

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVIII - Numero 191, Gennaio 2020

Tempo di Festa, Tempo di Vino

Abbiamo appena lasciato alle spalle dicembre e, con esso, anche l'anno 2019, tuttavia siamo ancora nel periodo delle festività e che ci accompagnerà ancora per un po' in questi primi giorni dell'anno 2020. Si tratta, in ogni caso, di un periodo durante il quale, puntualmente, si stappano gioiosamente bottiglie di vino, sia per allietare i frequenti banchetti che si organizzano nei giorni di festa, sia per celebrare l'arrivo del nuovo anno. Com'è ben noto, il vino che diviene protagonista assoluto di brindisi e celebrazioni è notoriamente quello spumante – di qualunque tipo e provenienza – che occupa un posto d'onore nei calici di ogni tavola. Complice, appunto, il ruolo che la maggioranza riconosce a questo particolare stile di vino: non c'è festa o celebrazione nella quale non si stappi almeno una bottiglia di spumante. Dai metodo Charmat – o Martinotti – ai metodo classico e *champenoise*, durante le feste, in particolare in quelle di questo periodo, le vendite degli spumanti registrano aumenti significativi e importanti.

In questo periodo – infatti – sono “volati verso il cielo” milioni di tappi di bottiglie di spumante, un *rito collettivo* che vede il suo momento più intenso e significativo la notte del 31 dicembre e che saluta il nuovo anno. Un successo di consumi, a quanto pare, in continuo aumento e per il quale – non solo in Italia – è disponibile un'ampia selezione di scelte, stili e prezzi. A prevedere questo aumento l'Ovse-Ceves (Osservatorio Vini Spumanti Effervescenti) il quale stima un incremento del +3,3% nei consumi di vini spumanti, in particolare quelli *brut*. Interessante, per quanto concerne la preferenza in fatto di “stile”, il costante aumento di consumo degli spumanti più secchi – come il brut, extra brut e pas dosé – segno, non da ultimo, di un cambiamento culturale in Italia nei confronti delle bollicine. L'aumento del +3,3%, inoltre, è un dato decisamente interessante e positivo, sottolineando il buono stato di salute della produzione di vini spumanti.

Secondo questa stima, oltre a evidenziare l'aumento del +3,3% nel consumo di spumanti rispetto all'analogo periodo delle festività dello scorso anno, emergono anche altri dati in-

teressanti. Per la celebrare l'arrivo del nuovo anno, si stima – infatti – che alla mezzanotte di capodanno 2020 si stapperanno dai 44 ai 48 milioni di bottiglie di spumante. Nell'intero periodo delle festività, quindi dai giorni di Natale fino all'Epifania, si prevede un consumo giornaliero di più di 2,5 milioni di bottiglie di spumante. Queste previsioni sono il risultato dei dati raccolti dagli operatori economici del mercato dei vini spumanti e che riguardano gli ultimi 28 anni. Lo studio, inoltre, mette in evidenza come la preferenza dello stile degli spumanti cambi in funzione della festività od occasione di celebrazione. Nel giorno di Natale sono gli spumanti dry e dolci a essere maggiormente stappati, mentre per l'Epifania si tende a preferire le bollicine rosé, nel brindisi di fine anno, invece, sono gli stili secchi e brut a essere principalmente versati nei calici.

La stima dei consumi di vini spumanti relativamente a questo periodo di feste è diffuso dall'Ovse-Ceves per mezzo del suo presidente Giampietro Comolli, mette inoltre in evidenza ulteriori dati interessanti. Buone notizie, infatti, sia in termini quantitativi sia in volume di affari. Si stima che in questo periodo di festività si stapperanno 77 milioni di bottiglie di spumante italiano pari a un valore di 280 milioni di euro. Una quota decisamente importante se si confronta questo dato con l'intera spesa degli italiani destinata a celebrare queste feste e che si stima per un totale di 630 milioni di euro. Non saranno comunque stappati solamente spumanti italiani, poiché molti dei nostri connazionali preferiranno stappare circa 3,9 milioni di bottiglie prodotte all'estero, in particolare nei ristoranti e nelle località di vacanza. La spesa relativa al consumo di spumanti stranieri si attesta a 240 milioni di euro, gran parte dei quali destinati allo Champagne.

Il presidente dell'Ovse-Ceves Giampietro Comolli sottolinea infine la spesa destinata agli spumanti nel periodo delle festività 2019-2020 sarà di oltre 870 milioni di euro, segnando un aumento del +3,3% rispetto al corrispondente periodo precedente e con un incremento di 2,4 milioni di bottiglie. Dati decisamente incoraggianti, considerando l'andamento dei consumi degli anni passati e che, per il secondo anno consecutivo,

Sommario

Tempo di Festa, Tempo di Vino	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Curtefranca Rosso e Chianti Classico	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Guide Parade	11

DiWINEtaste OnLine

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

segna un significativo aumento, segno di una promettente ripresa dell'intero comparto vitivinicolo. I segnali del buon andamento del mercato del vino erano stati già anticipati in ottobre, all'inizio dell'autunno. In quel periodo, infatti, è stato rilevato un significativo aumento delle vendite – e quindi dei consumi – in due vini in particolare: i rossi e il prosecco. Lo stesso, tuttavia, non si è registrato per i vini spumanti dolci che, a quanto pare, soffrono da qualche tempo di una tendenza negativa nei consumi e quindi di mercato.

