

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 136, Gennaio 2015

## La Legge è Legge

Prendo in prestito la battuta finale dell'omonimo film, nel quale il grande Fernand Contandin - in arte Fernandel - richiama sé stesso al dovere, per poi inseguire l'altrettanto grande Antonio de' Curtis, in arte Totò. Nonostante fosse proprio "l'amico-nemico" Totò ad averlo aiutato nel risolvere la spiacevole vicenda che lo vedeva coinvolto, Fernandel - dopo avere a lungo esitato - si ricordò di essere doganiere e che doveva agire da "uomo di legge". La legge è legge. Come ben si sa, questa non fa eccezioni. Tuttavia, in diversi casi, di eccezioni se ne sollevano spesso e, a volte, sono proprio queste a rendere la legge *ottusa*. Nel mondo del vino, poi, nel tentativo di tutelare e regolamentare la produzione e la tipicità, si producono spesso dei risultati grotteschi, rendendo difficile la vita dei produttori onesti che - di certo - non hanno bisogno di leggi per esserlo.

Intendiamoci: le leggi sono utili e necessarie, un segno di civiltà poiché, in una società organizzata e civile, è fondamentale l'esistenza di regole comuni - scritte o semplicemente morali - tali da tutelare le persone oneste da quelle che non lo sono. Evitando di entrare nel merito dell'applicabilità di questa elementare, quanto civile, condizione sociale, è comunque innegabile che, certe leggi, nel tentativo di regolamentare un certo ambito, tendano a esasperare l'applicazione. Segno che, talvolta, chi approva ed emana le leggi, non sempre sembra essere competente in materia o, quanto meno, conoscere la materia che cerca di regolamentare e la sua applicazione. Questo, e lo dico con rammarico, accade molto spesso nelle leggi che regolamentano il mondo dell'agricoltura, e quindi del vino, dando l'idea di una scarsa conoscenza o insufficiente studio della materia. Oppure, più banalmente, sono probabilmente mosse da oscuri motivi corporativi, con buona pace dei più piccoli e deboli.

Il caso più recente è quello del Testo Unico della Vite e del Vino, che entrerà in vigore il primo gennaio 2015 e recepisce una norma del Regolamento Europeo 1308/2014. Elemento della discordia è il Titolo Terzo dell'Articolo 53, per il quale la FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) ha annunciato azioni di disobbedienza civile nel caso non si provveda a modificarlo. Nel Testo Unico della Vite si prevede il divieto

di usare in etichetta - e anche nei materiali promozionali, come brochure - nomi riconducibili a denominazioni legalmente riconosciute. L'unica eccezione è prevista nel caso in cui la località dove si trova la cantina abbia lo stesso nome di una denominazione. In questo caso specifico, può essere indicata in etichetta, a patto che il carattere usato per la stampa non superi i tre millimetri di altezza. La norma, per chiarezza, tende a tutelare le denominazioni da eventuali speculazioni e, fino qui, niente da obiettare.

Com'è stato fatto giustamente notare dalla FIVI - per mezzo del loro presidente Matilde Poggi - «allo stato attuale, un'azienda non può indicare nei propri materiali di comunicazione la regione dove ha sede». Carlo Petrini - fondatore dell'associazione Slow Food - ha giustamente evidenziato le non proprio irrilevanti conseguenze che l'applicazione di questa norma porterebbe in diverse realtà vitivinicole. L'esempio usato da Carlo Petrini è piuttosto emblematico. Un produttore che si trova a Barolo, ma non produce l'omonimo vino, dedicandosi invece alla Barbera d'Alba, può scrivere "Barolo" in etichetta, a patto che il carattere non sia più alto di tre millimetri. La legge però vieta a quel produttore di comunicare che la sua cantina si trova nelle Langhe e, ancor peggio, in Piemonte, visto che queste corrispondono a due specifiche denominazioni. Se un consumatore non sa dove si trova geograficamente Barolo, dovrà informarsi da solo, accusando, magari, di superficialità quel produttore.

Carlo Petrini - con squisita e intelligente ironia - suggerisce a quei produttori il modo con il quale dovrebbero comunicare correttamente quel loro vino. «Per star tranquillo, su internet ci si deve limitare a scrivere che la propria vigna è a Barolo, in un territorio tra il Mar Ligure e la Svizzera: perché anche la Valle d'Aosta è una DOC e guai a usurparne il nome». Sembra una burla, invece no. La norma, nelle intenzioni del legislatore, vorrebbe diminuire la possibilità di confusione nei consumatori, a causa di indicazioni che potrebbero ricondurre a denominazioni legalmente riconosciute. A quanto pare, le denominazioni hanno maggiore dignità rispetto all'origine reale ed effettiva di un produttore e delle sue uve, senza considerare che - nel suo caso - gli si procura evidentemente un danno.

