

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVI - Numero 170, Febbraio 2018

Tributo a Gualtiero Marchesi

Il 26 dicembre 2017 ci ha lasciato Gualtiero Marchesi. Re, padre e maestro indiscusso della cucina italiana moderna, il grande cuoco milanese è stato il primo a dare all'Italia una nuova dignità e cultura gastronomica, sfidando e rinnovando le tradizioni che facevano dell'Italia un paese di osterie e trattorie. Pioniere e innovatore dotato di straordinario talento, è stato il primo a portare nella cucina di un ristorante in Italia strumenti e tecniche all'epoca sconosciute, come l'abbattitore, il sottovuoto e il forno trivalente. Tutto questo accadde oltre trenta anni fa, quando la cucina in Italia era pressoché fatta di osterie e trattorie, fortemente radicate nella convinzione dell'immutabile tradizione sempre uguale a sé stessa e incapace di rinnovarsi. In una città come Milano - all'epoca fatta prevalentemente di trattorie, soprattutto di cucina toscana - Gualtiero Marchesi è stato il primo a introdurre la cosiddetta *cucina internazionale*, iniziando quella rivoluzione che oggi è la solida realtà della cucina italiana.

Lo straordinario cambiamento introdotto da Gualtiero Marchesi iniziò nel 1977 - quaranta anni fa - quando il grande cuoco milanese apre il suo celeberrimo ristorante a Milano in Via Bonvesin de la Riva. Nel giro di pochi anni diviene il punto di riferimento della nuova cucina italiana oltre che scuola di formazione per i giovani cuochi che sono passati nella cucina di Gualtiero Marchesi. Non è un caso, infatti, se molti dei celebrati cuochi che caratterizzano oggi la cucina italiana siano stati allievi di Gualtiero Marchesi. Un segno inequivocabile della visione che ha caratterizzato la sua rivoluzione, consapevole che la condivisione di quello che si è e si conosce è la chiave del successo per fare vivere, crescere e tramandare un'idea. Un compito non semplice se consideriamo il periodo durante il quale tutto questo è nato - la fine degli anni 1970 - quando la cucina italiana era soprattutto l'espressione di infinite identità culinarie locali.

Gualtiero Marchesi nasce a Milano il 19 marzo 1930 da una famiglia di ristoratori originaria di San Zenone Po, in provincia di Pavia, località dove trascorrerà la sua infanzia. Il destino di Gualtiero Marchesi sembra già segnato, poiché - come più volte lui stesso ha ricordato - appena nato, viene messo in una capiente casseruola ricoperta di panni caldi. Il grande cuo-

co milanese nasce infatti in una camera dell'albergo ristorante Mercato, in via Bezzacca 24 nel quartiere di Porta Vittoria a Milano, di proprietà dei suoi genitori. Sarà proprio nel ristorante di famiglia che il giovane Gualtiero Marchesi muove i primi passi in cucina e dimostrando ben presto lo spirito innovatore e intraprendente fra i fornelli. Alla fine degli anni 1940, inizia il suo percorso di formazione professionale presso l'Istituto Alberghiero di Lucerna, in Svizzera, dove apprenderà le prime tecniche tipiche delle grandi cucine degli alberghi, considerate a quei tempi le *cattedrali* della cucina, soprattutto in Francia.

Al suo ritorno, riprende a lavorare nel ristorante di famiglia dove propone piatti particolari che stravolgono le abitudini e il modo di vedere la cucina dei milanesi. In poco tempo il risto-



Gualtiero Marchesi

(per gentile concessione Fondazione Gualtiero Marchesi)

Sommario

Tributo a Gualtiero Marchesi	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Gamay e Carignano	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	9
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

rante albergo Mercato diviene a Milano il luogo di riferimento per personaggi famosi e buongustai. Questo, tuttavia, non basta al giovane Gualtiero Marchesi, desideroso di fare ancora più e mettere in atto il suo pensiero che più tardi chiamerà *cucina totale*. Si mette in viaggio verso la Francia dove lavorerà nelle cucine di alcuni ristoranti prestigiosi, in particolare nelle cucine dei celeberrimi fratelli Troisgros, un'esperienza che segnerà profondamente la formazione professionale di Gualtiero Marchesi. Tornato in Italia, nel 1977 apre a Milano in via Bonvesin de la Riva al numero 5 il ristorante che porterà il suo nome, diventando in pochi anni il migliore ristorante italiano e conquistando in un solo anno la prima stella Michelin. Il locale di Gualtiero Marchesi conquisterà poi nel 1986 le tre stelle Michelin, primo ristorante italiano a ottenere questo riconoscimento.