Nel mese di ottobre 2019 il mercato del vino italiano ha infatti registrato un aumento del 5,74% in termini di valore pari all'1,43% in volume. I vini che hanno segnato i migliori risultati – come già detto – sono i rossi e il Prosecco, quest'ultimo anche grazie ai timori nel Regno Unito per gli effetti della *brexit*. Con l'attuazione di questa misura, infatti, si teme l'introduzione di dazi, una prospettiva che ha spinto i distributori di vino inglesi a fare "scorta", in modo particolare, di Prosecco, particolarmente apprezzato oltremarica. Il merito di questo risultato si deve anche ai consumi interni, in particolare a quelli della ristorazione e somministrazione, entrambi registrando aumenti di oltre il 3,50% in termini di valore. Il 2019, pertanto, si può considerare come un anno favorevole per il vino italiano e che ha prodotto risultati positivi sia in termini di volumi sia per il valore economico. Un risultato che regala buone premesse in questo 2020 appena iniziato. Visti i risultati, non certo positivi dei recenti anni passati, si tratta certamente di una buona notizia e che lascia intravedere un buon futuro per il vino italiano, quanto meno in quello più prossimo.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Curtefranca Rosso e Chianti Classico

Due vini rossi, fra i più rappresentativi nelle rispettive regioni, Lombardia e Toscana, si confrontano nei calici della degustazione per contrasto di questo mese

Quando si parla dei vini di Toscana, il Chianti Classico è, innegabilmente, uno dei primi ai quali si pensa, un vino che ha segnato la storia enologica di questa regione e, per molti aspetti, anche quella d'Italia. La Lombardia si distingue per i suoi diversi stili di vino e, fra questi, i rossi ricoprono un ruolo importante. Quando si parla della Lombardia, ovviamente, la denominazione che maggiormente si distingue è la Franciacorta, innegabilmente fra le principali eccellenze spumantistiche d'Italia. La Franciacorta, tuttavia, non è solo fatta di bollicine poiché in questo territorio si producono anche vini bianchi e rossi appartenenti alla denominazione Curtefranca. La storia dei vini *fermi* di Franciacorta è certamente più recente di quelli del Chianti, tuttavia in questa parte di Lombardia si parla di vini *mordaci* – vale a dire *effervescenti* e *frizzanti* – già nel sedicesimo secolo.

I vini della degustazione per contrasto di questo mese sono decisamente diversi e distanti, non solo in termini geografici. Nel Chianti Classico, infatti, domina incontrastato il Sangiovese, mentre nel Curtefranca Rosso sono le uve di carattere internazionale a comporre i vini di questo territorio. Si tratta, evidentemente, di vini appartenenti a storie enologiche diverse, fortemente legati ai rispettivi territori e in accordo agli sviluppi viticoli ed enologici che si sono verificati nel corso del tempo. In entrambi i casi, va detto, si sono verificati degli adattamenti e delle modifiche tali da rendere oggi questi vini molto diversi rispetto al passato. Questo si è verificato, in particolare, per il Chianti Classico che ha visto, di recente, l'introduzione nella sua composizione anche di varietà internazionali, di fatto, uve ammesse alla coltivazione nella regione Toscana.

Curtefranca Rosso

Il territorio della Denominazione d'Origine Controllata Curtefranca prevede la produzione di vini bianchi e rossi, inoltre corrisponde esattamente a quello della Franciacorta, la celeberrima area nella quale si producono spumanti con l'omonimo metodo. All'inizio della propria definizione – infatti – la denominazione Franciacorta prevedeva, oltre alla produzione di spumanti, anche quella di vini fermi da tavola. La nascita di questa importante denominazione risale al 1967 per poi essere suddivisa, nel 1995, in due distinte denominazioni: una riservata esclusivamente alla produzione spumantistica – e che conserva il nome "Franciacorta" – l'altra per i vini fermi e che prenderà il nome di "Terre di Franciacorta". Quest'ultima denominazione, con lo scopo di evitare confusione con la denominazione riservata agli spumanti, nel 2008 cambia nuovamente il proprio nome nell'attuale "Curtefranca". La denominazione prevede, come nella sua iniziale definizione, la

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 191, Gennaio 2020

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2020 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

produzione di vini sia bianchi sia rossi e coincide con lo stesso territorio del Franciacorta.

Il Curtefranca Rosso si produce prevalentemente – come previsto dal relativo disciplinare – con varietà cosiddette “internazionali”, alle quali possono concorrere anche uve “italiane” e storicamente presenti in questo territorio. Il rosso si compone infatti di Cabernet Franc e Carmenère – da soli o insieme – per un minimo del 20%, Merlot per un minimo del 25% e Cabernet Sauvignon per un minimo del 10% e un massimo del 35%. Nella produzione del Curtefranca Rosso possono inoltre essere impiegate varietà non aromatiche e idonee alla coltivazione in Lombardia, per un massimo del 15%. Questa restante quota è generalmente composta – quando utilizzata – da Barbera e Nebbiolo. La denominazione Curtefranca Rosso prevede anche l'eventuale menzione del vigneto di origine delle uve e, in questo caso specifico, è obbligatoria la maturazione in botti di legno per un minimo di 8 mesi. A tale proposito, si deve osservare che la maturazione in legno – botte o barrique – è anche frequente per il Curtefranca Rosso senza menzione di vigneto, tuttavia, in alcuni casi, si utilizzano solamente contenitori inerti, come la vasca d'acciaio.

