

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXII - Numero 235, Gennaio 2024

Le Feste delle Bollicine Italiane

Dicembre e Gennaio sono innegabilmente i mesi durante i quali saltano il maggiore numero di tappi – di spumanti, nemmeno a dirlo – a colmare i calici di gaudenti e festosi convitati agli innumerevoli banchetti di questi giorni. I *gioiosi botti* di bottiglie di spumante – che in via del tutto eccezionale, si “tollerano” solo nei momenti di festa – non riguardano esclusivamente l’Italia ma, evidentemente, tutto il mondo. Nello specifico, le feste che sono appena trascorse, e ancora si stanno celebrando per qualche altro giorno, segnano un risultato significativo per lo spumante italiano. È una buona notizia, ovviamente, lieti di sapere che gli appassionati di vino nel mondo, nel festeggiare i loro momenti speciali, lo fanno stappando una bottiglia di spumante italiano. Non è ovviamente l’unico vino con le bollicine che vede la via del gioioso calice in questi giorni, poiché – com’è ben noto – nel mondo ci sono anche altri importanti paesi produttori di spumanti e che godono parimenti i favori degli appassionati.

Secondo quanto è riportato in una ricerca effettuata da Uiv-Ismea (Unione Italiana Vini - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) al termine delle festività 2023-2024, nel mondo si saranno stappate 333 milioni di bottiglie di spumante italiano. Di queste, si prevede che più di 95 milioni di bottiglie saranno consumate in Italia. Un numero decisamente importante e, nel caso specifico dell’Italia, considerando la popolazione del nostro Paese di circa 60 milioni di abitanti, significa che ogni italiano ha stappato almeno una bottiglia di spumante prodotto nel nostro Paese. Per quanto concerne il volume degli acquisti, questi risultano essere in linea con quelli dello scorso anno, segnando comunque un incremento del +24% rispetto al 2019. La feste delle bollicine in Italia non finiscono qui. La ricerca di Uiv-Ismea stima che, nei soli giorni di Natale e Capodanno, saranno inoltre stappate ben 6 milioni di bottiglie di spumanti esteri.

Le buone notizie per lo spumante italiano non finiscono qui. Nella ricerca si legge infatti che, secondo le stime per l’anno 2023, il consumo di spumante italiano si attesta a 936 milioni

di bottiglie, un dato che conferma sostanzialmente l’andamento di questi anni. Si stima, inoltre, che alla fine del prossimo anno, il consumo complessivo di spumante italiano dovrebbe superare un miliardo di bottiglie, prevedendo quindi un sostanziale aumento della diffusione delle bollicine del nostro Paese. Questo dato, inoltre, mette in evidenza come il consumo dei vini spumanti è prevalentemente concentrato nel periodo delle festività di fine e di inizio anno, un fattore ampiamente conosciuto e da sempre prevedibile. Valutando le cifre dello studio di Uiv-Ismea, si evidenzia infatti che circa un terzo del totale delle bottiglie di spumante è stappato in questo periodo specifico, con i restanti due terzi evidentemente consumati nell’arco di undici mesi.

Sebbene si tratti di numeri decisamente positivi, non si può non notare che, da un punto di vista sociale e culturale, i vini spumanti restano ancora saldamente associati alle festività e alla celebrazione di ricorrenze particolari. L’abitudine, per meglio dire, il pensiero, di associare un vino spumante all’abbinamento con un pasto resta ancora un *piacere* che gli appassionati di vino, in termini generali, tendono a non considerare. Eppure, per quello che mi riguarda, associare un vino spumante con un pasto è per me sia una consuetudine di almeno trenta anni, sia – non da meno – un vero piacere. Per non parlare, inoltre, della mia abitudine di abbinare le bollicine alla pizza: anche in questo caso una consuetudine di almeno trenta anni, con lo stupore dei miei commensali, i quali, molto più *naturalmente* erano e sono orientati ad altre bevande, compresa la birra e quelle dolci e gasate. Del resto, è sufficiente osservare le carte dei vini della maggioranza dei ristoranti per comprendere quanto l’abitudine di abbinare lo spumante a un pasto sia pressoché ignorata: la presenza di bollicine è sempre decisamente modesta, spesso del tutto assente.

Per quanto riguarda le preferenze relative al tipo e al valore specifico dei vini spumanti, la categoria a registrare il maggiore incremento è quella degli spumanti prodotti con il metodo Charmat, in modo particolare quelli venduti a prezzi più bassi. Questa categoria, infatti, ha visto incrementare le proprie

Sommario

Le Feste delle Bollicine Italiane	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e Greco di Tufo Riserva	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	10
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	12

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

vendite del 7,5% rispetto al resto dei vini spumanti, corrispondente, per l'anno 2023, a 206 milioni di bottiglie. I principali spumanti italiani a denominazione – come Prosecco e Asti, oltre ai principali metodo classico – per l'anno 2023 hanno registrato una diminuzione del 3%, pari a 727 milioni di bottiglie. L'inflazione e la minore disponibilità di spesa dei consumatori sono evidentemente da ritenersi fra i fattori responsabili di questi risultati. Per le festività di fine e inizio anno, quindi, i consumatori non rinunciano al *gioioso botto* di una bottiglia di spumante, anche nella forzata necessità di spendere meno purché si faccia festa.

