


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 71, Febbraio 2009

Qualità Senza Frontiere

Sarà forse per la crisi economica di questi tempi, o forse per ragioni di campanilismo, che in Italia si sta difendendo e sostenendo strenuamente la produzione locale, invitando i consumatori a preferire i prodotti locali, evitando quelli stranieri. Gli argomenti utilizzati per convincere i consumatori a preferire i prodotti italiani sono molteplici. Compresa la *presunta* superiorità dei prodotti italiani su quelli stranieri, come se la qualità sia una prerogativa unica all'Italia e negli altri paesi si producono solamente cose scadenti. Quello che fa sorridere è che, secondo chi propone questi comportamenti, a parità di prodotto si deve scegliere comunque quello italiano, non solo per uno sciocco spirito campanilista e patriottico, ma perché questo è certamente e indiscutibilmente migliore. Ma chi sono gli italiani per essere convinti ad essere gli unici al mondo capaci di produrre cose di ineccepibile qualità, soprattutto in campo alimentare?

Forse bisognerebbe ricordare a questi signori che in Italia *non è oro tutto quello che luccica* e che in questo paese - come in tutti gli altri paesi del mondo, del resto - si sono scoperte gigantesche frodi alimentari. È infatti accaduto che prodotti di qualità certificata fossero preparati con ingredienti scadenti o - peggio - utilizzati nonostante la loro non più idonea commestibilità. Inoltre, ci sono casi di evidente *forzatura*, prodotti - e vini - che possono fregiarsi dei più alti riconoscimenti di qualità "legale" e che invece, all'assaggio, si possono a malapena definire *ordinari*. Tuttavia, secondo la logica di alcuni, sono prodotti che vanno comunque acquistati e consumati solo per il semplice motivo di essere prodotti in Italia. Una precisazione è certamente doverosa: l'Italia è un paese ricchissimo di risorse alimentari assolutamente uniche e di alta qualità, di prodotti che non hanno eguali in altri paesi del mondo. Certamente lo stesso si può affermare per qualunque altro paese: ogni luogo - così come ogni persona - ha qualcosa di unico, ineguagliabile e irripetibile da offrire.

Questo non significa comunque "migliore", poiché la qualità ha bisogno anche di altri fattori per esprimersi, non da ultimo l'onestà, la cultura e la capacità di chi la produce. Se poi il consiglio, proposto con arroganza, quasi fosse una *minaccia*, deve essere seguito solamente per proteggere gli interessi

economici di corporazioni, la tentazione di acquistare e consumare altri prodotti è decisamente forte. Non bastano le parole per costruire la qualità, e non basta nemmeno lo sciocco spirito campanilista: ci vogliono i fatti e non speculazioni, soprattutto quelle di tipo economico e culturale. Per quale motivo si dovrebbe preferire un prodotto italiano mediocre, quando magari si può ottenere un prodotto migliore proveniente da un altro paese, e magari a un prezzo più onesto e accessibile? Solo perché è italiano? Non ci sembra che questo sia sufficiente. La qualità non ha frontiere e non ha bandiera. Cominciamo a premiare chi si comporta in modo serio e in modo meritevole.

I consumatori hanno un grande potere su chi produce, qualcosa che si manifesta chiaramente con l'acquisto. Se un prodotto *straniero* è migliore dell'analogo italiano, per quale motivo si dovrebbe premiare il produttore che dimostra una minore capacità nell'offrire qualità? Si scelgano invece i prodotti migliori - sempre che il prezzo richiesto sia ragionevole e adeguato - così da premiare chi veramente merita di essere premiato. Lo sciocco principio che tutto ciò che è prodotto in un determinato paese è indiscutibilmente migliore, nasconde - di fatto - un'ignoranza culturale e un'arroganza intellettuale enorme, dettata dall'ipocrita presunzione di chi si sente "migliore" poiché non conosce nulla di quello che accade oltre i confini del suo *piccolo* territorio. Ognuno è libero di stabilire i confini del proprio mondo, tuttavia nessuno può imporre agli altri gli stessi limiti e la propria ridotta visione del mondo.