Chianti Classico

Il Chianti Classico è, senza ombra di dubbio, uno dei vini italiani che vanta una lunga storia e prestigio, oltre a fama internazionale. Pregiato ambasciatore dell'enologia toscana e italiana nel mondo, il Chianti è anche uno dei primi vini del nostro Paese per il quale sono state definite sia le pratiche viticole sia il territorio di produzione. Si deve infatti al Granduca Cosimo III de' Medici la definizione dei territori di produzione di Chianti, Carmignano, Pomino e Valdarno di Sopra con l'emanazione di un apposito editto. Era il 24 settembre 1716 e il provvedimento del Granduca Cosimo III si può considerare – di fatto – il primo disciplinare di produzione enologica emanato in Italia. Questo episodio permette inoltre di comprendere l'importanza culturale e commerciale dei vini ai quali fa riferimento questo editto – Chianti compreso – tanto da disciplinare e regolamentare la loro produzione con lo scopo di tutelare la loro identità e prevenire le frodi.

Il territorio del Chianti Classico si estende notoriamente fra le odierne province di Firenze e Siena, in un'area di 70.000 ettari e comprende i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti e in parte quelli di Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi e San Casciano in Val di Pesa. Nel corso della sua storia il Chianti Classico ha subito diverse modifiche nella produzione, arrivando quindi al 1874 quando il Barone Bettino Ricasoli stabilisce le varietà di uve e definisce la sua *famosa ricetta*: Sangiovese in larga parte, Canaiolo Nero, Malvasia Bianca e Trebbiano Toscana. Questa celebre formula resterà invariata fino al 1984, quando si provvede a revisionare il disciplinare di produzione, fino ad arrivare all'ultima modifica nella quale si stabilisce una presenza minima di Sangiovese dell'80% e la restante quota costituita da varietà a bacca rossa idonee alla coltivazione in Toscana. Il Chianti Classico è riconosciuto dal sistema di qualità italiano come territorio a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG).

La Degustazione

Diamo inizio alla degustazione per contrasto di questo mese provvedendo alla scelta dei vini che verseremo nei nostri calici. La produzione dei due vini che prendiamo in esame questo mese prevede – in entrambi i casi e in accordo ai rispettivi disciplinari – l'impiego di uve diverse. Per questo motivo, è opportuno prestare attenzione alla loro composizione, assicurandoci che siano prodotti con le uve riportate di seguito. Per quanto riguarda il Curtefranca Rosso, sceglieremo un vino prodotto con Cabernet Franc, Carmenère, Merlot e Cabernet Sauvignon, possibilmente con le prime due uve in quantità dominante. Nella scelta del Chianti Classico faremo attenzione che il vino sia prodotto in larga parte da Sangiovese – esattamente come impone il suo disciplinare – con l'aggiunta di Canaiolo Nero. Per quanto concerne la tecnica di maturazione, in entrambi i casi sceglieremo vini fatti maturare in botte grande per almeno 8 mesi. I due vini sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

La prima qualità sensoriale che prenderemo in esame nei vini della nostra degustazione è, come di consueto, l'aspetto, cioè la valutazione del colore e della trasparenza. Il primo vino del quale valutiamo questa qualità sensoriale è il Curtefranca Rosso, ponendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, come per esempio un tovagliolo o un foglio di carta. Osserviamo la base del calice: alla vista rileviamo un colore rosso rubino intenso e una trasparenza moderata tale da rendere difficile la visione dell'oggetto posto a contrasto. La sfumatura del Curtefranca Rosso, osservata all'estremità del vino, verso l'apertura del calice, conferma il colore rosso rubino. Passiamo ora all'osservazione del Chianti Classico e, come per il vino precedente, incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Il vino Toscano si presenta ai nostri occhi con un colore rosso rubino brillante e intenso, trasparenza moderata, in genere superiore rispetto al Curtefranca Rosso. La sfumatura del Chianti Classico conferma il colore rosso rubino brillante.

L'evidenza delle differenze fra Curtefranca Rosso e Chianti Classico si esprime – senza ombra di dubbio – nella valutazione dei rispettivi profili olfattivi. Questi due vini, infatti, sono prodotti con uve diverse e, come tali, contraddistinte da qualità sensoriali distanti. Il Curtefranca Rosso è generalmente



Il colore del Chianti Classico

prodotto con il Cabernet Franc, Carmenère, Merlot, Caberbet Sauvignon, spesso il Nebbiolo e la Barbera; il Chianti Classico è principalmente composto da Sangiovese, varietà che rappresenta almeno l'80% del totale. In entrambi i vini l'espressione di frutti a polpa nera è dominante, sebbene con qualità diverse. Nel Curtefranca Rosso dominano il ribes, amarena, prugna e mirtillo, mentre nel Chianti Classico il naso è caratterizzato da amarena, prugna, mirtillo e mora. Nel vino toscano si percepiscono inoltre sensazioni di frutti rossi, in particolare il lampone. Il mondo dei fiori è in entrambi dominato dalla violetta, mentre nel Chianti Classico si percepisce talvolta il profumo della rosa.

Procediamo con la degustazione e prendiamo in esame il profilo olfattivo del Curtefranca Rosso. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè le sensazioni primarie che si percepiscono al naso. Il Curtefranca Rosso regala al naso aromi intensi e puliti di ribes, prugna e amarena ai quali si aggiunge anche il piacevole profumo della violetta. Dopo avere roteato il calice, operazione che, notoriamente, favorisce lo sviluppo degli altri aromi, eseguiamo una nuova olfazione. Il vino lombardo di completa con mirtillo e, talvolta, sensazioni vegetali che ricordano il peperone verde, oltre a qualità tipiche della maturazione in legno, come vaniglia e cioccolato, spesso un accenno balsamico che ricorda il mentolo. Ben diversa l'apertura di Chianti Classico, valutata mantenendo il calice verticale e senza rotarlo, si caratterizza con amarena, prugna e lampone, anche in questo caso unito all'elegante profumo della violetta. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Chianti Classico si completa con mirtillo, mora, rosa e ciclamino, oltre alle tipiche sensazioni terziarie conferite dalla maturazione in legno.