Il resto, poi, è storia. Una storia che è stata raccontata da molti e che di certo si continuerà a raccontare poiché l'opera di Gualtiero Marchesi ha evidentemente segnato e scritto la storia della cucina italiana. Il cambiamento introdotto dal grande cuoco milanese non si è limitato alla cucina. Gualtiero Marchesi infatti, grazie alla sua cultura e passione per le arti e, in particolare, alla musica, eleva la presentazione dei piatti al livello di arte. Comprende, prima di altri in Italia, che il lato estetico della cucina è parte integrante dell'arte della cucina, unitamente alla tecnica, ineccepibile e perfetta, oltre alla rigorosa scelta degli ingredienti e della loro qualità. Celebri sono infatti molti dei suoi piatti e che sono diventati, per così dire, patrimonio della cucina italiana ed esempio di arte culinaria, di *cucina totale*, come è stata definita dallo stesso Gualtiero Marchesi. Una nuova cucina - totale, appunto - dove l'atto di preparare un piatto diviene imprescindibile dalla sua presentazione, nell'espressione *artistica* fatta di ingredienti, tecniche ed estetica, capace di coinvolgere tutti i sensi.

Basta infatti citare alcuni dei suoi piatti più celebri come il raviolo aperto, riso oro e zafferano, seppia al nero o piramide di riso venere, per comprendere che la cucina di Gualtiero Marchesi è arte oltre la cucina. La stessa arte che si percepisce anche in piatti di *semplicità estetica estrema* come carn'è pesce, insalata di spaghetti con le alici scappate e quattro paste. Per non dimenticare poi quei piatti che traggono ispirazione dal mondo della pittura, come il celeberrimo *dripping di pesce* ispirato all'opera di Jackson Pollock oppure *rosso e il nero*, ispirato all'opera di Alberto Burri. La cucina italiana perde il suo più grande, eccelso e divino interprete oltre che padre, maestro e indiscusso artista. Una mancanza che, non c'è dubbio, sarà difficilmente colmata per molti anni a divenire, poi-

ché - senza offesa per nessuno - personalmente non mi pare di vedere cuochi all'altezza del genio e del talento di Gualtiero Marchesi, capaci di introdurre un cambiamento così radicale e rivoluzionario come ha fatto lui.

In Italia abbiamo moltissimi cuochi preparati, competenti, bravi e bravissimi, ognuno di loro deve certamente molto a Gualtiero Marchesi per avere *indicato il cammino*, molti lo hanno copiato in modo più o meno evidente e discutibile, ma nessuno lo ha eguagliato. È stato il primo capace di innalzare la dignità del mestiere di cuoco in un paese dove, prima di lui, questa professione non era di certo considerata nobile. Oggi la carriera di cuoco è ritenuta prestigiosa e inseguita da molti, spesso con l'illusione che cucinare, in fin dei conti, sia cosa semplice, spettacolare e alla portata di tutti. Di certo non era così nel 1977 quando Gualtiero Marchesi diede inizio alla sua rivoluzione e che ha dato vita alla cucina italiana moderna. A quei tempi in Italia, nella maggioranza dei casi, esistevano osti e gestori di trattorie che nei piatti mettevano cibi cucinati in modo approssimativo e tecnicamente discutibili. Poi è arrivato Gualtiero Marchesi e la cucina italiana non fu mai più la stessa e non sarà mai più la stessa. L'eredità culturale e culinaria di Gualtiero Marchesi sarà per sempre parte della cucina italiana e internazionale. Ed è per questo che chiunque abbia interesse o passione per la cucina deve a Gualtiero Marchesi molto più che un semplice ringraziamento e riconoscenza. Perché quello che Gualtiero Marchesi ci ha lasciato in eredità è un patrimonio immenso che vale più dell'oro. Esattamente come quella foglia d'oro che mise sopra al suo riso e lo trasformò in capolavoro eterno.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Gamay e Carignano