Questi risultati non compromettono comunque gli straordinari successi nelle vendite conseguite dagli spumanti italiani nel corso degli ultimi dieci anni. Le bollicine italiane hanno infatti incrementato il proprio valore di vendite del 416% in Francia, 351% negli Stati Uniti d'America, 350% nel Regno Unito, 42% in Germania, fino a raggiungere il 983% in Polonia. Lo studio dell'Uiv-Ismea, inoltre, evidenzia – basandosi sui dati Istat – che le esportazioni dei primi nove mesi del 2023 hanno registrato un calo per gli spumanti del 3,1%, tuttavia, a causa dell'effetto dell'inflazione, il corrispondente valore è aumentato del 2,5%. Considerando invece l'intero comparto enologico italiano, al terzo trimestre, l'esportazione registra un -0,2% in volume, mentre in termini di valore, il calo equivale a -1,9% corrispondente a 5,65 miliardi di euro. I vini a denominazione calano del 3,8% in termini di volume, mentre i vini sfusi aumentano del 18,9% e, a causa del calo dei prezzi di produzione, il valore medio è conseguentemente sceso del 14%.

Per quanto riguarda i mercati, negli Stati Uniti d'America diminuisce il volume del -12,8%, corrispondente a -9,5% in termini di valore. Tendenza decisamente opposta quella della Germania, che fa registrare un aumento dei volumi del 12,4%, risultato che è comunque ampiamente determinato dal volume di vendite di vini sfusi. Risulta invece invariato il mercato del Regno Unito, mentre quello della Svizzera fa registrare un lieve calo. Lo studio evidenzia, infine, che la domanda dei paesi dell'Unione Europea è aumentata del 9,3%, mentre quelli al di fuori dell'Unione fanno registrare un calo del 9,2%. In termini generali, considerando le particolari condizioni economiche di questo periodo, si tratta di risultati tutto sommato positivi. L'effetto dell'inflazione e l'aumento dei costi di produzione hanno infatti visto crescere il prezzo medio degli spumanti del 5%, ragione che ha certamente spinto i consumatori a scegliere

le bottiglie più economiche, pur di non rinunciare al “momento di festa”. A tale proposito, si deve comunque osservare che, proprio in occasione delle festività di fine e inizio anno, anche gli spumanti, per così dire, di “fascia alta”, compresi quelli esteri, hanno registrato un aumento significativo. Evidentemente, per le festività, c'è anche chi è disposto a pagare un prezzo più alto, pur di versare nel proprio calice uno spumante di qualità.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e Greco di Tufo Riserva

Due grandi vini bianchi dell'enologia italiana nello stile riserva a confronto nei nostri calici, riconosciuti dal più alto livello qualitativo e prodotti con due delle più rappresentative uve di Marche e Campania.

Nel panorama vitivinicolo d'Italia, la categoria dei territori a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) comprende una ricca rappresentanza di tutti gli stili di vini, bianchi e rossi, spumanti e dolci, oltre che rosati. Nelle attuali 77 DOCG d'Italia, infatti, troviamo un'ampia selezione di stili di vino prodotti nel Paese e, in alcune di queste, sono previste inoltre diverse tipologie. Non solo vini prodotti con tecniche enologiche e uve diverse, ma anche il risultato di tempi e modalità di maturazione distinti, consentendo quindi un'ulteriore distinzione nell'ambito della stessa denominazione. Questo significa che, considerando tutti gli stili e tipologie dei vini previsti da tutte le Denominazioni d'Origine Controllata e Garantita d'Italia, il numero è ben superiore a 77. Con l'eccezione della Liguria, Calabria e Molise, in tutte le regioni d'Italia sono definite almeno un'area geografica riconosciuta come DOCG.

Questo mese verseremo nei nostri calici due vini bianchi appartenenti, appunto, alla categoria della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, indiscussi rappresentanti dell'eccellenza enologica italiana. Due grandissimi vini, inoltre, prodotti con uve a bacca bianca autoctone fra le più celebrate e significative d'Italia: Verdicchio e Greco. Si tratta, notoriamente, delle più significative e rappresentative uve a bacca bianca di Marche e Campania, con le quali – nelle rispettive regioni – si producono vini di assoluto pregio, dimostrando, non da meno, un'interessante versatilità enologica nei diversi stili. Verdicchio e Greco, inoltre, sono ampiamente utilizzate in diversi territori a Denominazione d'Origine Controllata nelle due rispettive regioni e, in ognuno di questi, riescono sempre a caratterizzare i loro vini. La degustazione per contrasto di questo mese prenderà in esame due celeberrimi territori a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita nei quali è previsto

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXII - Numero 235, Gennaio 2024

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2024 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 ❖

l'impiego di Verdicchio e Greco, negli stili "Riserva": Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e Greco di Tufo Riserva.