Dopo avere valutato le sensazioni olfattive dei due vini, procediamo con l'esame dei profili gustativi, iniziando, come per le fasi precedenti, dal Curtefranca Rosso. La prima qualità che valuteremo, come di consueto, è l'attacco del vino, cioè le sensazioni primarie che si percepiscono in bocca. Prendiamo un sorso del vino lombardo: l'attacco si distingue con una buona sensazione di astringenza prodotta dai tannini alla quale si oppone – contribuendo all'equilibrio – l'effetto dell'alcol e della morbidezza. In bocca si percepiscono i sapori di ribes, prugna e amarena con una buona corrispondenza con il naso, ovvero con le sensazioni percepite nell'apertura dell'esame olfattivo. Passiamo alla valutazione dell'attacco del Chianti Classico e prendiamo quindi un sorso del vino toscano. In bocca si percepisce la buona astringenza dei tannini – tuttavia inferiore a quella del Curtefranca Rosso – oltre alla piacevole freschezza conferita dall'acidità, caratteristica spesso percettibile nei vini prodotti con il Sangiovese. La corrispondenza con il naso è, anche in questo vino, molto buona: in bocca sono evidenti i sapori di amarena, prugna e lampone.

La nostra degustazione per contrasto si conclude con la valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare, la persistenza gusto-olfattiva, fra i più importanti fattori che determinano la qualità. Il finale del Curtefranca Rosso si fa apprezzare per la buona persistenza, nella quale si continuano a percepire sia la sensazione di struttura e astringenza, sia i sapori di ribes, prugna e amarena. Le sensazioni di freschezza e di morbidezza risultano moderate, prevalentemente a causa delle uve utilizzate per

la produzione. Il finale del Chianti Classico è caratterizzato da buona persistenza e in bocca è ben percettibile la sensazione di freschezza conferita dalla tipica acidità del Sangiovese, pur essendo equilibrato dalla piacevole morbidezza e dall'effetto dell'alcol. In bocca, inoltre, si percepiscono netti e puliti i sapori di amarena, prugna e lampone. Prima di concludere la nostra degustazione, soffermiamoci nuovamente sul confronto delle qualità olfattive e gustative dei due vini: le differenze sensoriali sono evidenti e *distanti*.

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



Maremma Toscana Rosso Barbaspinosa 2015 Moris Farms (Toscana, Italia)

- 🌟 Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 12.90

Punteggio ◇◇◇◇

👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

🕒 12 mesi in barrique.

🍴 Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Morellino di Scansano Riserva 2016
Moris Farms (Toscana, Italia)

Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon, Merlot (10%)

Prezzo: € 18.60

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



Etna Bianco 2018
Giovi (Sicilia, Italia)

Carricante (85%), Grecanico (15%)

Prezzo: € 14.00

Punteggio

Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di susina, mela e biancospino seguite da aromi di pompelmo, scorza d'agrumi, nespola, nocciola, mandorla, miele e un accenno di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

3 mesi in botte.

Paste ripiene, Pesce arrosto, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto



Etna Rosso Piraò 2011
Giovi (Sicilia, Italia)

Nerello Mascalese

Prezzo: € 30.00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, rosa appassita, fragola, liquirizia, cacao, tabacco, carruba, catrame, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

12 mesi in botte.

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



Barbera d'Alba Superiore 2015
Casavecchia (Piemonte, Italia)

Barbera

Prezzo: € 8.50

Punteggio ☆☆☆☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, lampone, mora, cioccolato, tabacco, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

12 mesi in botte, almeno 6 mesi in bottiglia.

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



Langhe Nebbiolo Pian del Lupo 2013
Casavecchia (Piemonte, Italia)

Nebbiolo (85%), Merlot (15%)

Prezzo: € 13.00

Punteggio ☆☆☆☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

18 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Tralivio 2017
Sartarelli (Marche, Italia)

Verdicchio

Prezzo: € 17.00

Punteggio ☆☆☆☆

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di pera, mandorla, nespola, biancospino, ginestra, tiglio, rosmarino e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di pesce e funghi, Paste ripiene




Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Balciana 2016
Sartarelli (Marche, Italia)


Verdicchio


Prezzo: € 38.00


Punteggio ☆☆☆☆

Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

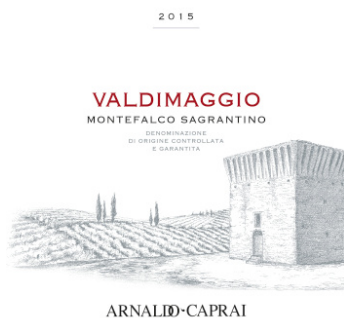
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela cotogna, nespola e albicocca seguite da aromi di miele, zafferano, susina, pera, muffa nobile, ananas, camomilla, cera d'api, mango, biancospino, mandorla, tiglio e minerale.

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


 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela cotogna, albicocca e miele.

 Maturazione in vasche d'acciaio.


 *Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Formaggi*





Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2015
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)


 Sagrantino


Prezzo: € 32.00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

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

 24 mesi in barrique, almeno 8 mesi in bottiglia.