Due celebri uve rosse dalle origini distinte e lontane, sono le protagoniste della degustazione per contrasto di questo mese

Questo mese prenderemo in esame due uve rosse originarie dalla Francia e Spagna. I vini prodotti con queste due uve - Gamay e Carignano - saranno messi a confronto con la tecnica del contrasto così da mettere in risalto le rispettive differenze. Queste due varietà riscuotono una discreta fama nel mondo, non si considerano esattamente *uve internazionali*, tuttavia godono di una certa diffusione anche al di fuori delle rispettive terre di origine. Entrambe le uve hanno dato origine, loro malgrado, a una certa confusione, tanto da usare i loro nomi per altre varietà che, con le originali, non hanno legami di alcun tipo. Questo genere di confusione, va detto, ha comunque riguardato anche altre uve, soprattutto quelle di origine francese, e solo grazie alle ricerche genetiche si è riuscito a chiarire l'equivoco. Gamay e Carignano sono due varietà molto diverse fra loro, differenze chiaramente evidenti anche nei loro vini.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XVI - Numero 170, Febbraio 2018

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2018 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

Il Gamay è innegabilmente la gloria enologica del Beaujolais, celebre area francese nei pressi di Lione e riconosciuta come *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC). Il Beaujolais e il Gamay sono principalmente noti per i cosiddetti vini *nouveaux* - altresì detti *novelli* - tuttavia quest'uva è ampiamente utilizzata anche per la produzione di altri vini. Uva ben diversa e, in particolare, conosciuta per produrre vini ben più strutturati dei cosiddetti *novelli* è certamente il Carignano. Questa varietà trae la sua origine dalla Spagna, dove è ancora oggi coltivata, e si è poi diffusa nel bacino mediterraneo occidentale, in particolare in Sardegna e in Francia. Entrambe le varietà danno vita a vini di personalità e carattere, con qualità organolettiche diverse, soprattutto in termini aromatici e di struttura. Questo dipende, inoltre, dalle tecniche enologiche impiegate con queste uve: il Gamay si preferisce vinificare in contenitori inerti, il Carignano in botti di legno.

Gamay

Il Gamay deve principalmente la sua notorietà ai cosiddetti *vin nouveau* - noti in Italia come *vini novelli* - uno stile di vino prodotto mediante macerazione carbonica e commercializzati poche settimane dopo la vendemmia. Questa varietà è strettamente legata al territorio di Beaujolais, nota AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*) della Francia, dove questo stile di vino rappresenta la produzione principale. Il vino che si ottiene è caratterizzato da un'intensa aromaticità vinosa e fruttata, dall'apprezzabile acidità e buon colore. Si deve comunque notare che il Gamay è impiegato anche per i vini prodotti secondo le canoniche metodologie enologiche, cioè pigiatura dell'uva, fermentazione e maturazione. Si deve infatti notare che, nel Beaujolais, si producono vini anche con questo metodo pur tuttavia rappresentando una minoranza rispetto alla produzione totale, generalmente identificati in etichetta con il solo nome del *cru* di provenienza proprio per differenziarli dal celebre stile *novello*.

La relativa diffusione del Gamay al di fuori del suo principale territorio ha dato origine a una certa confusione, arrivando a utilizzare questo nome anche per identificare uve che, con il Gamay, non hanno alcun legame. Fra queste si ricordano l'uva Jurançon, il Napa Gamay - che in realtà è Valdiguié - il Gamay Beaujolais, un clone di Pinot Nero a maturazione anticipata, Gamay du Rhône e Gamay St-Laurent che in realtà sono Abouriou e, infine, il Gamay del Trasimeno che in realtà corrisponde alla Grenache Noir. Con lo scopo di evitare ulteriore confusione, il nome con il quale si identifica questa varietà è *Gamay Noir à Jus Blanc* (Gamay nero con succo bianco), dovuto alla sua speciale caratteristica di avere la buccia nera e la polpa bianca. Per quanto concerne la sua origine, ricerche genetiche condotte sul Gamay hanno rilevato analogie con il Pinot e Gouais Blanc, giustificandone quindi l'origine nel territorio della Borgogna. Si deve infine notare che, oltre al territorio di Beaujolais, il Gamay Noir à Jus Blanc è presente nella Loira, usato per i vini di Touraine, Anjou e Saumur.