Proprio perché ogni mondo è un mondo a sé, si dovrebbe essere sufficientemente intelligenti da comprendere che niente è assoluto e che da ogni cosa e da "ogni mondo" si può imparare qualcosa di utile e di buono, e che ogni mondo ha qualcosa di irripetibile da offrire agli altri. La diversità è una grande ricchezza dalla quale si impara sempre qualcosa. Proprio per il fatto che non esiste niente di assoluto, e questo vale anche per la qualità. Ogni cosa ha le proprie caratteristiche e qualità, pertanto stabilire quale sia la migliore diventa, in definitiva, una semplice e indiscutibile questione di opinioni, di gusti e di cultura. Tanto per fare un esempio - non a caso uno fra i più ricorrenti - non ha molto senso dire che lo Champagne è migliore del Franciacorta e viceversa. Sono entrambi prodotti

Sommario

Qualità Senza Frontiere	1
GUSTO DIVINO	
Nebbiolo d'Alba a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	9

DiWINEtaste OnLine

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

eccellenti: ognuno esprime le proprie qualità uniche che sono anche il risultato di condizioni irripetibili e che si verificano esclusivamente nei rispettivi territori di produzione.

Ciò che offende maggiormente è quando si cerca di giustificare la mancanza di qualità con questioni campanilistiche e patriottiche. Non solo offende la dignità e l'intelligenza dei consumatori facendo leva su discutibili questioni sentimentali, offende anche chi produce qualità reale e che per questo motivo non viene premiato. Se prendiamo poi il caso specifico dell'Italia, in primo luogo si suggerisce ai consumatori di preferire i prodotti italiani, quando poi il messaggio è stato diffuso, ecco che intervengono i suggerimenti delle singole regioni che si affannano a divulgare ai consumatori quanto i propri prodotti siano migliori di quelli delle altre regioni. Il sistema continua con le provincie, le corporazioni e le città, fino alla più piccola frazione di territorio: ognuno cerca di *tirare l'acqua al proprio mulino*, ognuno cerca di fortificare i propri confini evitando pericolose incursioni dall'esterno. Il confronto e la conoscenza sono un'ottima via d'uscita per i consumatori che fanno certamente bene a provare e a comprendere anche i prodotti di altri paesi e di altre culture. E alla fine si premi chi dimostra di meritare la fiducia con i fatti. La qualità non ha frontiere. E non ha nemmeno bandiere.

GUSTO DIVINO

Nebbiolo d'Alba a Confronto

Alba, capitale delle Langhe, oltre ad essere rinomata per la sua ottima cucina, offre vini di grande pregio prodotti con uve piemontesi tipiche, fra queste il Nebbiolo

Parli del Nebbiolo e subito si pensa al Piemonte e, in particolare, a una serie di località, tutte in quella grande terra da vino che prende il nome di "Langhe". In particolare, due sono le località delle Langhe che si associano prevalentemente al Nebbiolo - Barolo e Barbaresco - che hanno portato il nome della celebre uva piemontese ovunque nel mondo. Tuttavia, nelle Langhe si trova anche un'altra località, considerata la *capitale* di quest'area, ricca di risorse, eccellente cucina e, non da ultimo, eccellenti vini: Alba. I vini di questa località sono infatti riconosciuti a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) da uno specifico disciplinare e per la produzione si utilizzano le tre più celebri varietà a bacca rossa delle Langhe e del Piemonte: Dolcetto, Barbera e, ovviamente, Nebbiolo. Forte della



I tre Nebbiolo d'Alba della nostra degustazione comparativa

tradizione enologica delle Langhe, compreso il particolare territorio e il clima della zona, il Nebbiolo d'Alba riserva spesso piacevoli sorprese, tanto da fare nascere il sospetto se quello che si sta degustando sia proprio un Nebbiolo d'Alba oppure un Barolo o un Barbaresco.