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





Montefalco Sagrantino 25 Anni 2015
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)


 Sagrantino


Prezzo: € 50.00


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, peonia, cipria, cioccolato, tabacco, chiodo di garofano, pepe rosa, macis, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

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

 24 mesi in barrique, almeno 8 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.

AGIVI: Violante Gardini è la Nuova Presidente

«Voglio ringraziare il consiglio e il presidente uscente per l'ottimo lavoro svolto e dare il benvenuto alla nuova compagine che sono certo saprà portare avanti con continuità e innovazione le attività dell'Associazione. AGIVI rappresenta il futuro di Unione Italiana Vini, la forza giovane dalla quale usciranno i dirigenti UIV di domani. Per questo continueremo a stare al

loro fianco con un coinvolgimento sempre maggiore ai nostri tavoli di lavoro, all'interno del nostro CDA e supportando le attività formative che organizzano. Auguro a tutti un buon lavoro».

Con queste parole Paolo Castelletti, Segretario Generale di Unione Italiana Vini, ha introdotto i lavori dell'Assemblea generale di AGIVI che si è tenuta venerdì 29 novembre presso il Gruppo MGM Mondodelvino spa di Priocca (Cuneo), in Piemonte e ha portato alla nomina del nuovo Consiglio di amministrazione e della sua nuova presidente, la toscana Violante Gardini, responsabile commerciale delle cantine della madre Donatella Cinelli Colombini, a sua volta presidente delle Donne del Vino. Al suo fianco due nuovi vicepresidenti, Enrico Gobino di MGM Mondodelvino spa e Marzia Varvaglione Vigna e Vini, che con lei porteranno avanti i lavori di AGIVI, iniziati già in occasione dell'Assemblea con l'approvazione del proprio statuto che prevede l'apertura dell'associazione, oltre ai produttori e ai manager, anche a nuove figure professionali come sommelier e giornalisti in qualità di soci affiliati.

«Voglio ringraziare tutti coloro che in questi anni hanno sostenuto AGIVI e hanno contribuito a farla crescere e l'intero consiglio con il quale ho avuto l'onore e il piacere di lavorare – ha commentato Federico Terenzi, presidente uscente di AGIVI – L'Associazione oggi è sempre più forte e rappresentativa, grazie al rafforzamento del rapporto con Unione Italiana Vini, nostra associazione senior, e grazie ai tantissimi eventi che ci hanno visto protagonisti e organizzatori, dagli incontri con la grande critica enologica italiana a quelli formativi, culminati nel Wine Generation Forum che ha visto raccolti oltre 100 giovani imprenditori del settore. Il grande lavoro di ricambio generazionale, con l'ingresso di tanti nuovi giovani soci – 45 solo negli ultimi tre anni – ha dato vita – ha concluso – a un consiglio che sono certo saprà portare avanti il lavoro fatto fino ad oggi e rendere AGIVI un punto di riferimento ancora più centrale per il settore».

«Credo moltissimo nel fare squadra – ha esordito Violante Gardini dopo l'elezione avvenuta all'unanimità – e intendo applicare in AGIVI lo stesso metodo di lavoro in gruppo che nelle esperienze precedenti mi ha permesso di aumentare i soci e organizzare iniziative importanti». La carica più alta di AGIVI arriva infatti dopo una serie di altre importanti nomine nel mondo dell'associazionismo, quali: la presidenza nel 2008 – 2009 dei Leo Toscana, la presidenza nel 2013 del Movimento Turismo del Vino Toscana e la vicepresidenza di AGIVI dal 2016 ad oggi. Trentacinquenne toscana, Violante Gardini ha conseguito la laurea in Economia Aziendale all'Università di Firenze e subito dopo è volata a Parigi dove ha frequentato un Master OIV che l'ha portata a visitare tutte le regioni viticole e i principali mercati enologici del mondo. Sulla base di questa formazione, oggi la Gardini è assolutamente intenzionata a continuare «i viaggi di AGIVI nelle regioni del vino estere, che ci servono come stimolo e confronto – ha fatto sapere illustrando il suo programma – così come i corsi, il primo dei quali a febbraio. Punteremo molto anche sulla comunicazione con l'utilizzo del nuovo sito dell'Associazione e il suo collegamento con un network molto più ampio. La voce dei *Millennials* del vino italiano deve diventare più forte e portare un messaggio di rinnovamento e sostenibilità».

All'elezione del nuovo consiglio di amministrazione è seguito un *talk show* che ha visto seduti al tavolo dei relatori nomi

importanti del mondo del vino di oggi, quali: Alfeo Martini, presidente del Gruppo Mondodelvino Spa, Marco Martini a capo del Consiglio di gestione di MGM e Giuseppe Bernocco, fondatore del gruppo TCN, ai quali è stato consegnato il Riconoscimento di Socio Onorario Agivi. Il pomeriggio di lavoro si è concluso con la visita guidata alla Wine Experience – MGM Mondodelvino e l'appuntamento all'indomani per la visita di piccole e grandi aziende vinicole della zona.