Carignano

Originaria dell'Aragona, in Spagna, il Carignano è una varietà di sicuro interesse enologico. A causa della sua apprezzabile acidità e astringenza, quest'uva si rivela spesso un eser-

cizio enologico piuttosto impegnativo teso al raggiungimento dell'equilibrio e della mitigazione delle sue caratteristiche peculiari. Dalla Spagna il Carignano è stato introdotto in Sardegna e, da qui, giunge in Francia per poi diffondersi moderatamente anche in altre aree del bacino mediterraneo occidentale. Nel suo paese di origine, questa varietà è nota come *Cariñena* o *Mazuelo*, in Francia è conosciuto con il nome *Carignan*, mentre in Sardegna, dove si producono interessanti vini da quest'uva, è noto anche con il nome di *Bovale Grande*. A questo proposito, è bene notare che questa varietà, a causa del nome che potrebbe ingenerare confusione, non ha alcun legame con il Bovale Sardo, importante uva a bacca rossa autoctona della Sardegna.

In Francia il Carignano è prevalentemente diffuso nel territorio di Languedoc-Roussillon, mentre in Spagna - sua terra di origine - oltre che in Aragona, la varietà è presente anche in Catalogna. Il Carignano è inoltre coltivato nei territori settentrionali dell'Africa - in particolare Algeria, Marocco e Tunisia - diffuso anche in California, nonostante il suo ruolo sia oggi piuttosto marginale. Uva caratterizzata da apprezzabile acidità e astringenza, la vinificazione del Carignano prevede sovente l'impiego di botti e barrique così da mitigare ed equilibrare la sua tipica "ruvidità" con la morbidezza conferita dal legno e dal tempo. Non si tratta comunque di una pratica esclusiva, poiché sono noti vini da uve Carignano prodotti in contenitori inerti, inoltre è usato nella produzione dei cosiddetti vini novelli, spesso unito ad altre varietà. La coltivazione del Carignano è piuttosto impegnativa in vigna a causa della sua sensibilità all'oidio e peronospora. Questo non ne ha comunque impedito la diffusione poiché la sua elevata produttività promette la certezza di un raccolto abbondante, caratteristica particolarmente apprezzata in passato.

La Degustazione

La degustazione per contrasto di questo mese è molto diversa rispetto a quelle proposte in passato, poiché prenderemo in esame due stili di vini estremamente diversi dal punto di vista enologico. Oltre a stabilire le differenze fra le due uve - Gamay e Carignano - ci soffermeremo anche, per quanto possibile, sugli effetti di pratiche enologiche diverse. Nello specifico,



Il colore del Carignano del Sulcis

metteremo a confronto un vino prodotto per macerazione carbonica - il Gamay - con uno maturato in botte, nel nostro caso il Carignano. Per quanto riguarda il vino prodotto con l'uva francese, la nostra scelta sarà a favore del celeberrimo Beaujolais Nouveau, pertanto appartenente all'ultima vendemmia. La scelta del vino prodotto con l'uva spagnola sarà a favore del Carignano del Sulcis, in Sardegna, assicurandoci che sia maturato in botte e con un massimo di tre anni. La temperatura di servizio sarà diversa per i due vini: il Beaujolais Nouveau è servito a 16 °C, il Carignano del Sulcis a 18 °C. Entrambi i vini sono serviti in calici da degustazione.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto. Il primo vino che prenderemo in esame è il Beaujolais Nouveau, cioè quello prodotto con il Gamay mediante macerazione carbonica. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e osserviamo il colore del Gamay alla base: si nota un rosso porpora intenso e brillante con una trasparenza moderata. Valutiamo ora la sfumatura del Beaujolais Nouveau, osservando il vino verso l'estremità del calice, nel punto dove si fa più sottile: il colore rosso porpora è maggiormente evidente con tonalità che richiamano decisamente il blu. Passiamo ora al colore del Carignano del Sulcis e, anche in questo caso, incliniamo il calice sopra una superficie bianca. Il colore, osservato alla base, è rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza media, comunque inferiore rispetto al Beaujolais Nouveau. La sfumatura, osservata all'estremità del vino verso l'apertura del calice, mostra una tonalità rosso rubino.

