

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIX - Numero 203, Febbraio 2021

## Il Vino Italiano e il 2020

L'anno che è appena trascorso, il 2020, ha rappresentato per il mondo del vino – e non solo per questo – un periodo decisamente difficile e critico, del quale eravamo tutti consapevoli. In questo periodo, così particolare e imprevedibile, è difficile parlare d'altro poiché l'impatto che la situazione attuale sta esercitando sul mondo del vino, compreso l'ambito economico, sanitario e sociale, avrà bisogno di un lungo tempo per il recupero. Nel corso del 2020 si è facilmente previsto un calo di vendite consistente, si sono fatte molte stime, purtroppo confermate dai dati reali che progressivamente hanno definito l'effettiva perdita economica dell'intero settore e delle attività correlate. In questa fase iniziale del 2021, comprensibilmente, si stanno definendo in modo più chiaro i bilanci delle cantine, non solo per quanto riguarda le perdite effettive causate dalle mancate vendite, ma anche la stima di quello che – appunto – non è stato venduto, quindi giacente in cantina.

A fornire una stima della quantità di vino ancora giacente nelle cantine italiane è stato un rapporto da poco diffuso dall'ICQRF, l'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agro-alimentari, dipartimento in seno al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. I numeri che emergono da questo documento sono, in verità, piuttosto ingenti e – va detto – comprendono la quantità totale dei vini indistintamente dalla destinazione e dal tipo enologico. Questo significa che comprende sia i vini di pronto consumo, destinati al commercio, per così dire, *immediato* e nel corso dell'anno, sia quelli destinati, per scelta enologica o requisito produttivo, alla previa maturazione prima della commercializzazione. Non da ultimo, e non meno importante, anche i vini dell'annata 2020 che sono ancora in corso di produzione. I dati che emergono da questo rapporto sono molto interessanti e utili a comprendere la "geografia enologica" dell'Italia e com'è distribuita la produzione, soprattutto in termini quantitativi.

La stima è stata fatta valutando i dati contenuti nel registro telematico per il settore vitivinicolo, cioè la banca dati gestita dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Il registro contiene i dati produttivi relativi a circa 17.000 pro-

duuttori e censisce circa 650.000 vasi vinari, registrando circa trenta milioni di operazioni ogni anno. L'ICQRF stima che questa banca dati censisce almeno il 95% del vino e del mosto attualmente detenuto dalle cantine d'Italia. Al 31 dicembre 2020, in accordo ai dati contenuti nel registro telematico per il settore vitivinicolo, nelle cantine d'Italia sono attualmente e complessivamente giacenti 60,9 milioni di ettolitri di vino, 8,3 milioni di ettolitri di mosti e 2,8 milioni ettolitri di vino nuovo e ancora in fase di fermentazione. Il primo dato che emerge, innanzitutto, è il confronto con la chiusura del 2019. Si evidenzia, infatti, un aumento delle giacenze del 4,4%, una riduzione dell'8,5% per quanto riguarda i mosti e del 10% per i vini in fermentazione.

Questi primi dati evidenziano quello che già si sapeva da mesi: il calo delle vendite del vino 2019 e delle annate precedenti oltre alla diminuzione della produzione per l'annata 2020. Quest'ultimo dato era ampiamente prevedibile, anzi, per così dire, "imposto" dalle misure attuate nei mesi passati proprio per il settore vitivinicolo e che prevedeva, appunto, un calo della produzione viticola, quindi del vino dell'annata 2020. Inoltre, un altro dato significativo è quello che emerge dal confronto con la situazione registrata a fine novembre 2020. Com'era facilmente prevedibile, è aumentata la giacenza dei vini – esattamente, del 22,5% – oltre alla comprensibile diminuzione dei mosti, ridotti del 28,5%, e quella dei vini in fermentazione – registrando un calo del 78,3% – segno, ovviamente, che hanno concluso questa specifica fase produttiva. Di certo, l'aumento del 22,5% delle giacenze in un solo mese, non è un dato da sottovalutare e conferma, purtroppo, il momento critico che stanno attraversando le cantine.