UIV: Internazionalizzazione e Sostenibilità le Parole Chiave del 2020

«internazionalizzazione per il vino italiano è una priorità assoluta e rappresenta un'opportunità unica per il nostro settore. Per questo continueremo a lavorare a fianco di ICE e delle Istituzioni. In particolare, continueremo la proficua collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, al quale sono state trasferite le competenze in materia di politica commerciale e promozionale con l'estero e di sviluppo dell'internazionalizzazione del Sistema Paese. Il Tavolo Vino, nato per elaborare le linee guida per la promozione del vino italiano e formulare proposte operative all'Agenzia ICE, è stato confermato e verrà a breve convocato per definire le nuove azioni da intraprendere e i Paesi sui quali puntare, tra i quali l'Asia sarà certamente protagonista anche grazie all'iniziativa di Vinitaly "Wine To Asia" che coinvolgerà circa 500 aziende, di cui almeno il 25% saranno italiane. Bisogna puntare sulla formazione della cultura del vino nei Paesi esteri, come stiamo già facendo con gli USA rivolgendoci a grossi importatori, retailer e wine lovers, e continuare con le operazioni di incoming. Inoltre le azioni e le iniziative di promozione intraprese fino a oggi vanno rafforzate e, in questa direzione, siamo molto soddisfatti che il "Piano straordinario del Made in Italy", partito nel 2015, sia stato potenziato e stia assumendo una dimensione strutturale».

Con queste parole Ernesto Abbona, presidente Unione Italiana Vini, interviene durante l'ultimo Consiglio Nazionale della Confederazione per il 2019, tenutosi giovedì 5 Dicembre 2019, alla presenza del sottosegretario alle Politiche Agricole Giuseppe L'Abbate, della dott.ssa Brunella Saccone di ICE, del Capo Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale del Mipaaf Giuseppe Blasi, di numerosi produttori e dei giovani imprenditori vitivinicoli italiani di AGIVI guidati dalla neoletta presidente Violante Gardini. Numerosi i temi sul tavolo tra i quali hanno spiccato in modo particolare l'internazionalizzazione e la sostenibilità, centrali per il settore.

«Il nostro Paese – ha spiegato Paolo Castelletti, Segretario Generale di Unione Italiana Vini – è sicuramente tra i più attenti e attivi sul tema della sostenibilità e sosteniamo la volontà del Ministero di arrivare a uno standard nazionale per il vino. Un ringraziamento va al Capo Dipartimento Blasi per il lavoro svolto finora. Ora che è stata chiusa la fase tecnica sulla norma unica di sostenibilità fortemente voluta da UIV e alla quale abbiamo contribuito significativamente, auspichiamo che in tempi brevi il Mipaaf traduca in norma giuridica il lavoro svolto, così che, dopo i diversi passaggi istituzionali, a Vinitaly questa norma venga presentata come realtà, rendendo l'Italia il primo Paese al mondo ad esserne dotato. Sempre sul tema, la nostra volontà è che in Italia, come accade in altri Paesi, la

sostenibilità non riguarda solo le singole aziende ma diventi un protocollo di interi distretti viticoli e – conclude Castelletti – un passo ulteriore è che venga definito il logo identificativo dei prodotti ottenuti da pratiche sostenibili: una certificazione che garantisca trasparenza sui mercati che favorirebbe aziende e Ministero nella promozione del Made in Italy».

federbio e UIV Siglano un'Intesa per la Tutela del Vino Biologico

Proteggere e migliorare l'ambiente: questo l'obiettivo primario della collaborazione appena firmata tra FederBio, la Federazione nazionale che da oltre 27 anni tutela e valorizza l'agricoltura biologica e biodinamica in Italia, e UIV, Unione Italiana Vini, la più rappresentativa associazione del settore vitivinicolo nazionale.

Conservare e incrementare la biodiversità vegetale anche attraverso l'ottimizzazione del "Made in Italy" alimentare, puntare sulla qualità e sull'autenticità del vino prodotto in Italia con metodo biologico e biodinamico, regolamentato e certificato, supportare l'internazionalizzazione delle imprese italiane del settore vitivinicolo. Questi gli altri temi al centro dell'accordo tra le due organizzazioni.

Le varie tematiche relative alla produzione di vino biologico verranno trattate all'interno del Tavolo Tecnico di UIV già attivato. Inoltre le parti, secondo necessità, si consulteranno per definire insieme iniziative progettuali, divulgative, tecniche, formative e promozionali in Italia e all'estero che potranno svolgersi anche all'interno di sistemi fieristici del settore agro-alimentare.

«Questo accordo concluso con la Federazione che rappresenta i vari settori del biologico italiano dimostra la volontà di Unione Italiana Vini di promuovere l'eccellenza del vino italiano in tutti i suoi aspetti e di adeguarsi costantemente alla nuova sensibilità dei consumatori sempre più attenti a un consumo sostenibile e rispettoso dell'ambiente. Nel partenariato con Federbio, UIV apporterà la sua competenza tecnica a tutto campo nell'ambito della produzione di vino biologico» ha spiegato Ernesto Abbona, Presidente di UIV.

Negli ultimi otto anni la viticoltura bio italiana è più che raddoppiata (+107% dal 2011 al 2018), inoltre con un'incidenza pari al 15,8%, l'Italia è il primo Paese per quota di vigneto biologico sulla superficie vitata totale.

Secondo i dati Sinab, i vini e gli spumanti biologici hanno fatto registrare un incremento sia per quanto riguarda il fatturato (+38,6% nel 2018) che come quota sul totale del comparto con un'incidenza dell'1,4%. Nei primi otto mesi del 2019 le vendite di vino bio nella grande distribuzione hanno raggiunto 35,2 milioni di euro con una crescita esponenziale del 363% rispetto al 2016 (Fonte: Osservatorio Bio Nomisma).