I profili olfattivi di Gamay e Carignano sono molto diversi, differenze che diventano maggiormente evidenti nel nostro caso specifico, poiché abbiamo scelto un Gamay vinificato con la tecnica della macerazione carbonica. Si deve infatti notare che il profilo olfattivo dei vini da macerazione carbonica differisce profondamente da quelli prodotti secondo le consuete pratiche enologiche e con le medesime uve. Si deve inoltre notare che, a causa dei particolari effetti prodotti dalla macerazione carbonica, i cosiddetti *vini novelli*, che si producono appunto con questa tecnica, tendono ad avere un profilo olfattivo simile. Si deve inoltre notare che anche il profilo olfattivo del Carignano scelto per la nostra degustazione per contrasto sarà, per così dire, *alterato* dagli effetti della maturazione in legno. Come abbiamo già detto, infatti, lo scopo di questa degustazione per contrasto è anche quello di comprendere gli effetti e le differenze di pratiche enologiche distanti per metodo e tecnica.

Il primo vino del quale valuteremo il profilo olfattivo è il Beaujolais Nouveau, cioè il Gamay. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino. Al naso percepiamo aromi intensi che ricordano direttamente i frutti a polpa rossa, in particolare lampone e ciliegia. Inoltre, percepiamo un aroma che non ci si aspetterebbe di trovare in un vino rosso - la banana - tipicamente presente nei vini prodotti da macerazione carbonica. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Beaujolais Nouveau si completa con mora, mirtillo, ciclamino, violetta e *caramella di frutta*. Passiamo ora al Carignano del Sulcis e valutiamo la sua apertura. La differenza con il vino precedente è, come ci si può aspettare, decisamente notevole e con un carattere evidentemente più maturo. Al naso percepiamo aromi intensi di amarena, prugna e violetta ai quali si unisce la sensazione speziata della vaniglia conferita dalla ma-

turazione in legno. Dopo avere roteato il calice, il profilo del Carignano del Sulcis si completa con mirtillo, tabacco, cioccolato, lampone oltre a una leggera sensazione balsamica che ricorda il mentolo.

Passiamo ora alla valutazione delle qualità gustative dei nostri vini, iniziando - come per le fasi precedenti - dal Gamay, cioè dal Beaujolais Nouveau. Prendiamo un sorso del vino francese e valutiamo l'attacco, cioè le sensazioni iniziali percepite in bocca. Si percepisce un'apprezzabile acidità, mentre l'astringenza dei tannini risulterà piuttosto modesta. La struttura del Beaujolais Nouveau è evidentemente debole e in bocca si percepiscono i sapori di lampone, ciliegia e banana. Procediamo ora con la valutazione dell'attacco del Carignano del Sulcis e prendiamo quindi un sorso di questo vino. L'astringenza è una delle qualità che si percepiscono sin dall'inizio così come l'acidità, sensazioni che, molto probabilmente, saranno mitigate dall'effetto della maturazione in legno. La struttura, confrontata con il Beaujolais Nouveau, risulta decisamente maggiore e ben percettibile. La corrispondenza con il naso, anche in questo, è molto buona: in bocca percepiamo i sapori di amarena, prugna, lampone e mirtillo.

L'ultima fase della nostra degustazione per contrasto è relativa alla valutazione delle sensazioni finali lasciate in bocca dai due vini. Il Beaujolais Nouveau ha un finale di buona persistenza, lasciando in bocca la sua caratteristica acidità oltre a una sensazione di struttura piuttosto modesta. Si continuano a percepire i sapori di ciliegia, lampone e banana, l'astringenza è praticamente impercettibile. Il finale del Carignano del Sulcis è persistente, lasciando in bocca una sensazione di struttura decisamente più imponente rispetto al vino precedente, con sapori di amarena, prugna e mirtillo. L'astringenza è chiaramente percettibile, con una piacevole sensazione di acidità. La degustazione per contrasto di questo mese, innegabilmente, ha messo a confronto due uve e due stili enologici molto diversi fra loro. Un utile esercizio per la comprensione di quanto le tecniche di produzione siano spesso determinanti alla definizione della personalità del vino, risultato che inizia - non da meno - in vigna. Si deve infatti considerare che ogni stile e pratica enologica necessita di uve e maturazioni specifiche oltre che funzionali al vino che si desidera ottenere.