### Sommario

La Legge è Legge . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Chardonnay e Sauvignon Blanc . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	8
Wine Parade . . . . .	8

DiWINEtaste OnLine

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

Inoltre, lo si priva del diritto - e dovere - di raccontare il suo territorio e la sua terra solo per il fatto di trovarsi nel posto sbagliato e, di certo, non per sua scelta o colpa.

È assurdo, per quel che mi riguarda, che qualcuno - produttore o semplice cittadino - sia privato legalmente del diritto di potere reclamare la sua appartenenza a un territorio o regione solo perché il luogo è "riservato" a titolo esclusivo a una denominazione enologica. Ribadendo la mia personale obiezione sulla qualità delle denominazioni, in particolare, pretendere che questa si possa ottenere con la legge, comprendo che - in ogni caso - vanno tutelate da speculazioni e frodi. Non credo, tuttavia, che indicare il nome di una regione e di un territorio - quando si è nella legittima condizione di farlo per appartenenza geografica - sia motivo di confusione per i consumatori. Anzi, trovo che sia un'informazione utile per meglio comprendere il produttore e perfino per fare capire che non tutto quello che è all'interno di una denominazione è necessariamente espressione *legale* di quel territorio. A volte, l'estro e la fantasia sanno creare cose nuove e, spesso, anche migliori di ciò che è imposto. In fin dei conti, le denominazioni sono già riconoscibili dalle relative sigle ed esplicazioni. Non si tratta di incitamento eversivo: semplicemente lasciare la libertà di interpretare un territorio nel modo che il produttore sente e percepisce. Compreso il diritto di comunicarlo, proprio a tutela dei consumatori e della chiarezza.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## Contrasti di Chardonnay e Sauvignon Blanc

Le due celebri uve bianche francesi, pur condividendo lo stesso paese di origine, producono vini diversi e opposti

Chardonnay e Sauvignon Blanc evocano indiscutibilmente la Francia e, in particolare, la Borgogna e la Valle della Loira. Se è vero che l'origine della seconda uva sia la vicina Bordeaux, è proprio nella Valle della Loira che il Sauvignon Blanc ha saputo esprimere vini di grande eleganza, non da meno, di particolare tipicità. Entrambe, innegabilmente, condividono il medesimo destino di *viaggiatori del mondo*, lo stesso di altre uve francesi, raggiungendo - perfino - paesi distanti decine di migliaia di chilometri. Chardonnay e Sauvignon Blanc sono l'emblema di un certo modello di enologia: uve spesso accusate di essere eccessivamente presenti in troppi vini, è innegabile che - quando usate - la loro presenza non passa inosservata. Pur avendo qualità e profili organolettici molto diversi, sono comunque capaci di caratterizzare i vini nei quali sono impiegate, apportando i loro inconfondibili caratteri.

La popolarità di queste due uve è tale che, oggi, le troviamo pressoché presenti in ogni paese vitivinicolo del mondo. La causa di questo enorme successo deriva anche dal fatto che, per molti anni, si riteneva la qualità dei vini francesi fosse dovuta, in larga parte, alle loro uve. Una supposizione fortemente discutibile - per quanto importante, l'uva, da sola, non è sufficiente per fare un vino di qualità - e solo più tardi si è cominciato a capire che il *segreto* era ben diverso. Quando si è finalmente compreso che i grandi vini richiedono rigorose pratiche viticole ed enologiche di qualità, la diffusione delle celebri uve *internazionali* aveva oramai conquistato il mondo. Non si intende, evidentemente, sminuire le qualità di Chardonnay e Sauvignon Blanc, poiché i fatti - attraverso i grandi vini che producono nel loro paese d'origine - ne testimoniano l'eccellenza che si unisce, innegabilmente, al territorio e all'uomo.