L'area di produzione del Nebbiolo d'Alba è piuttosto estesa e comprende anche i territori delle blasonate DOCG di Barolo, Barbaresco e Roero. Grazie all'estensione della zona di produzione, le qualità organolettiche del Nebbiolo d'Alba risultano piuttosto variegata, da vini di medio corpo fino a vini di possente struttura. Se alle qualità specifiche del territorio si aggiungono poi le diverse pratiche enologiche utilizzate per la sua produzione, il Nebbiolo d'Alba offre profili organolettici e sensoriali piuttosto ricchi. Il Nebbiolo, uva fra le più celebri e pregiate dello scenario enologico italiano, è caratterizzato da un'acidità piuttosto spiccata ed è fra le uve con il più alto contenuto in polifenoli. Per questi motivi, la scelta più tipica adottata dai produttori - compreso il Nebbiolo d'Alba - è quella di fare fermentare e maturare il vino in botte, e spesso anche in barrique, così da *arrotondare* le asperità tipiche del vitigno.

I Vini della Degustazione

In accordo al disciplinare di produzione, il Nebbiolo d'Alba deve essere prodotto esclusivamente con l'omonima varietà e deve essere maturato per almeno un anno prima della commercializzazione. Nonostante il disciplinare non preveda nessuna indicazione sul tipo di contenitore da utilizzare per la maturazione, il Nebbiolo d'Alba è prevalentemente maturato in botte grande, tuttavia non mancano casi nei quali la maturazione avviene in barrique. Il disciplinare di produzione prevede inoltre lo stile "spumante", tuttavia la maggioranza del Nebbiolo d'Alba è prodotto nello stile secco. Grazie alle qualità specifiche dell'uva Nebbiolo, questo vino può evolvere in bottiglia per molti anni, sviluppando qualità organolettiche complesse e, nel contempo, arrotondando l'astringenza tipica del vitigno. Uno dei tanti aspetti interessanti del Nebbiolo d'Alba è rappresentato dal prezzo: una qualità elevata spesso disponibile a un prezzo decisamente più accessibile rispetto agli altri vini blasonati prodotti con uva Nebbiolo.

La nostra degustazione comparativa ha come obiettivo lo

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2009 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

studio delle qualità dell'uva Nebbiolo prodotto nell'estesa area DOC di Alba, per questo motivo i tre vini selezionati sono tutti maturati in botte grande, così da limitare l'impatto legnoso che spesso caratterizza i vini maturati in barrique. Il primo vino è il Nebbiolo d'Alba Occhetti di Prunotto, maturato per 12 mesi in botte. Il secondo vino della degustazione comparativa è il Nebbiolo d'Alba Valmaggione di Sandrone, anche questo maturato in botte per 12 mesi. Il terzo vino è il Nebbiolo d'Alba La Val dei Preti di Matteo Correggia, maturato in botte per un periodo più lungo rispetto ai due precedenti vini, in questo caso di circa 20 mesi. I vini saranno selezionati in accordo alle ultime annate disponibili sul mercato e saranno serviti alla temperatura di 18°C, così da limitare l'impatto dell'astringenza a favore della morbidezza. Per la degustazione comparativa si utilizzeranno tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

I vini prodotti con uva Nebbiolo sono generalmente caratterizzati da una trasparenza moderata e da colori piuttosto brillanti. A causa del modesto contenuto in sostanze coloranti, questo è infatti quello che si può osservare nella maggioranza dei vini prodotti con la celebre uva piemontese. trasparenze più ridotte sono comunque possibili nel Nebbiolo, un risultato che necessita tuttavia di pratiche viticole ed enologiche di alta qualità, con rese in vigneto piuttosto contenute. Il colore dei vini prodotti con Nebbiolo è generalmente molto brillante, presentando già in gioventù evidenti tonalità rosso rubino e sfumature dello stesso colore. Dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia, la sfumatura comincia a mostrare tonalità rosso granato e, talvolta, rosso arancio. Questa qualità potrebbe far pensare a una maturazione molto rapida del vino, tuttavia la longevità del Nebbiolo - grazie all'alto contenuto di tannini, acidità e alcol - è piuttosto lunga, spesso per decine di anni.

