi di grosse dimensioni e che hanno scarsa utilità agronomica. Sabbia, argilla e limo sono composti da particelle molto fini e che svolgono funzioni agronomiche importanti, sia in termini di drenaggio e assorbimento dell'acqua, sia per la porosità e l'efficacia fertile del suolo. I tipi di suolo si differenziano per la presenza variabile di questi elementi, dando a ognuno di essi qualità agronomiche e fisiche proprie che influiranno la coltivazione, la resa e la qualità della vite e delle uve.

L'argilla è l'elemento che più frequentemente si trova nella composizione del suolo, anche in termini di quantità. Ha la caratteristica di assorbire acqua e trattenere sostanze organiche, rendendo quindi il terreno piuttosto fertile. Le uve coltivate in terreni ricchi di argilla, producono vini tannici, dai colori intensi e poco trasparenti, con buone possibilità di lunga maturazione, contenuto in alcol piuttosto elevato, notevole struttura, buoni aromi e morbidezza. I terreni ricchi di sabbia conferiscono al suolo notevoli capacità drenanti. I vini prodotti da uve coltivate in questo tipo di suolo sono caratterizzati da colori tenui ed elevata trasparenza, buona freschezza, breve capacità di maturazione nel tempo, generalmente di buona eleganza e fragranza di profumi, struttura esile. In ogni caso, terreni ec-

cessivamente umidi producono vini dal colore scarico, scarsità di aromi e struttura, breve longevità e freschezza accentuata.

Le stesse qualità, come già detto, sono caratteristiche dei vini prodotti con uve coltivate in terreni molto fertili. Il terreno non è composto unicamente da argilla, limo e sabbia. Anche lo scheletro, quindi elementi dalla dimensione più grande, interagiscono con il ciclo biologico della vite e conferiscono ai vini qualità specifiche. Terreni ricchi in scisto, ghiaia, roccia e marna, per esempio, offrono una buona ritenzione del calore e riflettono i raggi del sole verso l'alto. Queste caratteristiche sono pertanto utili alle varietà che tendono a maturare in ritardo, come il Cabernet Sauvignon, e favoriscono lo sviluppo di aromi di frutta e fiori. Il suolo ricco di gesso - un classico esempio è quello della Champagne - riflette i raggi del sole verso la vite, è decisamente soffice e quindi le radici possono penetrare facilmente in profondità. Il gesso conferisce inoltre alle uve un grado di acidità piuttosto spiccato, qualità importante per la produzione di spumanti.

Altri componenti importanti del suolo sono il calcare e il carbonato di calcio. Questi componenti conferiscono generalmente ai vini qualità aromatiche intense, fini ed eleganti, un'acidità moderata e non sempre sono adatti a lunghi tempi di maturazione. Un suolo eccessivamente acido produce vini con colori tenui e il profilo olfattivo sviluppa aromi non sempre eleganti, mentre al gusto ha buona freschezza, ma una carenza di struttura e alcol. La diversità della composizione del suolo - variando quindi la presenza di scheletro, argilla, limo e sabbia - influisce direttamente sulle qualità organolettiche del vino, aspetto, olfatto e gusto. Il suolo è parte integrante ed essenziale del concetto di *terroir* che, unito a tutte le altre caratteristiche dell'ambiente e del clima, consente di ottenere vini unici e irripetibili altrove. Infine, l'intervento dell'uomo riesce spesso ad alterare questi equilibri. Il suolo può essere infatti alterato cambiando la sua composizione e, con questa, il vino che può produrre.

❖ ❖ ❖

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



Giada 2012

La Costaiola (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Bonarda

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ❖❖❖ ★

Giada si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, mirtillo e lampone seguite da aromi di violetta, mora, prugna e fragola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e giustamente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, mirtillo e lampone. Giada fermenta in autoclave.

Abbinamento: Affettati, Pasta con carne, Carne saltata



Rossetti & Scrivani Pinot Nero Metodo Classico Rosé
La Costaiola (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆★

Rossetti & Scrivani Pinot Nero Metodo Classico Rosé si presenta con un colore rosa tenue brillante e sfumature rosa tenue, trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di lampone, mandarino e crosta di pane seguite da aromi di fragola, ciliegia, lievito, mela e biancospino. 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 lampone, ciliegia e mandarino. Rossetti & Scrivani Pinot Nero Metodo Classico Rosé rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 18 mesi.