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva

Parlare di Verdicchio significa raccontare la grandezza enologica delle Marche, la regione nella quale questa straordinaria uva è, da molti decenni, la protagonista indiscussa dei suoi grandi vini bianchi. Sebbene il Verdicchio sia stato reso famoso nel mondo grazie alla denominazione "Verdicchio dei Castelli di Jesi", questa varietà è inoltre utilizzata per la produzione di vini bianchi in altre denominazioni. Il territorio definito nella DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi, in provincia di Ancona, corrisponde anche a quello del vino che prendiamo in esame questo mese – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva – riconosciuto invece come Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, DOCG. Entrambi i vini si producono con l'uva Verdicchio, per un minimo dell'85% e si differenziano prevalentemente per il tempo di maturazione. A tale proposito, si deve notare che, prima dell'istituzione della DOCG, lo stile "Riserva" era previsto e definito nel disciplinare Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC.

Con l'istituzione della denominazione "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva", avvenuta nel 2011, questo stile è stato rimosso dal disciplinare DOC del territorio, quindi regolamentato dalla DOCG che prevede – inoltre – anche la menzione "classico". In termini produttivi, come già detto, è richiesto l'impiego minimo dell'85% di uva Verdicchio, con l'eventuale restante parte costituita da varietà a bacca bianca ammessi alla coltivazione nella regione Marche. Per quanto riguarda la maturazione, questo vino può essere immesso al commercio dopo 18 mesi di maturazione, dei quali almeno 6 in bottiglia. I contenitori impiegati per la vinificazione rientrano nelle scelte enologiche di ogni produttore, consentendo quindi di produrre vini completamente fermentati e maturati in contenitori inerti – come la vasca d'acciaio – così come in quelli di legno, come barrique e botte. Va infine osservato che, sebbene il disciplinare preveda l'impiego dell'uva Verdicchio per un minimo dell'85%, si può affermare che la totalità dei produttori preferisce utilizzare questa varietà in purezza.

Greco di Tufo Riserva

La Campania può essere considerata – a pieno titolo – fra le regioni d'Italia con straordinaria vocazione alla produzione di vini bianchi. Qui, infatti, si coltivano, da tempo immemore, alcune delle varietà a bacca bianca più interessanti d'Italia e, fra queste, le principali "celebrità", sono evidentemente Falanghina, Fiano e Greco. A due di queste – non a caso – sono riservati due territori a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita della Regione: Fiano di Avellino e Greco di Tufo. Di questi due vini, come già anticipato, prendiamo in esame il Greco di Tufo, il quale, come definito dal relativo disciplinare di produzione, prevede anche lo stile "Riserva". In questo vino la varietà Greco deve essere presente per almeno l'85%, mentre l'eventuale parte complementare può essere costituita dalla Coda di Volpe, un'altra importante varietà a bacca bianca della Campania.

Per quanto riguarda, nello specifico, lo stile che prendiamo in esame nella nostra degustazione, la produzione della "Riserva" prevede un minimo di maturazione di 12 mesi, senza indicazione sul tipo di contenitore. Dalla valutazione della produzione del territorio – che prende il nome dalla località di Tufo, in provincia di Avellino – sebbene il disciplinare preveda anche l'impiego dell'uva Coda di Volpe, la quasi totalità dei vini della denominazione è prodotto esclusivamente con l'uva Greco. Per quanto riguarda l'impiego di contenitori per la vinificazione, la maggioranza dei vini a denominazione Greco di Tufo – anche "Riserva" – è svolta in contenitori inerti, in particolare la vasca d'acciaio, e solo una minima parte è vinificata in botte o barrique. Infine, è opportuno ricordare che questo vino è prodotto con la varietà *Greco*, uva che non si deve confondere con il *Greco Bianco* – più propriamente detto *Greco Bianco di Bianco* – l'importante varietà a bacca bianca della Calabria.

La Degustazione

Come di consueto, prima di procedere con la degustazione dei vini, procuriamo le due bottiglie che verseremo nei nostri calici. Si tratta di vini molto diffusi e quindi facili da reperire anche negli scaffali dei negozi meno forniti. In ogni caso, la loro reperibilità presso un'enoteca specializzata sarà assolutamente semplice, grazie anche al buon numero di cantine che si dedicano – rispettivamente – alla produzione di Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e Greco di Tufo Riserva. Nell'acquisto dei due vini, ci assicureremo che entrambi siano prodotti con la varietà di riferimento in purezza – quindi, Verdicchio e Greco – poiché i rispettivi disciplinari di produzione consentono l'impiego minimo dell'85% delle due uve. Faremo inoltre attenzione alle pratiche enologiche e, in particolare, ci assicureremo che i vini siano stati fermentati e maturati in contenitori inerti, preferibilmente in vasca d'acciaio. Per quanto riguarda l'annata, sceglieremo due bottiglie appartenenti alla vendemmia più recente. I vini sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 11 °C.