Il rapporto dell'ICQRF fornisce inoltre interessanti informazioni relativamente alla distribuzione geografica del *patri-monio enologico* italiano. Alla fine del 2020, risulta che il 58% di tutto il vino è conservato nelle cantine del nord Italia, il 14,2% al centro, il 19,2% al sud e il restante 8,4% nelle isole. Questo rapporto, inoltre, evidenzia che il 50,5% del vino giacente nelle cantine italiane appartiene a Denominazioni

### Sommario

Il Vino Italiano e il 2020 . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Moscato di Terracina e Alto Adige Gewürztraminer . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	12
Wine Guide Parade . . . . .	13

### DiWINEtaste OnLine

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

d'Origine Protetta (DOP), il 27,4% è Indicazione Geografica Protetta (IGP), l'1,3% è costituito da vini varietali e il restante 20,8% è composto da vini appartenenti ad altre categorie. Inoltre, è interessante notare che il 57% del totale delle giacenze è rappresentato da 20 specifiche denominazioni, come vedremo in dettaglio fra poco. È altresì interessante notare che il 25,4% del vino totale giacente in Italia si trova in Veneto, in modo particolare, la provincia di Treviso detiene il 10,6% e quella di Verona il 9,2%. Una quota importante è detenuta in Emilia-Romagna – il 12,2% – seguita dalla Puglia con il 10,8%, quindi la Toscana con il 9,3%. Seguono Piemonte e Sicilia – entrambe con il 7,3% – e Abruzzo con il 5,7%.

Per i vini a denominazione DOP e IGP, si registra una maggiore percentuale di vini rossi, rispettivamente 49,4% e 53,9%. Per quanto concerne inoltre i vini a denominazione, è interessante osservare che, nonostante nel nostro Paese si contino ben 525 indicazioni geografiche legittimamente riconosciute, il 57,6% di tutto questo vino appartiene in realtà solo a 20 denominazioni. In vetta alla classifica dei maggiori produttori, troviamo la vasta denominazione Prosecco DOC con 4,5 milioni di ettolitri, rappresentando il 9,6% di tutto il vino a denominazione in Italia. Segue poi Puglia IGP con 2,3 milioni di ettolitri (4,8%), quindi Sicilia DOC con 1,8 milioni di ettolitri (3,9%) e Terre Siciliane IGP, anche in questo caso con 1,8 milioni di ettolitri (3,9%). A seguire Veneto IGP con 1,7 milioni di ettolitri (3,7%), Delle Venezie DOC con 1,6 milioni di ettolitri (3,4%), Toscana IGP con 1,6 milioni di ettolitri (3,4%), Montepulciano d'Abruzzo DOC con 1,54 milioni di ettolitri (3,3%), Salento IGP con 1,4 milioni di ettolitri (3,1%) e Rubicone IGP con 1,3 milioni di ettolitri (2,8%). Seguono poi tre DOCG: Chianti con 1,3 milioni di ettolitri (2,7%), Conegliano Valdobbiadene Prosecco con 0,9 milioni di ettolitri (1,9%), quindi Chianti Classico con 0,8 milioni di ettolitri (1,7%).

Continuando la classifica, troviamo ancora una denominazione del Veneto – Veronese IGP – con 0,78 milioni di ettolitri (1,7%), poi Emilia IGP con 0,67 milioni di ettolitri (1,4%), Valpolicella DOC e Tre Venezie IGP, entrambe con 0,6 milioni di ettolitri (1,3%). A seguire un'altra DOCG – Franciacorta – con 0,6 milioni di ettolitri (1,3%) e Trentino DOC con gli stessi valori. A chiudere la classifica delle prime venti denominazioni, troviamo Barolo DOCG con 0,5 milioni di ettolitri (1,1%). La situazione al 31 dicembre 2020 include, come detto, anche i vini attualmente in produzione, in ogni caso la quantità giacente nelle cantine italiane è decisamente notevole. Soprattutto per

il fatto che è costituita anche dal vino invenduto nel corso del 2020 e che al quale, ovviamente, sarà necessario trovare una destinazione in qualche modo. Si entra quindi nel 2021 con l'eredità pesantissima del 2020 e alla quale si aggiunge il vino attualmente in produzione e che – parimenti – va collocato nel mercato. Con il rilascio dei vini di pronto consumo dell'annata 2020 – verosimilmente fra pochi mesi – gli analoghi vini del 2019 e ancora giacenti nelle cantine non avranno più mercato, poiché, come al solito, tutti preferiranno acquistare i vini della nuova annata. Il corso del 2021 ci racconterà come andranno effettivamente le cose, auspicando, in ogni caso, possa esserci una netta ripresa e in tutti gli ambiti. In attesa che questo accada, sosteniamo il vino italiano – per quel che si può, per come si può – e in alto i calici!