Inizieremo l'esame visivo della nostra degustazione comparativa dal Nebbiolo d'Alba Occhetti di Prunotto. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - a questo scopo è sufficiente un semplice foglio di carta oppure una tovaglia - si osserverà la tonalità del colore alla base del calice. Il colore di questo primo vino è rosso rubino brillante con una trasparenza moderata. Osservando il vino alla sua estremità, verso l'apertura del calice, si apprezzerà una sfumatura rosso granato. Il colore del secondo vino - Nebbiolo d'Alba Valmaggione di Sandrone - non è molto diverso da quello precedente, anche in questo caso si osserverà un colore rosso rubino brillante e una trasparenza moderata, così come la sfumatura presenterà un colore rosso granato. Passiamo ora al terzo vino della degustazione comparativa: Nebbiolo d'Alba La Val dei Preti di Matteo Correggia. Il colore è piuttosto simile ai vini precedenti - rosso rubino intenso con sfumature rosso granato - tuttavia è la trasparenza a differenziarsi dagli altri vini, in questo caso più ridotta.

Esame Olfattivo

Al naso, i vini prodotti con l'uva Nebbiolo sono sempre generosi e regalano piacevoli e intensi profumi di fiori e frutta, inoltre, grazie ai lunghi periodi di maturazione in legno, sensazioni terziarie piuttosto complesse. La scelta *tradizionale* della botte in favore della più moderna barrique, consente inoltre al

vino di maturare proficuamente senza coprire eccessivamente le qualità aromatiche del vitigno. Gli aromi di apertura del Nebbiolo d'Alba sono generalmente ciliegia, prugna e violetta, gli stessi che tipicamente si percepiscono anche negli altri vini prodotti con quest'uva. Fra gli altri aromi di frutta si ricordano lampone, amarena, mora, mirtillo e fragola, mentre per quelli floreali, i più frequenti sono rosa e geranio. La maturazione in legno conferisce al Nebbiolo d'Alba aromi terziari, dei quali i più frequenti sono vaniglia, cioccolato, cacao, liquirizia, cannella e tabacco. In questo vino si possono inoltre incontrare aromi di erbe aromatiche come timo e rosmarino, oltre al piacevole aroma balsamico di mentolo.

La fase della valutazione olfattiva della nostra degustazione comparativa inizia dal Nebbiolo d'Alba Occhetti di Prunotto. Mantenendo il calice in posizione verticale, e senza eseguire nessuna roteazione, eseguiremo la prima olfazione mantenendo il naso al centro del calice. Questa prima operazione consentirà l'esame delle qualità olfattive di apertura, composte dagli aromi più leggeri e che volatilizzano con poco ossigeno. Dal calice si percepiranno aromi intensi e puliti di ciliegia, lampone, prugna e violetta, qualità che costituiscono la tipica apertura dei vini prodotti con uva Nebbiolo. Si procederà ora con la roteazione del calice - in questo modo si favorirà l'ossigenazione del vino e lo sviluppo delle altre qualità aromatiche - quindi si effettuerà una seconda olfazione. Dal calice si percepiscono aromi puliti di rosa e fragola che si fondono con i profumi più complessi di vaniglia, liquirizia, cannella e cioccolato.

Passiamo ora alla valutazione del secondo vino: Nebbiolo d'Alba Valmaggione di Sandrone. Gli aromi di apertura di questo vino non differiscono da quello precedente: anche in questo caso si percepiscono aromi intensi e puliti di ciliegia, prugna e violetta. Dopo avere roteato il calice, si procede con la seconda olfazione che completerà il profilo olfattivo del vino con lampone, rosa, mirtillo, tabacco, cannella, vaniglia, liquirizia, pepe rosa e un piacevole tocco balsamico di mentolo. L'apertura del terzo vino - Nebbiolo d'Alba La Val dei Preti di Matteo Correggia - conferma la tipicità dei vini prodotti in questa zona con aromi intensi e puliti di ciliegia matura, prugna e violetta. Dopo avere roteato il calice, la seconda olfazione consente di completare il profilo olfattivo del vino con mirtillo, fragola, tabacco, vaniglia e cacao, oltre a piacevoli accenni di timo e anice stellato, ai quali si unisce il piacevole tocco balsamico del mentolo.