Versiamo Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e Greco di Tufo Riserva nei calici e diamo inizio alla degustazione per contrasto di questo mese, iniziando dalla valutazione dell'aspetto del vino delle Marche. Incliniamo il calice sopra una superficie



Il colore del Greco di Tufo Riserva

bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base così da valutare sia il colore sia la trasparenza. Il vino di Jesi si presenta ai nostri occhi con un colore giallo paglierino intenso e brillante, mentre la trasparenza, valutata ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, è molto elevata. Poniamo ora la nostra attenzione verso l'apertura del calice, dove lo spessore del vino si fa sottile. Qui valutiamo la sfumatura che si presenta con un bel colore giallo dorato. Passiamo all'esame dell'aspetto del Greco di Tufo Riserva e, come per il vino precedente, incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Alla base osserviamo un colore giallo paglierino intenso e brillante, non molto diverso dal Verdicchio, con una trasparenza elevata. La sfumatura, osservata all'estremità del vino, verso l'apertura del calice, mostra un colore giallo dorato, anche in questo caso non molto diverso dal vino marchigiano.

I profili olfattivi dei vini prodotti con Verdicchio e Greco rivelano al naso caratteristiche decisamente diverse, sebbene sia possibile percepire anche delle qualità comuni. Il Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e il Greco di Tufo Riserva non fanno eccezione, ovviamente. I vini prodotti con il Verdicchio, la grande uva bianca delle Marche, si fanno riconoscere al naso per i profumi di mela, pera e agrumi, ai quali si aggiunge praticamente sempre la mandorla, anche amara. Il mondo dei fiori si caratterizza con i profumi di biancospino, ginestra e tiglio. Inoltre, molto spesso, nei vini prodotti con l'uva Verdicchio si può percepire al naso il piacevole profumo dell'anice, oltre ad ananas, pesca e nespola. I profumi dei vini prodotti con la varietà Greco, quindi compreso il Greco di Tufo, si fanno apprezzare al naso per le sensazioni fruttate di pera, mela e pesca. Non mancano le sensazioni riconducibili al mondo dei fiori e, in particolare, ginestra, biancospino e camomilla.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione del profilo olfattivo dei due vini, iniziando – come nell'esame precedente – dal Castelli di Jesi Verdicchio Riserva. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare la sua apertura, cioè l'analisi dei suoi profumi primari e identificativi. Al naso percepiamo, netti e intensi, i profumi di mela, pera e agrumi, spesso identificabili con cedro e pompelmo, oltre a piacevoli aromi di biancospino. Dopo avere roteato il calice – operazione che favorisce lo sviluppo degli altri profumi – procediamo con la seconda olfazione. Il profilo del Castelli di Jesi Verdicchio Riserva si completa con ginestra, tiglio, ananas, pesca e nespola, oltre all'immane profumo della mandorla e, spesso, il piacevole tocco di anice. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Greco di Tufo Riserva, quindi procediamo con la prima olfazione. Dal calice si percepiscono i profumi di pera, mela e pesca ai quali segue il profumo di ginestra. Dopo avere roteato il calice e provveduto alla seconda olfazione, il profilo del vino campano si completa con biancospino, ginestra, susina e ananas.

Procediamo ora con l'analisi dei profili gustativi dei due vini, sempre iniziando dal Castelli di Jesi Verdicchio Riserva. Prendiamo il primo sorso e valutiamo l'attacco del vino, cioè le sensazioni gustative primarie e identificative. In bocca percepiamo immediatamente la piacevole freschezza conferita dall'acidità oltre al buon corpo di evidente struttura. Il vino trova l'equilibrio grazie all'effetto dell'alcol, spesso accentuato dalla piacevole morbidezza e conferita dalla prolungata maturazione, così come previsto dal disciplinare di produzione.

In bocca si percepiscono i sapori di mela, pera, cedro e pompelmo, oltre all'inconfondibile tocco *amarognolo* della mandorla. Procediamo con l'analisi gustativa del Greco di Tufo Riserva, quindi prendiamo il primo sorso così da valutare il suo attacco. In bocca percepiamo, anche in questo caso, l'intensa freschezza conferita dall'acidità e che raggiunge il suo equilibrio grazie all'effetto dell'alcol e della morbidezza, quest'ultima spesso più intensa rispetto al Verdicchio. In bocca si percepiscono inoltre i sapori di pera, mela, pesca e susina oltre alla sensazione di buona struttura.