I Vini del Mese



Lago di Corbara Rosso Polvento 2013
Barberani (Umbria, Italia)

Sangiovese Grosso

Prezzo: € 36,00

Punteggio ★

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

24 mesi in barrique, 2 anni in bottiglia.

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



Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna 2014
Barberani (Umbria, Italia)

Grechetto (90%), Trebbiano Procanico (10%)

Prezzo: € 36,00

Punteggio ★

Giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e albicocca seguite da aromi di biancospino, agrumi, nocciola, pesca, pera, nespola, mandorla, miele, ginestra, minerale e un accenno di vaniglia.

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

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

6 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



Monferrato Rosso Il Bacialè 2015
Braida (Piemonte, Italia)

Barbera (60%), Pinot Nero (20%), Cabernet Sauvignon (10%), Merlot (10%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio ★

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, ribes e mirtillo seguite da aromi di violetta, prugna, mora, lampone, vaniglia, cannella e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e ribes.

12 mesi in botte e barrique, 4 mesi in bottiglia.

Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi



Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2015
Braida (Piemonte, Italia)


Barbera


Prezzo: € 49,00

Punteggio ★


Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cannella, rabarbaro, cioccolato, cipria, liquirizia, grafite, macis e mentolo.

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


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

 15 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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





Alta Langa Brut Cuvée Aurora 2012
Castello Banfi (Piemonte, Italia)


 Pinot Nero (70%), Chardonnay (30%)

Prezzo: € 18,00


Punteggio 


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

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di banana, agrumi e crosta di pane seguite da aromi di accacia, susina, mela, burro, pera, lievito, miele e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di banana, mela e susina.

 Una parte del vino base matura in barrique. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

 *Pesce fritto, Pasta e risotto con crostacei e pesce, Pesce saltato, Latticini*





Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2012
Castello Banfi (Toscana, Italia)


 Sangiovese


Prezzo: € 43,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 24 mesi in barrique e botte, 12 mesi in bottiglia.


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





Aglianico del Vulture Titolo 2015
Elena Fucci (Basilicata, Italia)


 Aglianico


Prezzo: € 30,00

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, lampone, mirtillo, geranio, cioccolato, vaniglia, tabacco, pepe rosa, rosmarino, cannella e mentolo.

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

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

 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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





Breganze Cabernet Sauvignon Palazzotto 2014
Maculan (Veneto, Italia)


 Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 20,20


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cacao, tabacco, macis ed eucalipto.

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

 12 mesi in barrique.

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





Breganze Torcolato 2012
Maculan (Veneto, Italia)


 Vespaioia


Prezzo: € 35,10


Punteggio 


 Giallo ambra brillante e sfumature ambra, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, albicocca secca e miele seguite da aromi di canditi, fico secco, scorza d'agrumi, confettura di mele cotogne, confettura di pere, dattero, mandorla, burro e vaniglia.

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

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

 12 mesi in barrique.

 *Pasticceria secca, Crostate di confettura, Formaggi piccanti*



Sant'Antimo Rosso Nearco 2014
Col d'Orcia (Toscana, Italia)

Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (30%), Syrah (15%),
Petit Verdot (5%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

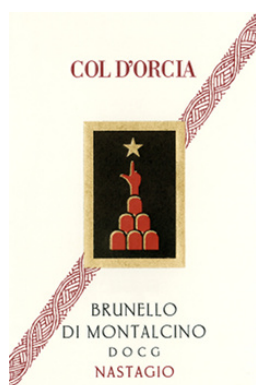
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, prugna, cioccolato, pepe nero, macis, tabacco, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

12 mesi in barrique e botte.

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



Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2012
Castello Banfi (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 45,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aro-

mi di lampone, mirtillo, mora, tabacco, cioccolato, cannella, liquirizia, vaniglia, cuoio, macis e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

24 mesi in barrique e botte, 12 mesi in bottiglia.

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



Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Capannino 2013
Bibbiano (Toscana, Italia)

Sangiovese Grosso

Prezzo: € 28,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

24 mesi in botte.