Originario della Borgogna, terra nella quale è capace di produrre vini di grandissima eleganza, lo Chardonnay è generalmente conosciuto nel mondo per la sua caratteristica morbidezza. Questa qualità è spesso utilizzata in cantina proprio per arrotondare vini *freschi e acidi*, così da migliorarne l'equilibrio e, nel contempo, incontrare il gusto di certi consumatori. La caratteristica morbidezza è largamente responsabile dell'enorme successo che ha ottenuto lo Chardonnay nel mondo, tuttavia, considerare la celebre uva borgognona unicamente per questa qualità sarebbe un grave errore di superficialità. Se è vero che lo Chardonnay è spesso usato per *arrotondare* certi vini - rendendoli così più "immediati" e facilmente vendibili - è bene ricordare che la versatilità di quest'uva è davvero notevole. Basti pensare, ad esempio, che lo Chardonnay è l'unica uva bianca a essere utilizzata per la produzione dello Champagne e la si trova, inoltre, nella quasi totalità degli spumanti metodo classico in tutto il mondo.

Un'altra apprezzata qualità dello Chardonnay è quella di legare particolarmente bene con la fermentazione e la maturazione in botte, pratica che rende il vino più complesso, accen-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 136, Gennaio 2015

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2015 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](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

tuando, nel contempo, la sua morbidezza. Lo Chardonnay è comunque capace di produrre pregevoli vini anche con la vinificazione in contenitori inerti, ed è in questo caso che può esprimere la sua finezza aromatica e la sua freschezza. La sua versatilità enologica trova ampio uso nella produzione dei vini, poiché - attraverso opportune pratiche viticole ed enologiche - è capace di produrre vini dai caratteri distinti e diversi. Altra caratteristica per la quale lo Chardonnay riscuote ampio consenso è rappresentato dal suo profilo aromatico, che ricorda la frutta esotica e certi fiori, banana e acacia su tutti. Infine, nonostante non sia spesso usato in questo modo, lo Chardonnay ha dato prova di produrre anche interessanti vini dolci.

Di carattere totalmente diverso, il Sauvignon Blanc si fa apprezzare per la sua vibrante freschezza e l'esuberante profilo olfattivo. Non si tratta - va detto - di un'uva aromatica, tuttavia le particolari qualità olfattive del Sauvignon Blanc lo hanno portato a essere definito, da molti, come uva *semi aromatica*. Varietà decisamente più esigente dello Chardonnay, il Sauvignon Blanc risente fortemente dell'influsso del territorio e, in particolare, del clima, producendo vini diversissimi in ognuna di queste condizioni. Il Sauvignon Blanc è sovente impiegato per aggiungere aromaticità e acidità a quei vini che ne sono privi, un contributo che è sempre ben percettibile. Il carattere di quest'uva è tale che, anche in minime quantità, è capace di alterare sostanzialmente quello dei vini nei quali è aggiunto. Il Sauvignon Blanc trova, in ogni caso, il massimo della sua espressione e personalità quando vinificato da solo e, va detto, non è da tutti apprezzato per le particolari e contrastanti espressioni che riesce a interpretare.

In aree a clima prevalentemente freddo - come nella Valle della Loira, sua terra d'elezione - il Sauvignon Blanc produce vini molto freschi e caratterizzati da un profilo aromatico con evidenti note vegetali, bosso e peperone verde su tutti. Nelle aree a clima più caldo, come spesso accade in Italia, il Sauvignon Blanc esprime un carattere aromatico fatto di esuberanti frutti tropicali, con nessun ricordo del suo tipico profilo vegetale. La maturazione, com'è facilmente prevedibile, influisce notevolmente sullo sviluppo dei suoi aromi e della sua freschezza, con una variabilità piuttosto ampia. Va detto che, nella maggioranza dei casi, si preferisce conservare e accentuare la sua tipica freschezza: per questo motivo è molto raro



Il colore del Sauvignon Blanc: giallo verdolino, anche nella sfumatura

che il Sauvignon Blanc sia fatto fermentare o maturare in botte o barrique. La sua acidità lo rende inoltre molto adatto per la produzione di vini dolci, dei quali i più celebri esempi restano Sauternes e Barsac, dove talvolta è impiegato.

Cerchiamo di comprendere le peculiarità delle due uve mettendole a confronto, usando la tecnica del contrasto, così da rendere evidenti le differenze, quindi, le rispettive caratteristiche. La condizione ideale di studio è costituita da tre vini: uno Chardonnay e due Sauvignon Blanc, dei quali, uno capace di esaltare il carattere "verde" dell'uva, il secondo quello fruttato, tipico delle zone più calde. Per una migliore efficacia di questo studio, è opportuno che i vini appartengano tutti alla stessa annata - in ogni caso, giovani - e prodotti in contenitori inerti. Questo permetterà l'espressione dei vini senza eccessivi influssi derivanti da particolari tecniche enologiche, come l'uso della botte. La produzione dello Chardonnay prevede spesso la fermentazione o la maturazione in legno, pertanto è opportuno assicurarsi che questo vino sia realmente prodotto in contenitori inerti.