Siamo giunti al termine della degustazione per contrasto di questo mese, quindi procediamo con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la cosiddetta persistenza gusto-olfattiva, fra i fattori primari della qualità. Il finale del Castelli di Jesi Verdicchio Riserva è persistente e in bocca si continuano a percepire nettamente sia la freschezza sia l'effetto caldo dell'alcol supportata dalla morbidezza. Inoltre, in bocca si percepiscono i sapori di mela, pera e pesca, oltre al caratteristico sapore piacevolmente *amarognolo* della mandorla e al quale si unisce un tocco di anice. Anche il finale del Greco di Tufo Riserva è persistente e, come nel vino precedente, in bocca si percepisce nettamente la freschezza conferita dall'acidità, ben equilibrata dall'effetto dell'alcol e dalla piacevole morbidezza. In bocca percepiamo inoltre i sapori di mela, pera, pesca e susina. Poniamo ora i calici di fianco e procediamo con l'ultima olfazione, prima il Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e poi il Greco di Tufo Riserva: i profili olfattivi risultano ancora distinti e diversi.



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



Alto Adige Chardonnay Lafoa 2021
Cantina Colterenzio (Alto Adige, Italia)

🍷 Chardonnay

Prezzo: € 25,90

Punteggio ◇◇◇◇◇

👁️ Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, banana e acacia seguite da aromi di cedro, pesca, pera, melone, pompelmo, ananas, mango, susina, burro, pralina, miele e vaniglia.

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

🍷 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, banana e cedro.

📖 Fermentazione in barrique. 10 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

🍴 *Paste ripiene con pesce, Pesce alla griglia, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto*



Alto Adige Pinot Nero Riserva Lafoa 2019
Cantina Colterenzio (Alto Adige, Italia)

🍷 Pinot Nero

Prezzo: € 32,90

Punteggio ◇◇◇◇◇

👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

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

📖 Fermentazione in botte. 16 mesi in barrique.

🍴 *Paste ripiene con carne e funghi, Carne bianca arrosto, Stufati di carne con funghi*



Fiano di Avellino Montelapio Tenuta Pietrafusa 2022 Villa Matilde Avallone (Campania, Italia)



Fiano

Prezzo: € 14,00

Punteggio ◆◆◆◆★

👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra, ananas, cedro, pera, pompelmo, pesca, nocciola, miele, rosmarino, basilico e minerale.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, susina e cedro.

📅 4 mesi in vasche d'acciaio.

🍴 *Pasta con pesce e crostacei, Carne bianca saltata, Pesce saltato con funghi, Latticini, Sformati di verdure*



Falerno del Massico Rosso Collecastrese 2018 Villa Matilde Avallone (Campania, Italia)

🍇 Aglianico (80%), Piediroso (20%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio ◆◆◆◆★

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

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, lampone, cacao, tabacco, cuoio, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.

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

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

📅 12 mesi in botte e barrique.

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



Trentino Superiore Marzemino d'Isera Corè 2020 Cantina d'Isera (Trentino, Italia)



Marzemino

Prezzo: € 18,50

Punteggio ◆◆◆◆

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

👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, geranio, ciclamino, mora, lampone e mandorla.

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

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

📅 Maturazione in vasche d'acciaio e cemento.

🍴 *Affettati, Paste ripiene con carne, Carne saltata, Carne bianca arrosto*



Trento Riserva Extra Brut Isera 907 2017
Cantina d'Isera (Trentino, Italia)

Chardonnay

Prezzo: € 30,50

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 crosta di pane seguite da aromi di acacia, susina, pompelmo, ananas, pera, cedro, burro, pralina, brioche e un accenno di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, banana e susina.

Fermentazione del vino base in botte. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 50 mesi.

Paste ripiene con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Stufati di pesce, Zuppe di funghi



Vesuvio Lacryma Christi Superiore Rosso Vigna Lapillo 2018
Sorrentino (Campania, Italia)

Piedirosso (80%), Aglianico (20%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, tabacco, cacao, liquirizia, sottobosco, cuoio e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

Maturazione in botte.

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



Vesuvio Lacryma Christi Superiore Bianco Vigna Lapillo 2020
Sorrentino (Campania, Italia)

Caprettone (80%), Greco (10%), Falanghina (10%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di ginestra, biancospino, ananas, pompelmo, pera, pesca, melone bianco, miele, rosmarino e pietra focaia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

8 mesi in vasche d'acciaio.

Pasta con pesce e funghi, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi, Formaggi, Zuppe di pesce



Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Rive di San Pietro di Barbozza 2021
Val d'Oca (Veneto, Italia)

Glera (85%), Altre Uve (15%)

Prezzo: € 11,50

Punteggio

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

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di pera, pesca e glicine seguite da aromi di ginestra, gelsomino, cedro, ananas, mela e nocciola.

Attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole.

Finale persistente con ricordi di pera, pesca e ananas.

Prodotto con rifermentazione in autoclave.

Antipasti di verdure e crostacei, Risotto con crostacei, Pesce Saltato, Uova, Latticini



Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Uvaggio Storico
Val d'Oca (Veneto, Italia)

Glera (85%), Perera, Bianchetta, Verdiso (15%)

Prezzo: € 17,00

Punteggio

Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, kiwi e glicine seguite da aromi di biancospino, ginestra, pera, pesca, ananas, mandarino e tiglio.

Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, piacevole accenno di dolcezza.

Finale persistente con ricordi di mela, kiwi e mandarino.

Prodotto per rifermentazione in autoclave.

Aperitivi, Risotto con crostacei e verdure, Crostacei saltati, Uova, Zuppe di verdure



Terra di Confine 2020
Tenuta Vitalonga (Umbria, Italia)

Montepulciano (70%), Merlot (30%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

12 mesi in barrique, 24 mesi in bottiglia.

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



Phiculle 2017
Tenuta Vitalonga (Umbria, Italia)

Cabernet Sauvignon (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, ribes e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, mora, cioccolato, tabacco, cipria, macis, liquirizia, cuoio, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena.

15 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



Oltrepo Pavese Superiore Riesling Renio 2021
Rebollini (Lombardia, Italia)

Riesling

Prezzo: € 17,00

Punteggio ☆

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pesca e susina seguite da aromi di ginestra, biancospino, pietra focaia, cedro, pera, ananas, pompelmo, mango e nocciola.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pesca e cedro.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Pasta con pesce e funghi, Stufati di carne bianca, Pesce stufato con funghi, Sformati di verdure, Latticini



Pinot Nero dell'Oltrepo Pavese Riserva Re.Noir 2018
Rebollini (Lombardia, Italia)

Pinot Nero

Prezzo: € 44,00

Punteggio ☆

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e rosa appassita seguite da aromi di ciclamino, fragola, melagrana, mirtillo, prugna, cioccolato, cannella, tabacco, cuoio, cipria, 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 barrique.

Paste ripiene con carne e funghi, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi

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.

Montepulciano-Cordisco: il Sinonimo Potrebbe Ridurre la Confusione

Con un DDL del 26 ottobre scorso il Ministero dell'agricoltura, sovranità alimentare e delle foreste ha introdotto il sinonimo Cordisco per la varietà Montepulciano. Questa misura renderebbe esclusivo ai soli produttori abruzzesi l'utilizzo di "Montepulciano" nell'etichetta, indicando a tutte le altre regioni che utilizzano il vitigno Montepulciano il sinonimo "Cordisco". Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano interviene ancora sulla questione puntualizzando che da decenni, in Europa, ma soprattutto in Italia, il sistema DOP IGP ha investito sulla territorialità dei prodotti. La stessa sigla "Denominazione di Origine Protetta" fa chiaramente riferimento alla zona di produzione, in questo caso il vino.

Alla luce di questo, sostiene ancora il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, più che un sinonimo la strada più legittima potrebbe essere una denominazione che, come avviene per la quasi totalità delle denominazioni italiane e non solo, leghi i vini a base di uve Montepulciano al territorio di produzione e non al vitigno. «Ancora una volta si rischia di creare confusione nel consumatore, soprattutto nei mercati esteri, dove già è complicato indicare la provenienza delle tante denominazioni italiani e internazionali, l'omonimia del termine è sicuramente un elemento che non può essere non considerato dagli uffici di competenza del Masaf», chiarisce il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano.

In sede europea già a fine anni Novanta il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano era intervenuto contro la possibilità di indicare il vitigno in etichetta con un ricorso che fu poi ritirato dallo stesso consorzio toscano a fronte dell'apertura di un dialogo confluito nel 2012 in un accordo sottoscritto dal Ministero delle Politiche Agricole allora guidato dal Ministro Mario Catania, e le Regioni di riferimento. Documento di "collaborazione" che purtroppo, soprattutto sul fronte abruzzese, non trovò molta responsività nella pratica dei fatti.

Il Consorzio del Vino Nobile Di Montepulciano anche per questo, oltre che per la pluricentenaria storia che lega il vino toscano alla sua città, Montepulciano, ha portato avanti un percorso con la Regione Toscana fino alla modifica del Disciplinare di produzione nel 2021 con l'obbligatorietà di inserire in etichetta "Toscana", proprio per venire meno alla confusione di mercato che si crea tra le nomenclature.

Come detto, a Montepulciano (Siena) rappresenta una condizione storica quella della tutela della produzione vinicola che già è scritta e ben evidenziata nelle norme sancite da uno Sta-

tuto Comunale del 1337 (ancora oggi disponibile alla consultazione nella Biblioteca Comunale di Montepulciano) che regolavano la produzione e tutelavano i produttori di Montepulciano con appropriate discipline sulla fase commerciale, oltre che per i prodotti di concorrenza che entravano nel territorio già a quell'epoca, e del vino commercializzato oltre i confini territoriali, che doveva rispondere a precise norme produttive e di qualità. Una storia produttiva quindi che ha già, da quasi 700 anni, la volontà di tutelare questo prodotto sia alla produzione che nella sua fase commerciale, elemento oggi più che mai fondamentale per la denominazione del vino prodotto in Toscana. Non è un caso che una delle campagne di promozione del Vino Nobile di Montepulciano abbia come slogan "È la storia che fa la differenza".