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Moscato di Terracina e Alto Adige Gewürztraminer

Le due varietà aromatiche a bacca bianca a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questo mese

Le uve aromatiche, intendendo quelle che realmente appartengono a questa ristretta categoria, sono innegabilmente capaci di creare vini di sicuro fascino ed eleganza. L'esuberante caratteristica dei suoi vini di esprimere al naso un intenso profumo di uva – in particolare e in modo specifico, di succo d'uva – conferisce alle varietà aromatiche una personalità, per così dire, speciale e rara, dovuta anche al fatto che alla categoria delle cosiddette "uve aromatiche" appartengono solo tre varietà: Moscato, nei suoi tanti biotipi, Gewürztraminer e Brachetto. A questa ristretta categoria, taluni aggiungono anche l'enorme famiglia delle Malvasie che, in certi casi, biotipi e territori, può in effetti produrre vini che, al naso, esprimono un profumo di uva. Si tratta, nello specifico, di vini con un'intensità dell'aroma primario di succo d'uva piuttosto modesto se confrontato con i vini delle tre uve aromatiche primarie.

Per questo motivo, fu proposta l'idea – mai realmente adottata in modo unanime – di costituire l'ulteriore categoria delle varietà semi-aromatiche, alla quale appartenerebbero le uve i quali vini ricordano il profumo dell'uva ma non in modo primario, comprese le Malvasie. Questo mese, nella nostra degustazione per contrasto, metteremo a confronto le due varietà aromatiche bianche per eccellenza: il Moscato e il Gewürztraminer. Quando si parla di Moscato, in realtà è preferibile fare riferimento alla sua cospicua famiglia e che è composta da diversi biotipi, tutti caratterizzati dalla qualità di produrre vini dallo spiccato profumo di uva fresca. Ci concentreremo su un biotipo particolare – il Moscato di Terracina, celebre varietà dell'omonimo territorio in provincia di Latina – e dell'espressione offerta dal Gewürztraminer nel suo territorio di elezione

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XIX - Numero 203, Febbraio 2021

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2021 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

e che, non a caso, è anche la terra che si considera la sua terra di origine: l'Alto Adige.

## Moscato di Terracina

Il territorio di Terracina – in provincia di Latina – nonostante sia oggi associato al successo enologico dell'omonimo Moscato, vanta una lunga tradizione vitivinicola ed enologica. Sono molti, infatti, i documenti storici che testimoniano il legame di Terracina con il vino, risalenti, addirittura, al 1400, tuttavia si suppone che la viticoltura sia stata introdotta in questi luoghi dagli antichi greci. L'uva dominante di Terracina è innegabilmente il Moscato, la cui presenza in questo territorio era molto radicata già dai tempi antecedenti l'arrivo della fillossera. Fu proprio a causa dell'arrivo di questo parassita che il Moscato di Terracina subì un progressivo declino, rischiando addirittura la scomparsa, anche a causa del reimpianto di altre varietà. Grazie al tenace e appassionato lavoro dei produttori, l'uva Moscato ha riconquistato oggi la scena enologica di Terracina, dando pregevole prova con la produzione di vini di qualità e in diversi stili, dagli spumanti ai passiti, dai vini secchi a quelli amabili.

Il Moscato di Terracina è un biotipo appartenente alla grande famiglia dei Moscati e che, con molta probabilità, ha subito un adattamento a questo territorio fino a divenire un biotipo a sé. L'origine del Moscato di Terracina non è molto chiara e, nonostante ci siano molte somiglianze con il Moscato d'Alessandria – noto in Sicilia come Zibibbo – non è stata mai provata la loro analogia. Un'altra teoria sostiene sia analogo al Moscato Giallo, ma, anche in questo caso, non si hanno certezze. Data la sua unicità e poiché si trova solo in questo territorio, il Moscato di Terracina è considerato come un biotipo specifico appartenente alla famiglia delle uve Moscato. Si deve osservare che il Moscato di Terracina è considerata una varietà a doppia attitudine ed è utilizzata sia come uva da tavola sia per la produzione di vini. La zona di produzione è riconosciuta a Denominazione d'Origine Controllata e prende il nome di Terracina o Moscato di Terracina, comprendendo tutti i territori dei comuni di Monte San Biagio, Terracina e Sonnino, tutti in provincia di Latina.

## Alto Adige Gewürztraminer

L'Alto Adige è indiscutibilmente una delle regioni italiane con la più spiccata vocazione alla produzione di vini bianchi. Favorito da condizioni climatiche particolari, prevalentemente con temperature miti e fattori meteorologici tipicamente di montagna, il territorio ben si adatta alla coltivazione delle uve bianche che si esprimono nei loro vini con una spiccata eleganza e finezza. Non mancano, ovviamente, straordinari esempi di uve e vini rossi che in Alto Adige, grazie alle particolari condizioni ambientali e climatiche, si esprimono con notevoli punte di eccellenza. Le temperature moderate aiutano certamente l'espressione aromatica di molte varietà a bacca bianca, soprattutto quelle che, in condizioni di caldo, producono vini dai profumi ordinari. Una delle varietà che qui raggiunge livelli di assoluta eccellenza è certamente il Gewürztraminer, uva di potente esuberanza aromatica e che ha origine proprio in Alto Adige, nello specifico, a Termeno, nome italiano della località

Tramin.