«La coltivazione biologica viene identificata sempre di più come un metodo avanzato che contribuisce a esaltare la qualità dei vini, in particolare quando parliamo di vini legati al territorio, anche nelle piccole denominazioni. Data la complessità e la vastità degli obiettivi di sviluppo della vitivinicoltura biologica e biodinamica nazionale, è importante attivare forme di collaborazione e sinergie come quella con l'Unione Italiana Vini. Questo accordo intende preservare e migliorare la qualità dell'ambiente rurale e rafforzare la capacità competitiva e d'innovazione delle imprese italiane del settore attraverso

lo sviluppo dell'agricoltura biologica» ha sottolineato Maria Grazia Mammuccini, Presidente FederBio.

I Vini Abruzzesi Crescono in Italia e all'Estero

Nel quinquennio 2013-2018 sono le regioni del Sud a registrare crescite più alte nell'export e l'Abruzzo si piazza tra le prime tre con un +50%. La Germania si conferma primo mercato di destinazione dei vini abruzzesi in termini di volumi (19%) ma, nel periodo analizzato, la crescita maggiore in percentuale la registrano Regno Unito, con un eclatante +259% e Cina (+154,3%). Anche nel primo semestre di quest'anno l'export di vino dell'Abruzzo aumenta più della media italiana, registrando un +11,6% in Germania e un +4,1% totale nel mondo con la Cina best performer (+26,8%).

Analizzando i dati messi in luce dall'Osservatorio Permanente a cura di Wine Monitor Nomisma – attivato nel 2019 dal Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo per comprendere meglio l'andamento dei vini abruzzesi, a partire dal Montepulciano d'Abruzzo, sui principali mercati e attuare di conseguenza una strategia di promozione e comunicazione ancora più performante – si evincono appunto le ottime performance delle vendite in Italia e la crescita dell'export. In Italia e Germania il canale di acquisto prevalente per il Montepulciano d'Abruzzo è la GDO, mentre negli Stati Uniti 1 consumatore su 2 lo acquista presso enoteche e negozi specializzati.

Nel 2019 in Italia le vendite del Montepulciano d'Abruzzo in GDO registrano un +5,2% (oltre 40 milioni di euro di fatturato); il prezzo medio della bottiglia (750ml) è cresciuto del 6,4% e le vendite a valore dello stesso formato (che rappresentano il 65,8% del mercato) registrano un +3,2% di crescita. Interessante il fatto che nella fascia di prezzo che va dai 3 agli oltre 7 euro la crescita (nelle vendite a valore) è tra il 13,2% fino al 20,3%. Passando al mercato tedesco, in un overview delle vendite in GDO, la ricerca mette in luce una crescita del prezzo medio (+6%), per i vini venduti oltre ai 6 Euro c'è un +4% e anche i volumi crescono con un +1% per il formato da 750 ml (88% del mercato). Oltreoceano, negli Stati Uniti la situazione è in linea con lo scorso anno ma il prezzo medio cresce dell'1,1%, le vendite a valore per formato, registrano per la bottiglia da 0,75 litri un interessante +4,1%. Una curiosità sta nella crescita esponenziale (+113,9%) del formato da 1 litro. Nelle vendite a volumi per formato troviamo un +3% della bottiglia da 0,75 litri mentre nelle vendite a valori per fasce di prezzo i vini della fascia media, quella sopra gli 8 dollari, registrano un +5,7% e crescono anche in volume con un +6%.

«Abbiamo voluto attivare questo Osservatorio per analizzare le performance dei nostri vini sui mercati più strategici – Italia, Germania e USA – andando a mettere in luce le leve su cui dovremo insistere per alzare sempre più la soglia di notorietà e di valorizzazione della nostra regione e dei suoi vini» spiega il Presidente del Consorzio, Valentino Di Campli. «È sicuramente molto importante per la nostra realtà constatare in generale la buona salute dei consumi dei vini abruzzesi, e in particolare della Denominazione per eccellenza, il Montepulciano d'Abruzzo. Il Consorzio sta rafforzando, con un puntuale lavoro di promozione il connubio vino e territorio, poiché il consumatore sceglie sempre più in base all'area di provenienza e per l'Abruzzo c'è ancora molto da fare in questa direzione. Dobbiamo, attraverso le tante attività promosse in Italia e all'estero,

necessariamente continuare a fare sistema per favorire la conoscenza del legame tra vino e territorio e supportare le Aziende in questo percorso di crescita; ritengo infatti che l'Abruzzo possa sempre più affermarsi come una regione estremamente vocata alla viticoltura.»

PAC, Normativa, Prospettive e Ambiente

“La riforma della PAC e il futuro del vino italiano: aggiornamento normativo e prospettive”: questo il titolo del convegno che si è tenuto il 10 dicembre 2019, presso l'associazione dei produttori dei vini piceni Vinea Marche a Offida (Ascoli Piceno), organizzato da Unione Italiana Vini in collaborazione con Vinea e Sistemi (partner dell'evento). Al tavolo dei relatori, introdotti dal padrone di casa e presidente VINEA Marche Ido Perozzi, si sono seduti Nicola Tinelli, Responsabile dell'Ufficio Politico di Unione Italiana Vini, Anna Casini, Vicepresidente della Giunta e Assessore all'Agricoltura della Regione Marche, Massimo Marietta, Responsabile Sviluppo Enologia della Sistemi Spa e Silvio Salvi, Responsabile Ufficio d'Area di Ancona dell'ICQRF.