"Tornata sul Lambrusco": la Viticoltura Emiliana al Centro

Un incontro che ha visto la partecipazione di accademici, istituzioni e associazioni vitivinicole per fare il punto sul Lambrusco, sui temi più attuali per la gestione del vigneto e della cantina, e su possibili scenari futuri delle bollicine rosse emiliane. Questi i temi al centro della "Tornata sul Lambrusco", l'appuntamento che si è svolto lo scorso 15 dicembre a Modena, organizzato da Accademia Italiana della Vite e del vino con il supporto del Consorzio Tutela Lambrusco. A introdurre gli interventi della giornata è stato l'Assessore all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della regione Emilia-Romagna Alessio Mammi che ha sottolineato l'importanza della ricerca vitivinicola per il territorio emiliano.

«Ringrazio l'Accademia Italiana della Vite e del Vino e il Consorzio Tutela Lambrusco per questa giornata dedicata alla memoria del professore Cesare Intrieri» spiega l'Assessore Alessio Mammi. «Occasioni come queste sono importanti per discutere del futuro del nostro patrimonio vinicolo nazionale. È importante ricordare le grandi opportunità offerte dal comparto vino al nostro territorio, con una doverosa attenzione anche alle sfide che i produttori stanno affrontando oggi sia in vigna che in cantina. L'Emilia-Romagna ha oggi la grande responsabilità di salvaguardare un patrimonio di 52.000 ettari complessivi di vigneti, tutelando le produzioni che sempre di più devono essere valorizzate» conclude.

Al centro dell'evento le diverse denominazioni del Lambrusco, una famiglia che comprende ben 12 tipologie varietalcoltivate nelle province di Modena e Reggio Emilia su una superficie totale di 10.000 ettari. Si tratta di vini dagli stili diversi che nel corso del tempo hanno visto un'enologia in continua evoluzione, al passo con le ultime tecniche introdotte. Grazie agli interventi presentati nel corso della giornata, si è potuto approfondire la situazione fitosanitaria nelle terre del Lambrusco e le possibili soluzioni per contrastare fenomeni avversi in questo ambito. Situazioni che richiedono una gestione coordinata di accorgimenti agronomici, fitoiatria e sistemi di riduzione dell'impatto ambientale, oltre a nuove strategie biotecnologiche necessarie per ridurre l'uso di fitofarmaci nelle coltivazioni del Lambrusco.

La riduzione dell'impatto ambientale è un fattore fondamentale da analizzare per comprendere i possibili sviluppi della viticoltura attuale e nel corso della "Tornata sul Lambrusco" è stato dedicato un focus al programma di miglioramento genetico

per incrocio volto alla costituzione di varietà resistenti ai patogeni. Questo tema è stato poi affrontato anche per approfondire le strategie innovative messe in campo per favorire la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici che hanno causato eventi meteorologici estremi e le conseguenti problematiche al comparto viticolo dell'Emilia-Romagna. Un approfondimento è stato poi dedicato anche al ruolo primario delle antocianine nel determinare l'intensità, la tinta, la stabilità del colore e le proprietà sensoriali del vino Lambrusco. Inoltre, sono stati illustrati i risultati delle ricerche condotte sulle potenzialità antiossidanti del chitosano volte alla riduzione dell'anidride solforosa, con l'obiettivo di definire protocolli consolidati per la produzione di vini senza solfiti.

«Una giornata importante, fortemente voluta dall'Accademia che grazie al supporto fondamentale del Consorzio Tutela Lambrusco abbiamo potuto organizzare in memoria di una figura emblematica delle scienze viticole nazionali e internazionali, il professore Cesare Intrieri, e con un focus su una delle denominazioni più importanti per storia e numeri, quella del Lambrusco appunto – ha ricordato nel suo intervento il presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, Rosario Di Lorenzo – eventi come questo e la partecipazione territoriale con le visite alle due aziende Cavicchioli e Paltrinieri, permettono a tutti i protagonisti della filiera un continuo confronto, che equivale a sviluppo per tutto il settore vitivinicolo italiano, obiettivo del nostro impegno accademico».

«Siamo molto soddisfatti della partecipazione alla “Tornata sul Lambrusco” – spiega Claudio Biondi, Presidente del Consorzio Tutela Lambrusco – Il nostro ringraziamento va all'Accademia Italiana Vite e Vino che ha organizzato questo incontro e ai relatori che hanno partecipato all'evento. Questo dialogo tra ricercatori, accademici e istituzioni è nato con l'obiettivo di discutere i possibili scenari futuri e le soluzioni derivanti da studi e ricerche che possono essere messe in campo per fronteggiare le diverse sfide nella produzione vinicola. Sono tutti temi molto sentiti dai viticoltori del territorio: dalla necessità di applicare moderne biotecnologie in vigna, all'adozione di un miglioramento genetico per una maggiore sostenibilità così come lo sviluppo di nuove strategie per favorire l'adattamento ai cambiamenti climatici. Per questo motivo risulta necessario un confronto e un dialogo vivo e costante con la ricerca e la sperimentazione, affinché si possano adottare quanto prima soluzioni all'avanguardia» conclude.