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



TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA


2011


Bibbianaccio 2011 Bibbiano (Toscana, Italia)


 Sangiovese (50%), Colorino (44%), Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca (6%)


Prezzo: € 64,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante 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, cacao, tabacco, cannella, liquirizia, macis, timo, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

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

 24 mesi in botte, 6 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.

Roero Days 2018: i Vini del Roero Giocano in Casa

Non solo le più prestigiose etichette delle denominazioni Roero e Roero Arneis ma anche affascinanti castelli, libri e un autobus che guiderà appassionati e turisti alla scoperta dei paesaggi ricamati di vigneti di questo angolo del Piemonte. Domenica 8 e lunedì 9 aprile 2018 torna Roero Days, l'evento realizzato dal Consorzio di Tutela Roero, che propone l'assaggio delle perle enologiche di 70 cantine e degustazioni guidate,

laboratori, momenti di dibattito e tour nel territorio.

Dopo aver conquistato le affascinanti sale della Regia di Venaria nella prima edizione e aver ammaliato gli ospiti al Museo dei Navigli di Milano nel 2017, l'appuntamento dedicato a Roero e Roero Arneis torna in Piemonte, nella culla della sua produzione, in un'area punteggiata di filari, saliscendi mozzafiato e manieri. Sarà proprio un castello, quello di Guarene, a ospitare la manifestazione. Il banco d'assaggio prenderà il via proprio qui domenica 8 aprile, alle ore 10:00.

Il calendario dell'evento prevede anche altri appuntamenti da segnare in agenda, come la presentazione delle nuove annate di Roero Arneis 2017, Roero 2015 e Roero Riserva 2014, a cura del Consorzio di Tutela, che si terrà lunedì 9 aprile, alle 12.00, sempre a Guarene.

Alla programmazione che si svolgerà tra le mura del Castello di Guarene si aggiungono una serie di eventi collaterali in altri prestigiosi luoghi che uniscono una storia dalle radici antiche al fascino di un paesaggio che si prepara a incantare gli ospiti della manifestazione.

Grazie a uno speciale autobus, Roero Days varcherà infatti le porte del Castello di Guarene per coinvolgere tutta la denominazione. L'evento propone percorsi guidati che attraverseranno la zona nella giornata di domenica 8 aprile. Tra le tappe principali vi sono: il Castello di Monteu Roero, aperto al pubblico dalla famiglia Berta, la Fiera dei Libri di Montà e le località di Canale e Borbore di Vezza d'Alba (dove passerà un mezzo ogni 30 minuti e dove sono disponibili comodi parcheggi).

A bordo di ogni autobus una guida turistica specializzata racconterà storia e aneddoti delle bellezze che si potranno ammirare oltre il finestrino: le Rocche, i castelli, le chiese, i frutteti e i vigneti più importanti.

«Per questa edizione abbiamo scelto di accendere i riflettori sul nostro territorio, portando direttamente nella zona del Roero professionisti e appassionati giunti anche da oltre confine - spiega Francesco Monchiero, presidente del Consorzio di Tutela - Giocando in casa possiamo far conoscere i diversi aspetti della nostra zona di produzione, dai castelli ai sentieri tra i vigneti, dalle eccellenze gastronomiche alla ricca attività culturale che ci contraddistingue. Roero Days diverrà così l'occasione per fare sistema e raccontare al meglio il nostro bell'angolo di Piemonte».

L'evento terrà a battesimo anche un'altra importante iniziativa del Consorzio di Tutela: il Progetto dei "Sentieri del Vino", i "Sentieri MGA", ovvero delle Menzioni Geografiche Aggiuntive della Docg Roero.

Unione Italiana Vini Presenta il Codice della Vite e del Vino 2017

«La nuova edizione 2017 del "Codice della Vite del Vino", rafforza il progetto della collana editoriale sui temi giuridici avviata lo scorso anno da UIV. Iniziativa, questa, che sta accompagnando la riorganizzazione e il potenziamento del nostro Servizio Giuridico Normativo, tesa a valorizzarne la lunga esperienza maturata in decenni di lavoro a fianco delle imprese vitivinicole italiane. Un ottimo strumento per stimolare dibattito e confronto culturale sui grandi temi della legislazione del comparto». Con queste parole, Ernesto Abbona, Presidente di Unione Italiana Vini, commenta la pubblicazione della tredicesima edizione del "Codice della Vite e del Vino", edito da UIV

a cura di Antonio Rossi, responsabile del Servizio giuridico normativo, che raccoglie la rielaborazione e l'aggiornamento dell'intero panorama normativo nazionale, inclusi la legge n. 238 del 12 dicembre 2016 e i decreti attuativi fino a ora approvati.