Esame Gustativo

Il Nebbiolo non è un'uva semplice e anche all'assaggio mostra la sua spiccata personalità e complessità. L'assaggio del Nebbiolo può infatti lasciare sorpresi - in senso positivo o negativo - poiché la sua evidente acidità, unita a un'altrettanto evidente astringenza, sono qualità che raramente si incontrano nei vini rossi. I vini prodotti con Nebbiolo possiedono inoltre quantità di alcol piuttosto elevati - non sono rari i casi nei quali si supera il 13,5% - una caratteristica spesso utile a bilanciare sia l'acidità sia l'astringenza dei tannini. Anche la maturazione in legno, oltre a consentire un opportuno sviluppo del vino, è utile all'equilibrio delle qualità organolettiche "dure" del vino, conferendo morbidezza e rotondità. L'attacco del Nebbiolo d'Alba sarà quindi caratterizzato da un'acidità e

un'asstringenza piuttosto evidenti, continuando quindi la percezione gustativa con la sensazione *bruciante* dell'alcol, seguita dalla morbidezza, sensazione variabile in accordo al tempo e alla tecnica di maturazione.

Il primo vino del quale valuteremo il profilo gustativo è il Nebbiolo d'Alba Occhetti di Prunotto. L'attacco conferma le tipiche qualità del Nebbiolo, asstringenza e acidità in primo piano, immediatamente equilibrati dall'alcol e dalla morbidezza conferita dalla maturazione in botte. Anche l'attacco del secondo vino della nostra degustazione comparativa - Nebbiolo d'Alba Valmaggiore di Sandrone - interpreta in pieno le qualità della nobile uva piemontese, con un'asstringenza e un'acidità ben percettibili, anche in questo caso ben equilibrati dall'azione dell'alcol e dalla morbidezza, in questo vino più evidente rispetto a quello precedente. Passiamo ora alla valutazione del terzo vino: Nebbiolo d'Alba La Val dei Preti di Matteo Correggia. L'attacco di questo Nebbiolo è tannico e supportato da una piacevole freschezza, ben equilibrato dall'alcol e da un'apprezzabile morbidezza. Si noti in tutti e tre i vini la sensazione di struttura percettibile in bocca, robusta e piena, confermando ulteriormente le caratteristiche del Nebbiolo.

Considerazioni Finali

Nonostante non si tratti dei grandi nomi blasonati prodotti con la grande uva rossa piemontese, i tre Nebbiolo d'Alba della nostra degustazione comparativa confermano pienamente le qualità di questa nobile varietà. Il finale del Nebbiolo d'Alba Occhetti di Prunotto è persistente, lasciando in bocca piacevoli e intensi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Il finale del secondo vino - Nebbiolo d'Alba Valmaggiore di Sandrone - è persistente lasciando in bocca intensi e puliti ricordi di ciliegia, prugna, lampone e mirtillo, con una sensazione più "piena" rispetto al vino precedente. Anche il finale del terzo vino, il Nebbiolo d'Alba La Val dei Preti di Matteo Correggia, è persistente lasciando in bocca piacevoli e intensi ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo, anche in questo caso una sensazione di struttura piuttosto piena e robusta. Si confronti, infine, l'impatto e il contributo della maturazione in botte in funzione dei diversi tempi e come questo influisca sulla morbidezza del vino.

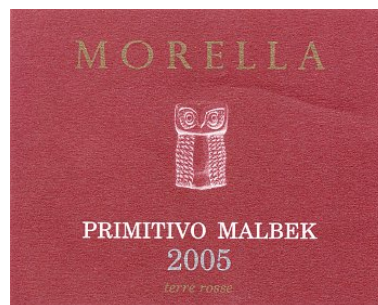


I Vini del Mese

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



Primitivo Malbek 2005 Morella (Puglia, Italia)

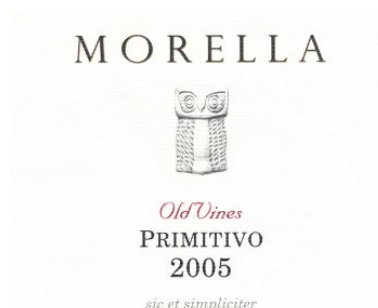
Uvaggio: Primitivo (85%), Malbec (15%)

Prezzo: € 15,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Primitivo Malbek si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di violetta, vaniglia, cacao, tabacco, pepe bianco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Questo vino matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Primitivo Old Vines 2005 Morella (Puglia, Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Primitivo Old Vines si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso

esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di vaniglia, violetta, tabacco, mirtillo, carruba, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Un vino ben fatto. Primitivo Old Vines matura per 14 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Bianco Roccafiore 2006
Roccafiore (Umbria, Italia)

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆★

Bianco Roccafiore si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e vaniglia seguite da aromi tostato, pera, nocciola e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nocciola. Bianco Roccafiore matura per 12 mesi in botte.