La valutazione dell'aspetto dei tre vini, mette in evidenza le rispettive differenze dei colori, evidente anche da una sommaria osservazione. Nel Sauvignon Blanc si noteranno tonalità di colore decisamente più tendenti al giallo verdolino, soprattutto quello prodotto in zone fresche. In quello prodotto in zone più calde, si noteranno comunque evidenti tonalità di giallo verdolino, nonostante il colore cominci a tendere verso il giallo paglierino. Questo colore è invece molto evidente nello Chardonnay, nel quale il giallo paglierino è spesso presente anche nelle sfumature, osservazione che si esegue inclinando il calice e valutando l'estremità superiore del vino. Questo colore lo si può osservare anche nel Sauvignon Blanc prodotto in zone più calde - soprattutto nel caso di macerazione nelle bucce - restando comunque più chiaro, in termini generali, dello Chardonnay.

Lo studio si fa decisamente più interessante nella valutazione olfattiva dei tre vini. Sarà infatti sufficiente un sommario esame dei tre calici per comprendere le enormi differenze di ogni singolo vini, con profili aromatici, per certi aspetti, perfino opposti. Il Sauvignon Blanc, anche quando è prodotto con uve coltivate in zone calde, nonostante il suo esuberante profumo di frutti e fiori, difficilmente tradisce il suo carattere vegetale. In questi casi è fortemente attenuato, ma certe carat-



Il colore dello Chardonnay: giallo paglierino con sfumature giallo verdolino

teristiche, per così dire, verdi, fanno sempre parte del profilo olfattivo dei suoi vini, anche se in forma di delicate e leggere sfumature. La sensazione vegetale è pressoché sconosciuta ai vini ottenuti dallo Chardonnay, mentre la si può percepire - talvolta - in certi spumanti metodo classico prodotti con quest'uva. Inoltre, la sensazione di vegetale nello Chardonnay può essere percepita nei vini prodotti con uve coltivate in zone particolarmente fredde.

Il naso del Sauvignon Blanc prodotto con uve coltivate in zone fredde, esprime al calice un profilo fortemente caratterizzato da sensazioni erbacee e vegetali. Si potranno percepire, infatti, aromi di peperone verde, ortica, foglia di pomodoro ed erba appena falciata. In certi casi, si percepirà anche il caratteristico odore di fiore di bosso, molto apprezzato dagli appassionati di Sauvignon Blanc "vecchio stile". In quello prodotto con uve più mature o in zone calde, saranno gli aromi di frutta, compresa quella tropicale, a emergere dal calice. Riconosciamo, fra i tanti, uva spina, pesca, ananas, banana, agrumi e albicocca. La frutta esotica caratterizza anche lo Chardonnay, in particolare la banana, alla quale si uniscono mela, pera, susina, pompelmo, ananas e pesca. Il mondo dei fiori regala al Sauvignon Blanc aromi di sambuco, ginestra, biancospino e acacia, quest'ultimo particolarmente intenso nello Chardonnay, al quale si uniscono biancospino, caprifoglio, tiglio, ginestra e giglio.

Passiamo ora alla valutazione del profilo gustativo dei tre vini, fase che continuerà a mettere ancor più in evidenza le notevoli differenze fra le due uve. L'attacco del Sauvignon Blanc è decisamente fresco e, nel caso del vino prodotto con uve da zone fresche, l'acidità diviene predominante, quasi tagliente. La morbidezza è piuttosto limitata, lasciando principalmente all'alcol il ruolo di porre in equilibrio la freschezza. Nel Sauvignon Blanc prodotto con uve da zone più calde si percepisce una maggiore morbidezza, senza attenuare la freschezza, qualità tipica dei vini prodotti con quest'uva. La morbidezza diviene invece evidente nell'attacco dello Chardonnay, qualità che spesso è apprezzata dagli appassionati di quest'uva. La freschezza è ben evidente anche in questo vino, tuttavia è nella morbidezza che la celebre uva borgognona si fa principalmente notare.