All'Università di Verona Due Progetti Chiave per il Comparto Vitivinicolo

Sono ben due i progetti dell'Università di Verona selezionati tra i cinque finanziati dal ministero dell'Agricoltura, a livello nazionale, per la realizzazione di attività di ricerca nell'ambito del settore vitivinicolo.

I progetti “Winered – Approcci innovativi interdisciplinari per la riduzione dell'impatto ambientale della vinificazione”, coordinato da Maurizio Ugliano, docente di Scienze e tecnologie alimentare, e “Sustain – sequestro del carbonio in vigneto: utilizzo di biomasse in uno scenario di cambiamento climatico”, coordinato da Claudio Zaccone, docente di Chimica agraria, hanno ricevuto un totale di 400mila euro dal Masaf, il ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Il finanziamento era rivolto a progetti in grado di portare signifi-

ficativi avanzamenti delle conoscenze e delle tecnologie per la riduzione dell'impatto ambientale della produzione vitivinicola, il miglioramento della qualità delle produzioni, l'introduzione di nuovi metodi di lotta ai patogeni della vite, la tutela della salute e dell'ambiente e l'introduzione di innovativi processi produttivi in risposta alle nuove richieste di mercato. Entrambi i progetti saranno in capo al dipartimento di Biotecnologie dell'ateneo scaligero.

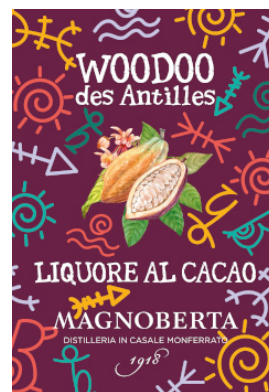
«Il fatto che, dei 5 progetti finanziati, due vedano come soggetto proponente l'Università di Verona – afferma Claudio Zaccone – testimonia la capacità del nostro ateneo di sviluppare una ricerca innovativa e di rilievo per il comparto vitivinicolo, e al tempo stesso sempre più rispettosa dell'ambiente».

«La diversità di tematiche affrontate nei due progetti – aggiunge Maurizio Ugliano – denota anche una significativa capacità di output scientifico sull'intera filiera, dal campo alla cantina, con ricadute importanti per tutti gli operatori coinvolti».

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Woodoo des Antilles Liqueure al Cacao MagnoBERTA (Piemonte)

 Cacao, Rum

Prezzo: € 16,00 - 700ml

Punteggio 

-  Colore mogano scuro, impenetrabile alla luce.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di cacao, vaniglia e caramello con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolce, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di cacao, vaniglia e caramello.
-  Infusione di cacao in alcol e rum.




Grappa di Pallagrello Nero Legno 2016 Berolà (Campania)


 Vinaccia di Pallagrello Nero


Prezzo: € 57,00 - 500ml


Punteggio 

 Ambra chiaro brillante, limpida e cristallina.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di amarena, prugna, mirtillo, mora, violetta, nocciola, liquirizia, cacao, caffè, tabacco e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna, cacao, nocciola e miele.

 Distillazione discontinua a bagnomaria. Affinamento in legno per 1 anno.

Wine Guide Parade

Ottobre 2023

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Dogliani Sorì dij But 2021, Anna Maria Abbona	13267
2	Alto Adige Sauvignon Riserva Greel 2020, Cantina Produttori Bolzano	12465
3	Alto Adige Santa Maddalena Classico Moar 2022, Cantina Produttori Bolzano	11602
4	Alto Adige Lagrein Aus Gries Collection Baron Carl Eyrl 2021, Cantina Produttori Bolzano	11178
5	Barolo Bricco San Pietro 2018, Anna Maria Abbona	10969
6	Alto Adige Pinot Nero Riserva Bachmann 2020, Cantina Produttori Bolzano	10471
7	Alto Adige Sauvignon Mock 2022, Cantina Produttori Bolzano	10461
8	Rosso di Valtellina 2021, Arpepe	10162
9	Alto Adige Santa Maddalena Classico Huck am Bach 2022, Cantina Produttori Bolzano	10133
10	Alto Adige Pinot Nero Riserva Thalman 2020, Cantina Produttori Bolzano	10023
11	Alto Adige Gewürztraminer Kleinstein 2022, Cantina Produttori Bolzano	9791
12	Valtellina Superiore Sassella Riserva Rocce Rosse 2016, Arpepe	9653
13	Fiano di Avellino Emme 2020, Tenuta Sarno 1860	9440
14	Alto Adige Lagrein Riserva Prestige 2020, Cantina Produttori Bolzano	9389
15	Langhe Nascetta Netta 2021, Anna Maria Abbona	8465