Abbinamento: Pasta con pesce, Pesce saltato, Carne bianca saltata



Franciacorta Extra Brut 2008
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (50%), Pinot Nero (50%)

Prezzo: € 21,60

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Franciacorta Extra Brut si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana matura, mela e crosta di pane seguite da aromi di susina, nocciola, miele, vaniglia, pietra focaia, biancospino, lievito, agrumi, pompelmo e burro. 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 matura, mela e nocciola. Questo Franciacorta Extra Brut rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 42 mesi.

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



Franciacorta Satèn Brut Museum Release 2004
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)

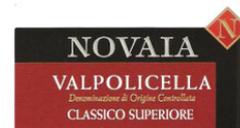
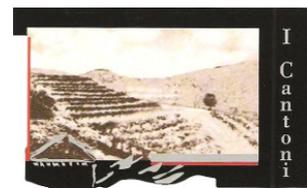
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Franciacorta Satèn Brut Museum Release 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 mela, banana matura e crosta di pane seguite da aromi di pera, acacia, biancospino, lievito, miele, pompelmo, 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. Il finale è persistente con ricordi di mela, banana matura e susina. Franciacorta Satèn Brut Museum Release rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 40 mesi.

Abbinamento: Pasta con pesce e crostacei, Carne bianca saltata, Crostacei alla griglia, Pesce stufato



Valpolicella Classico Superiore I Cantoni 2009
Novaia (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Valpolicella Classico Superiore I Cantoni si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, macis e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è

persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Valpolicella Classico Superiore I Cantoni matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Corte Vaona
2008
Novaia (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (50%), Corvinone (25%), Rondinella (20%),
Oseleta (5%)

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Amarone della Valpolicella Classico Corte Vaona 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 amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, cioccolato, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Amarone della Valpolicella Classico Corte Vaona matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Chianti Classico Riserva Il Poggiale 2010
Castellare di Castellina (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (5%), Ciliegliolo (5%)

Prezzo: € 26,40

Punteggio: ◆◆◆◆★

Chianti Classico Riserva Il Poggiale si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed

eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cacao, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Chianti Classico Riserva Il Poggiale matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**I Sodi di San Niccolò 2008
Castellare di Castellina (Toscana, Italia)**

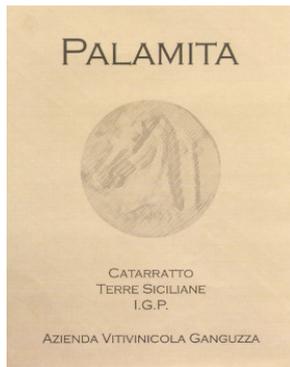
Uvaggio: Sangiovese (90%), Malvasia Nera (10%)

Prezzo: € 51,70

Punteggio: ◆◆◆◆◆

I Sodi di San Niccolò si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa, cuoio, liquirizia, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mirtillo. I Sodi di San Niccolò matura per circa 30 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Palamita 2012
Ganguzza (Sicilia, Italia)

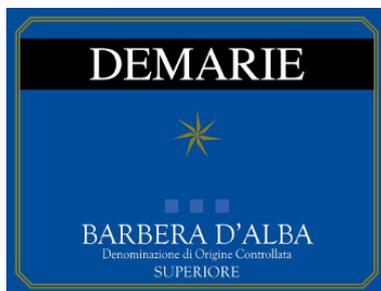
Uvaggio: Catarratto

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Palamita si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di agrumi, pesca, pera e mandorla. 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 pera. Palamita matura per 5 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, Carne bianca saltata, Pesce saltato



Barbera d'Alba Superiore 2011
Demarie (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 9,60

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Barbera d'Alba Superiore si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, vaniglia e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, mirtillo e prugna. Questo Barbera d'Alba Superiore matura per 6 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Roero Riserva 2009
Demarie (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 15,20

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Roero Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, vaniglia, tabacco, rosa, pepe rosa, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Questo Roero Riserva matura per 12 mesi in botte e barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Pelago 2009
Umani Ronchi (Marche, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (50%), Montepulciano (40%), Merlot (10%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Pelago 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 ribes, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, iris, macis, cacao, cuoio ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e prugna. Pelago matura per 14 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Maximo 2010
Umani Ronchi (Marche, Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 18,00 - 375ml

Punteggio: ☆☆☆☆☆

Maximo si presenta con un colore giallo dorato cupo e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di albicocca secca, canditi e miele seguite da aromi di litchi, uva passa, confettura di pesche, confettura di mele cotogne, cedro, dattero, zafferano, melone, scorza d'agrumi 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 albicocca secca, miele, litchi e uva passa. Maximo matura per circa 12 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasticceria secca, 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.