Differenze che continuano a farsi notare anche nella parte finale della valutazione dei tre vini. Il finale del Sauvignon Blanc, dopo avere quindi deglutito il vino, lascia in bocca una ben percettibile freschezza, sempre accompagnata da sapori di frutta esotica e agrumi. Acidità che diviene meno percettibile - ma sempre ben presente - nel Sauvignon Blanc prodotto con uve più mature o provenienti da zone più calde. In questo caso, alla tipica freschezza, si aggiunge anche una lieve sensazione di morbidezza, lasciando comunque all'acidità il ruolo principale. La condizione è decisamente opposta nel finale dello Chardonnay, il quale lascia prevalentemente in bocca una sensazione di morbidezza e rotondità, mentre l'acidità svolge un ruolo secondario, seppure piacevole e determinante per l'equilibrio del vino. Infine, una considerazione sull'alcol: i vini prodotti con Sauvignon Blanc hanno - in termini generali - una gradazione inferiore allo Chardonnay, una caratteristica che, nel caso dell'uva borgognona, contribuirà alla percezione 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



### Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna 2011 Barberani (Umbria, Italia)

🍷 Grechetto (90%), Procanico (10%)

Prezzo: € 35,00

Punteggio ◇◇◇◇

- 👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, miele e susina seguite da aromi di biancospino, confettura di pere, ginestra, agrumi, pesca matura, nocciola e minerale.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di mela, susina e miele.
- 📅 6 mesi in botte.
- 🍴 *Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



### Moscato Passito Villa Monticelli 2009 Barberani (Umbria, Italia)

🍷 Moscato Bianco

Prezzo: € 38,00 - 500ml

Punteggio ◇◇◇◇ ★

- 👁️ Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, fico secco e scorza d'agrumi seguite da

aromi di albicocca secca, confettura di pesche, miele, cedro, canditi, lavanda, timo, salvia e smalto.

 Attacco dolce e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di uva passa, fico secco e albicocca secca.

 Maturazione in vasca d'acciaio.

 *Pasticceria secca, Crostate di confetture, Formaggi stagionati*



**Trento Rosè Brut Pian Castello 2008**  
Endrizzi (Trentino, Italia)

 Pinot Nero

Prezzo: € 17,90

Punteggio 

 Rosa salmone brillante e sfumature rosa salmone, trasparente, perlage fine e persistente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e mirtillo seguite da aromi di fragola, crosta di pane, ciclamino, mela, lievito, susina, agrumi e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

 Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per 60 mesi.

 *Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



**Gran Masetto 2010**  
Endrizzi (Trentino, Italia)

 Teroldego

Prezzo: € 37,00

Punteggio 

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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed equilibrato, apre con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, rosa appassita, vaniglia, cioccolato, macis, cannella, tabacco e mentolo.

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

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

 Prodotto con uve parzialmente appassite. 20 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



**Franciacorta Extra Brut 2010**  
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)

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

Prezzo: € 22,00

Punteggio 

 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, banana e susina seguite da aromi di crosta di pane, biancospino, lievito, pralina, pompelmo, mandarino, acacia e burro.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pompelmo e susina.

 Rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 42 mesi.

 *Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Paste ripiene, Pesce fritto, Crostacei alla griglia*



**Franciacorta Satèn Brut 2010  
Ricci Curbastro (Lombardia, Italia)**

 Chardonnay

Prezzo: € 22,00

Punteggio  ☆

 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, agrumi, susina, miele, pompelmo, pralina, burro, lievito e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, banana e nocciola.

 Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 40 mesi.

 *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Carne bianca saltata, Crostacei saltati, Pesce arrosto*



**Brunello di Montalcino 2009  
Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)**

 Sangiovese

Prezzo: € 28,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

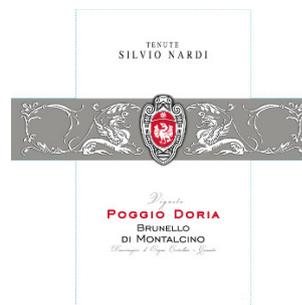
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, rosa appassita, vaniglia, cannella, tabacco, cioccolato, macis e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

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

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



**Brunello di Montalcino Vigneto Poggio Doria 2007  
Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)**

 Sangiovese

Prezzo: € 80,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino brillante con sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, lampone e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, pepe rosa, rosa appassita, cioccolato, tabacco, cannella, vaniglia, macis e mentolo.