«La nuova edizione del “Codice della Vite del Vino” - prosegue Abbona - costituisce un prezioso mezzo di promozione di una moderna cultura giuridica della vitivinicoltura, presentando, insieme agli aggiornamenti della legislazione italiana ed europea, un focus sul “Testo Unico”, la più importante riforma del nostro settore che sta diventando una “best practice” anche per altri ambiti dell'agroalimentare, insieme ai primi recentissimi decreti attuativi approvati dal Ministero delle Politiche Agricole».

Il volume raccoglie, inoltre, gli ultimi regolamenti comunitari collegati all'OCM vino (regg 1149/16 e 1150/16), riportando tutte le disposizioni nazionali applicative collegate alle misure di sostegno, la normativa Ue e nazionale sul sistema autorizzativo degli impianti vitati con i recenti aggiornamenti al decreto attuativo nazionale e le relative circolari interpretative.

«La nostra nuova collana editoriale, coordinata da un comitato scientifico composto da esperti di legislazione e professionisti, comprenderà sia pubblicazioni storiche che nuovi titoli, attraverso i quali vogliamo fare della nostra casa editrice un punto di riferimento culturale per il settore - conclude Paolo Castelletti, Segretario Generale di Unione Italiana Vini - un'ambizione alla quale stiamo lavorando da tempo, ampliando gli strumenti a disposizione del comparto con una newsletter periodica di informazione e aggiornamento normativo ma anche di dibattito e confronto di cultura giuridica. Un impegno editoriale che la nostra Associazione sta portando avanti da 50 anni, dal Codice Comunitario vitivinicolo del 1977, e che prosegue ininterrottamente fino ad oggi».

L'emanazione del Testo unico del Vino rappresenta un passo fondamentale per la regolamentazione del settore vitivinicolo, gettando le basi per una normativa più aderente alle concrete necessità del comparto e apportando al contempo un'ampia semplificazione normativa e di burocrazia in tutte le fasi di produzione, commercializzazione, tutela delle denominazioni, fino al sistema di controllo e promozione. Il volume si pone al centro di tale contesto, mettendo a disposizione degli operatori uno strumento sempre aggiornato e completo.


NON SOLO VINO

Aquavitae





Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Grappa Cuore di Traminer Riserva Nannoni (Toscana)

 Vinaccia di Traminer

Prezzo: € 45,00 - 500ml

Punteggio     ★

-  Giallo dorato brillante, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di miele, uva passa, rosa gialla, vaniglia, mandorla, mela cotogna, banana e cera d'api 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 miele, uva passa e mela cotogna.
-  Distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Maturazione in barrique.

Wine Guide Parade

Novembre 2017

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Franciacorta Rosé Demi Sec, La Montina	9516
2	Alto Adige Gewürztraminer Campaner 2016, Kellerei Kaltern - Caldaro	9366
3	Franciacorta Pas Dosé Riserva Baiata 2008, La Montina	8360
4	Franciacorta Extra Brut, La Montina	8206
5	Il Rogito 2015, Cantine del Notaio	6680
6	Marsala Superiore S.O.M. Baglio Baiata, Alagna	5816
7	Marsala Fine I.P., Alagna	5730
8	Vino Aromatizzato alla Mandorla, Alagna	5726
9	Taurasi 2012, Villa Raiano	5630
10	Cremovo, Alagna	5526
11	Franciacorta Brut, La Montina	5111
12	Alto Adige Sauvignon Blanc Castel Giovanelli 2013, Kellerei Kaltern - Caldaro	5018
13	Fiano di Avellino 2016, Villa Raiano	4916
14	Marsala Vergine Baglio Baiata, Alagna	4797
15	Zibibbo Sicilia, Alagna	4793