Abbinamento: Paste ripiene, Zuppe di funghi, Carne bianca arrosto, Pesce alla griglia



Rosso Roccafiore 2006
Roccafiore (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆★

Rosso Roccafiore si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Rosso Roccafiore matura per 12 mesi in barrique.

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



Chianti Classico Sansano 2006
Castello di San Sano (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆★

Chianti Classico Sansano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, tabacco, vaniglia e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Chianti Classico Sansano matura in barrique per 12 mesi a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Chianti Classico Riserva Guarnellotto 2005
Castello di San Sano (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Chianti Classico Riserva Guarnellotto si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e

raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di vaniglia, lampone, mirtillo, tabacco, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Chianti Classico Riserva Guarnellotto matura in botte per almeno 15 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

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



Morellino di Scansano Spiaggiolo 2007
Poggio Maestrino Spiaggiolo (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (5%), Merlot (5%)

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆★

Morellino di Scansano Spiaggiolo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Morellino di Scansano Spiaggiolo matura per 6 mesi in parte in vasche d'acciaio e in parte in botte.

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



Cabernet Sauvignon Cabernet Franc 2007
Poggio Graffetta (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, ribes e amarena seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena. Questo vino matura per 6 mesi in botte a cui seguono 3 mesi di maturazione in vasche d'acciaio.

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



Syrah 2007
Poggio Graffetta (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Syrah si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, mora, vaniglia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena. Metà di questo Syrah matura per 6 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi



Colli Orientali del Friuli Schioppettino Vôs da Vigne 2006
Angoris (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Schioppettino

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ☆☆☆☆

Colli Orientali del Friuli Schioppettino Vôs da Vigne si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di caffè, violetta, lampone, vaniglia e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Una parte di Colli Orientali del Friuli Schioppettino Vôs da Vigne matura per 12 mesi in barrique.

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



Colli Orientali del Friuli Bianco Spiule 2006
Angoris (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (50%), Friulano (15%), Ribolla Gialla (25%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Colli Orientali del Friuli Bianco Spiule si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, banana e susina seguite da aromi di mandorla, biancospino, ananas, ginestra, pera, vaniglia e rosmarino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e mandorla. Lo Chardonnay matura per 4 mesi in barrique, mentre il Friulano e la Ribolla Gialla maturano per 4 mesi in vasche d'acciaio. Colli Orientali del Friuli Bianco Spiule matura per 12 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Zuppe di funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto



Colli Orientali del Friuli Bianco Sonata 2007
Zof (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 8,20

Punteggio: ☆☆☆☆

Colli Orientali del Friuli Bianco Sonata si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, acacia e pesca seguite da aromi di mela, ananas, ginestra, pera, minerale e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, pesca e mela. Colli Orientali del Friuli Bianco Sonata matura in barrique e botte per 8 mesi.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce stufato, Carne bianca saltata con funghi



Colli Orientali del Friuli Picolit 2004
Zof (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Picolit

Prezzo: € 17,90 - 500ml

Punteggio: ☆☆☆☆

Colli Orientali del Friuli Picolit si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di albicocca secca, canditi e miele seguite da aromi di confettura di pesche, uva passa, camomilla, scorza di agrume, vaniglia, litchi e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di albicocca secca, uva passa e miele. Colli Orientali del Friuli Picolit matura in barrique.

Abbinamento: Pasticceria secca, Formaggi stagionati

EVENTI

Notiziario

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

Vini ad Arte: Benvenuto Sangiovese!