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

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

 18 mesi in barrique, 12 mesi in botte, almeno 36 mesi in bottiglia.

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

EVENTI

## Notiziario

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

### Il Consorzio Chianti Colli Fiorentini Compie Vent'anni

Il Consorzio Chianti Colli Fiorentini festeggia il ventennale della sua costituzione. Dal 1994 al 2014, venti anni di attività

dedicati alla valorizzazione e alla tutela delle denominazioni di origine Chianti Colli Fiorentini e Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini, contraddistinte dal marchio del leone araldico che sorregge un calice di vino, "rivisitazione" del celebre Marzocco donatelliano.

Per celebrare la ricorrenza, il Consorzio Chianti Colli Fiorentini ha coniato un bollino *ad hoc* con impresso un leone rampante incorniciato da una filigrana dorata recante la dicitura "Anniversary 1994 - 2014", che per un intero anno sarà apposto sulle etichette della denominazione commercializzate.

Riconosciuta e delimitata nel 1932, la DOCG Chianti Colli Fiorentini comprende 18 Comuni, tra questi anche Firenze, e prevede un rigoroso disciplinare di produzione mirato a preservare le qualità di eccellenza di un vino da secoli noto e apprezzato. Custodi di questa nobile tradizione - le cui testimonianze risalgono all'epoca romana - sono le 26 aziende agricole del Consorzio, che rappresentano la quasi totalità della produzione di Chianti Colli Fiorentini.

Il Consorzio Chianti Colli Fiorentini è nato il 20 settembre 1994 con lo scopo di valorizzare il territorio e la DOCG. Il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali dal 14 dicembre 2004 ne ha esteso le funzioni affidandogli il compito di tutelare le denominazioni Chianti Colli Fiorentini e Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini. Una "mission" che ha coinvolto e che coinvolge tuttora un intero patrimonio fatto di territorio, tradizione, cultura e economia e che si rispecchia nelle attività di promozione e valorizzazione portate avanti dal Consorzio sin dalla sua fondazione.

«Siamo orgogliosi di tagliare il traguardo di ben quattro lustri di presenza attiva e operativa sul nostro territorio - afferma Marina Malenchini, presidente dal 2003 del Consorzio Chianti Colli Fiorentini - venti anni nel corso dei quali il Consorzio è cresciuto e ha portato avanti numerose iniziative per la promozione della denominazione. Adesso siamo pronti per le prossime sfide. Il mio augurio è che le nuove leve possano prendere le redini di questa denominazione, in vigna e non solo». Il Chianti Colli Fiorentini si caratterizza per il suo corpo mai eccessivo, colori brillanti, profumi freschi e un grande equilibrio. Un vino che si declina in diverse sfumature e interpretazioni senza mai perdere di vista la propria origine e la personalità del Sangiovese, vitigno principe della denominazione al quale il Chianti Colli Fiorentini sposa altri vitigni autoctoni toscani, dal Canaiolo al Colorino.

### **Prima del Torcolato DOC Breganze: Ventesimo Anniversario**

Sarà l'edizione numero venti della "Prima del Torcolato DOC Breganze" quella che prenderà vita domenica 18 gennaio 2015 in piazza Mazzini a Breganze. La manifestazione celebra la preziosa specialità enologica vicentina, il Torcolato, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, frutto di una tradizione vitivinicola testimoniata storicamente già da Aureliano Acanti, nel poema "Roccolo Ditirambo", stampato a Venezia nel 1754.

Sono trascorsi vent'anni dal riconoscimento della DOC per questo sontuoso nettare ottenuto dalla spremitura dell'uva autoctona Vespaiola, vendemmiata a settembre e appassita per mesi nei fruttai delle cantine: per l'occasione, oltre alla tradizionale "Prima Spremitura" delle uve appassite conferite da tutti i produttori soci del Consorzio, sarà riempito un esclusi-

vo e unico Balthazar di 12 litri celebrativo, sotto la regia del sommelier Alessandro Scorsone. Per un compleanno così prestigioso non poteva mancare l'Anonima Magnagati, compagnia interprete del più schietto "spirito" vicentino, che regalerà alla piazza di Breganze un gustoso intrattenimento "teatral-enologico", preludio dello spettacolo serale presso il Cinema Verdi.