Da sempre vicino alle istanze dei territori e loro portavoce, Unione Italiana Vini, con l'obiettivo di fornire competenze e strumenti innovativi alle aziende per rispondere in maniera efficace alle problematiche tecnico/normative che si trovano ad affrontare quotidianamente e alla complessità dell'internazionalizzazione e della sostenibilità ambientale, continua il proprio tour tra le principali aree vitivinicole del Paese e lo fa mettendo sul tavolo un tema caldo per il settore: la PAC, con particolare riferimento alle misure settoriali per il vino. L'obiettivo del dibattito infatti era proprio quello di «formare e indirizzare le aziende vinicole sugli aggiornamenti legislativi ed economici della nuova PAC, illustrando al meglio le tematiche salienti in questo periodo di transizione» ha introdotto il presidente Ido Perozzi aprendo i lavori del convegno.

Innanzitutto è bene ricordare che il destino della PAC è strettamente legato a quello del budget dell'Unione Europea 2021-2027 che, secondo la proposta della Commissione, permetterebbe all'Italia di avere a disposizione 36.3 miliardi di euro a prezzi correnti (41 miliardi per la PAC 2014-2020) e diventerebbe il quarto Paese beneficiario dei fondi PAC 2021-2027. Ma, visto che la riforma non sarà attuata entro l'1 gennaio 2021, il 31 ottobre scorso la Commissione europea ha adottato la proposta di regolamento relativo alla disciplina finanziaria e alla flessibilità tra pilastri per garantire la continuità finanziaria e il 25 novembre nel comitato speciale per l'agricoltura (SCA), gli esperti degli Stati membri hanno approvato la proposta di regolamento (misure transitorie) della Commissione. Per quanto riguarda, invece, i piani nazionali di sostegno per il vino le risorse sono garantite fino al 15 ottobre 2023, anche se le regole restano le stesse ma il plafond è stato ridotto di 13 milioni di euro l'anno.

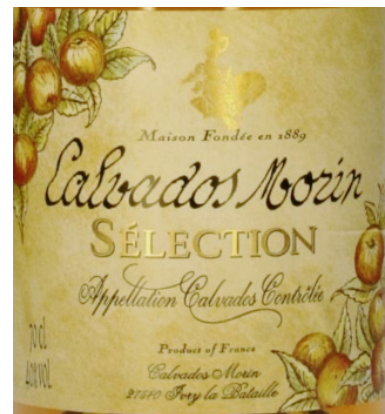
Per quanto riguarda, invece, le misure straordinarie PNS sui dazi USA, la scorsa settimana DG Agri ha presentato tre proposte di Regolamento, due atti di esecuzione e un atto delegato per prolungare la durata del sostegno per le misure di promozione oltre il periodo massimo di cinque anni, ma senza superare l'attuale periodo di programmazione (ovvero il 15 ottobre 2023), autorizzare a cambiare il mercato di destinazione anche se questo cambiamento non è in linea con l'obiettivo inizia-

le dell'operazione promozionale e, infine, aumentare temporaneamente il contributo massimo dell'Unione alle misure di promozione dall'attuale 50% al 60% delle spese ammissibili. Tema trasversale al dibattito è stata anche la protezione del clima e la sostenibilità, divenuta ormai una questione centrale. Per l'UE, che è impegnata nel conseguimento degli obiettivi di Agenda 2030, il concetto di sostenibilità prevede il ricorso ad un approccio globale che tenga conto degli aspetti economici, sociali e ambientali in modo che le varie componenti si rafforzino reciprocamente. A tale proposito la nuova Commissione Europea ha annunciato il Green Deal europeo con l'obiettivo di far diventare l'Europa il primo continente neutrale dal punto di vista climatico entro il 2050. In questo senso, il settore agricolo costituisce uno dei comparti produttivi che, a livello mondiale, si trova maggiormente al centro del dibattito sulla sostenibilità, anche per il grande contributo che può fornire nella tutela delle risorse naturali, per l'attenuazione dei processi di modificazione del clima, per la dimensione sociale che riveste, sia in termini economici, che di salute e benessere della popolazione. Al netto dei nuovi obiettivi legati all'ambiente e all'adattamento al cambiamento climatico, ai quali il vino guarda come sfida e opportunità, Unione Italiana Vini chiede che la futura PAC non rinunci agli strumenti volti al rafforzamento della competitività delle imprese.


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti




Calvados Morin Sélection
Calvados Morin (Francia)


 Distillato di Sidro di Mele


Prezzo: € 14,90 - 70cl


Punteggio 

 Giallo ambra brillante, limpido e cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di mela, cannella, miele, vaniglia, caramello, scorza d'agrume, dattero, canditi con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, miele, cannella e canditi.

 Almeno 2 anni in botte di rovere.

Wine Guide Parade

Ottobre 2019

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Amarone della Valpolicella Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2013, Tedeschi	11563
2	Brunello di Montalcino Pelagrilli 2014, Siro Pacenti	11101
3	Masetto Due 2017, Endrizzi	9983
4	Trento Dosaggio Zero Riserva Masetto Privé 2009, Endrizzi	8575
5	Dalis Bianco 2018, Endrizzi	8533
6	Montefalco Rosso 2016, Mevante	8473
7	Montefalco Sagrantino 2015, Mevante	8402
8	Birbanteo 2018, Mevante	8360
9	Valpolicella Superiore Maternigo 2016, Tedeschi	8313
10	Dalis Rosso 2018, Endrizzi	8279
11	Masetto Doré 2017, Endrizzi	8211
12	Masetto Nero 2016, Endrizzi	7723
13	Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria 2016, Tedeschi	7594
14	Colli Martani Grechetto 2018, Mevante	7393
15	Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2014, Siro Pacenti	7332