Viaggio nell'Enologia alla Rocca di Dozza

Solo la Rocca di Dozza, con le sue gallerie, vale il viaggio, se poi ci si aggiunge un percorso sensoriale che attraversa le migliori produzioni enologiche della regione, ecco allora che quello proposto da Enoteca Regionale Emilia Romagna diventa molto più che un semplice banco d'assaggio. Da gennaio a maggio, infatti, la sede di Enoteca regionale ospiterà una serie di appuntamenti che permetteranno di assaggiare le perle che nascono lungo i vigneti e nelle cantine dell'Emilia Romagna. Si comincia il 19 gennaio con il Gutturino, si continua il 2 febbraio con il Sauvignon Rosso, il 16 nei bicchieri arriva il Burson. Il Pignoletto è invece il protagonista del 2 marzo, Il Bosco Eliceo va in scena il 16 dello stesso mese, mentre il 30 profumi e sentori della Malvasia. Due gli appuntamenti ad aprile: il 13 con l'Ortugo, il 27 con il Pagadebit. Il 4 maggio si chiude con l'Albana. E nei prossimi mesi, per gli appassionati gourmet arriva anche "L'Emilia Romagna tra cibo e vino: il piacere degli

abbinamenti" il corso per chi vuole imparare a mettere nel bicchiere il vino perfetto per ciascun piatto. Sono tre le date in calendario: 18 febbraio, 25 febbraio, 4 marzo 2014. Ad aprile è infine la volta di "Il vino: conoscenza, piacere, salute", che approfondirà diversi aspetti del consumo, da quelli legati alla salute a quelli che rendono ancora più piacevole l'assaggio, come il servizio e la conservazione del nettare di Bacco. Con le sue iniziative Enoteca Regionale Emilia Romagna offre un mondo da scoprire! Per informazioni, prenotazioni e iscrizioni: tel. 0542-678089 - info@enotecaemiliaromagna.it

A Faenza, Vini ad Arte e Anteprima del Romagna Sangiovese

Vini ad Arte con l'attesa Anteprima del Romagna Sangiovese Riserva - frutto della partnership fra Consorzio Vini di Romagna e Convito di Romagna - attende a Faenza (RA) gli enoappassionati nel febbraio prossimo. Sono già state fissate le date per questa due giorni all'insegna del vino d'autore: il 23 e 24 febbraio 2014, nella splendida location del MIC - il Museo Internazionale delle Ceramiche, patrimonio UNESCO come vero patrimonio del territorio sono le ceramiche e i vini di Romagna - a chiudere le degustazioni dei più importanti vini italiani a base Sangiovese.

L'anteprima del Romagna Sangiovese Riserva - un vino che vede la luce dopo almeno tre anni dalla vinificazione - promette ancora una volta di non deludere le aspettative degli esperti e dei tanti appassionati che sempre più lo apprezzano per l'ampiezza e la bella complessità, magistralmente gestita dai produttori, per una gamma di prodotti che hanno come trait d'union una tensione all'equilibrio che raggiunge - ormai non di rado - un'invidiabile armonia. Un vino che rappresenta con personalità le sfumature del territorio che lo genera. Un vitigno estremamente versatile che trova in questo territorio la possibilità di esprimersi a livelli d'eccellenza, mostrando la sensibilità e la personalità del singolo produttore. Nell'occasione di Vini ad Arte verranno tra l'altro presentate le prime bottiglie con menzione di sottozona: i cru del Romagna Sangiovese.

Nelle stesse date si darà corso alla 13ª edizione del Master del Sangiovese: il concorso, organizzato in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier per promuovere gli ambasciatori del Sangiovese, si presenterà per il 2014 in forma rinnovata e segnata da un tocco di internazionalità, ancora più avvincente per il pubblico e con premi di grande appeal per i partecipanti.



NON SOLO VINO

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	↔	Camartina 2008, Querciabella
2	↗	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
3	↘	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo
4	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
5	↘	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati
6	↗	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
7	↘	Avvoltore 2009, Moris Farms
8	↗	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
9	↘	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari
10	↗	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
11	↘	Confini 2007, Lis Neris
12	↘	Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006, Cavalleri
13	↗	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
14	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
15	↘	Offida Rosso Il Grifone 2006, Tenuta Cocci Grifoni

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