Come ogni anno colorerà il palco la Magnifica Fraglia del Torcolato DOC Breganze, coordinata e supportata dalla verve di Franco Ghirardello: tra i momenti istituzionali della confraternita breganzese vi sarà il passaggio di consegne tra il Gran Priore uscente e il suo successore per il prossimo triennio, la nomina dei nuovi confratelli e dell'Ambasciatore del Torcolato nel mondo per l'anno 2015.

Verrà inoltre premiato il vincitore della decima edizione del concorso grafico per la realizzazione dell'etichetta del Torcolato della "Prima": ogni anno si avrà la possibilità di proporre i propri bozzetti dell'etichetta per un vino unico ed esclusivo, in produzione limitata e fuori commercio: il Torcolato prodotto dal mosto ottenuto durante la spremitura pubblica in Piazza Mazzini.

Prima e dopo la spremitura è confermato il Fruttaio Tour®, l'apertura al pubblico delle cantine con visite guidate e degustazioni, così da vedere dove e come nasce il Torcolato. In Piazza Mazzini, inoltre, fin dal mattino sarà possibile scoprire il meglio della tradizione enogastronomica locale grazie al mercato dei prodotti tipici della Strada del Torcolato e, assolutamente da provare la vista mozzafiato dalla torre campanaria Diedo con il brindisi "in quota".

### **Maturazione dell'Uva: Identificati i Geni Chiave**

Un gruppo di ricercatori del Laboratorio di Genetica Agraria dell'Università di Verona, diretto da Mario Pezzotti insieme al team del CNR coordinato da Paola Paci, ha identificato alcuni geni chiave nel processo di maturazione del frutto della bacca della vite. La ricerca, pubblicata sulla rivista scientifica *The Plant Cell*, consentirà di sviluppare strumenti diagnostici in grado di migliorare la qualità delle uve e del vino. I ricercatori hanno sviluppato una metodica basata su algoritmi informatici in grado di individuare geni chiave nel processo di maturazione degli organi della pianta di vite e, in particolare, del suo frutto. Grazie allo studio sarà quindi possibile decifrare con più facilità i complicati messaggi contenuti nel genoma della vite attraverso cui la bacca matura può acquisire qualità uniche che permettono di ottenere vini di elevato prestigio. Uno strumento importantissimo per la viticoltura che permetterà di decifrare le risposte della pianta a particolari condizioni o fasi di sviluppo. Grazie alla ricerca di base ciò che fino a oggi era solamente empirico potrà diventare scientificamente controllabile.

A partire dall'analisi del profilo di espressione dei circa 30.000 geni presenti nel genoma della pianta di vite, a diversi stadi di sviluppo, gli scienziati hanno scoperto che un piccolo gruppo di geni, circa 100, è direttamente coinvolto nella regolazione della maturazione degli organi della vite e in particolare del suo frutto. Ciò significa che poche proteine, con funzione di regolazione sull'espressione di altri geni, sono necessarie per la progressione della maturazione della bacca di vite. Lo studio ha inoltre evidenziato che, durante la transizione tra il frut-

to immaturo e maturo, molti geni si spengono, non vengono cioè più espressi e le proteine da loro codificate non sono più prodotte. I 100 geni identificati sono, invece, molto espressi durante la transizione verso la maturazione e il loro ruolo si è dimostrato centrale nello spegnimento dei geni espressi nella fase immatura. Tra i geni identificati alcuni hanno un ruolo centrale nella regolazione dei processi metabolici. Il loro ruolo è, infatti, centrale nello sviluppo e nelle caratteristiche finali della bacca di vite. Tra queste la produzione dei composti fenolici, fondamentali per la determinazione delle caratteristiche finali della qualità del frutto come il colore e la struttura del vino che ne deriva.



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".



### Cuore di Albicocche Nannoni (Toscana, Italia)

 Albicocche Denocciolate

Prezzo: € 25,00 - 35cl

Punteggio ❖❖❖❖ ☆

-  Incolore, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di albicocca, miele e nocciola, pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi e pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con lunghi ricordi di albicocca e miele.
-  Distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Prodotta dalla distilleria Nannoni e commercializzata con etichetta propria da "Villani Enrico".

## 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	↔	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
2	↔	Pelago 2009, Umani Ronchi
3	↔	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
4	↗	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
5	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
6	↗	Adarmando 2011, Tabarrini
7	↘	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
8	↗	Montiano 2011, Falesco
9	↗	Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino
10	↘	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
11	↗	Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti
12	↘	Maximo 2010, Umani Ronchi
13	↘	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
14	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
15	↘	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini

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