Chi pensa che Sangiovese voglia dire solo Toscana non può mancare a Vini ad Arte! Il 22 e 23 febbraio, presso il Museo Internazionale della Ceramica di Faenza, l'Altro Sangiovese, il Sangiovese di Romagna, mostrerà una realtà tutta da scoprire. L'evento, aperto la domenica al pubblico e il lunedì agli operatori, terrà a battesimo l'anteprima della nuova annata di questo straordinario vino, che nulla ha da invidiare ai più noti cugini toscani. Protagonisti saranno gli otto soci fondatori del Convito di Romagna, Tre Monti, Stefano Ferrucci, Fattoria Zerbina, Poderi Morini, Calonga, Drei Donà - La Palazza, San Patrignano e San Valentino, e venti aziende del territorio selezionate come ospiti dal Convito. «Il nostro obiettivo è fare conoscere una delle migliori espressioni del Sangiovese. Per questo ci siamo riuniti in un consorzio volontario che autofinanzia le sue attività: non ci sentivamo rappresentati dalle istituzioni e così abbiamo deciso di creare noi una struttura autonoma» - afferma Enrico Drei Donà, Presidente del Convito di Romagna - «Siamo convinti che l'unione fa la forza e per questo abbiamo deciso di aprire Vini ad Arte anche alle altre aziende del territorio che producono qualità, per offrire ai visitatori una panoramica completa del Sangiovese di Romagna. Il Convito, infine, è il luogo dello scambio di opinioni, e abbiamo quindi creato un dialogo anche con colleghi lontani: i piccoli produttori della Champagne, vocati come noi all'eccellenza, che a Vini ad Arte presenteranno le loro selezioni».

Questa mentalità aperta sta portando ad ottenere grandi risultati. Grazie al lavoro del Convito di Romagna, consorzio volontario composto dalle otto aziende di riferimento del territorio, oggi il Sangiovese di Romagna ha tutte le carte in regola per stare allo stesso tavolo di Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano e Chianti Classico. Anzi, se l'immagine di questi ultimi è stata recentemente messa in discussione, per il Sangiovese di Romagna è in continua ascesa. Alta qualità, regole rigide e un pizzico di umiltà sono le carte vincenti anche per il futuro. Il territorio, infatti, sta ottenendo riconoscimenti crescenti e punta sempre più su questo vitigno tanto che, presto, il disciplinare di produzione ridurrà dal 15 al 5% la quantità di altre uve che possono concorrere all'uvaggio delle riserve più importanti. Per i soci del Convito è giunto quindi il momento di fare conoscere la Romagna, una delle regioni più vocate per la produzione del Sangiovese, capace di esprimere molti cru. E non si tratta di una lotta con la vicina Toscana. In Romagna il Sangiovese affonda le proprie radici nelle argille calcaree che gli permettono di esprimere un carattere elegante ed austero abbinato sempre ad una nota fruttata precisa ed im-

mediata grazie all'esposizione ampia delle proprie colline, estremamente eterogenee, che partono dall'entroterra imolese per approfondirsi alle pendici più alte dell'Appennino Faentino e Forlivese fino a degradare verso l'area più marittima dei colli riminesi.

Durante la due giorni di Vini ad Arte, i giornalisti avranno la possibilità di degustare l'intera produzione, incontrando i produttori o scegliendo "il salotto", sala a loro riservata, dedicata alle degustazioni alla cieca. E per il pubblico sarà anche un'occasione per conoscere il territorio goloso e ospitale della Romagna e le sue bellezze artistiche. Nel pieno rispetto del nome "Vini ad Arte", infatti, tutti i visitatori avranno la possibilità di visitare il Museo Internazionale della Ceramica, una delle eccellenze del territorio.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Grappa di Moscato
Casa Luparia (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco

Prezzo: € 11,50 - 50cl

Punteggio: ☆☆☆☆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di uva, pesca, banana, pera, canditi, rosa bianca e arancia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e banana. Una grappa ben fatta prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione. Alcol 42°.



**Grappa di Sagrantino Riserva
Adanti (Umbria, Italia)**

(Distillatore: Distillerie Aquileia)

Materia prima: Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 25,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante e limpida. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di prugna secca, cioccolato, vaniglia, tabacco, nocciola, fico secco e pralina, con pungenza dell'alcol poco percettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di cioccolato, prugna secca e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e matura in barrique per 18 mesi. Alcol 42°.



Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
2	↗	Aglanico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
3	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
4	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
5	↘	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
6	↘	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
7	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
8	↘	Bradisismo 2003, Inama (Italia)
9	↗	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
10	↗	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
11	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
12	↘	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
13	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
14	☆	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
15	↘	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)

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