Il nome di questa varietà è costituito dall'unione di due termini di lingua tedesca: *gewürz*, letteralmente “spezia” e che, in questo caso, prenderebbe il significato di “aromatico”, e *traminer*, cioè originario di Tramin. La traduzione letterale sarebbe quindi “aromatico di Tramin”, solitamente detto “Traminer aromatico”. Si suppone il Gewürztraminer sia il risultato di incroci di vitigni selvatici dell'Europa centrale e centro orientale, arrivando, nel corso del tempo, a divenire una varietà specifica e dallo spiccato aroma primario di uva. La storia del Gewürztraminer non è tuttavia chiara e si suppone sia giunto a Termeno dopo un lungo cammino, fatto di adattamenti e incroci, dall'Alsazia, supponendo – inoltre – la derivazione dalla varietà Savagnin Blanc, la celebre uva bianca utilizzata per i celebri Vin Jaune della Jura francese. La storia di questa varietà resta comunque incerta e di difficile determinazione anche a causa dell'instabilità del suo genoma. In Alto Adige – e questa è una certezza – il Gewürztraminer dimostra di essersi perfettamente adattato all'ambiente, esprimendosi con vini di eccellenza assoluta.

## La Degustazione

Siamo giunti all'inizio della degustazione per contrasto di questo mese e, prima di versare i vini nei calici, provvediamo alla scelta delle bottiglie che prenderemo in esame. Moscato di Terracina e Alto Adige Gewürztraminer non presentano particolari difficoltà nelle reperibilità, considerando, in ogni caso, che il vino altoatesino è certamente più diffuso di quello laziale. In entrambi i casi, sceglieremo vini appartenenti alla vendemmia più recente così da avere nei calici vini capaci di esprimere pienamente la loro aromaticità senza l'influsso dell'evoluzione del tempo. Per quanto riguarda la tecnica enologica di produzione, ci assicureremo che sia il Moscato di Terracina sia l'Alto Adige Gewürztraminer siano prodotti in contenitori inerti, in particolare, in vasca d'acciaio. Si tratta – in verità – della procedura enologica più frequente per questi due vini e, in senso generale, per quelli prodotti con varietà aromatiche, proprio con lo scopo di conservare la qualità primaria dell'aromaticità. I vini sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.



Il colore dell'Alto Adige Gewürztraminer

Versiamo il Moscato di Terracina e l'Alto Adige Gewürztraminer nei calici e diamo inizio alla degustazione per contrasto di questo mese, procedendo con l'esame visivo del vino prodotto in provincia di Latina. Incliniamo il calice del Moscato di Terracina sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e valutiamo il colore del vino, osservando la base del calice. Si rileva un colore giallo paglierino con richiami dorati e la trasparenza, valutata ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, è decisamente molto elevata. La sfumatura del Moscato di Terracina, osservata all'estremità del calice, verso l'apertura dove il vino si fa sottile, conferma il colore giallo paglierino. Passiamo alla valutazione dell'aspetto dell'Alto Adige Gewürztraminer, osservando il colore alla base del calice. Si rileva un colore giallo paglierino intenso, spesso dorato, generalmente più intenso e scuro del Moscato di Terracina. La trasparenza è anche in questo caso molto elevata mentre la sfumatura dell'Alto Adige Gewürztraminer, osservata all'estremità del calice, mostra evidenti tonalità giallo dorato.

Benvenuti nel mondo dove tutto profuma di uva. I vini prodotti con le varietà aromatiche si caratterizzano infatti per l'intensa espressione del profumo primario dell'uva, più specificamente, del succo dell'uva fresco. È una qualità che appartiene, appunto, solamente alle varietà propriamente aromatiche, categoria alla quale appartengono sia il Moscato sia il Gewürztraminer. Questi vini sono facilmente riconoscibili proprio per la potente intensità di questo specifico profumo e che non è rilevabile – con la medesima forza e dominanza – in tutti gli alti vini. I vini prodotti con le varietà aromatiche, ovviamente, sono anche ben altro del suadente profumo dell'uva e certamente capaci di esprimere sensazioni olfattive anche piuttosto complesse. A tale proposito va detto che, nonostante le varietà aromatiche possono, in qualche modo, garantire un vantaggio nella piacevolezza olfattiva di un vino, la complessità, ricchezza e bellezza di questi vini si ottiene in realtà con pratiche viticole ed enologiche di elevata qualità. Nei vini di qualità mediocre e ordinaria prodotti con varietà aromatiche, infatti, la percezione del profumo primario risulta essere l'unica qualità concreta, sebbene non sia né intensa né pulita, semplicemente confusa nella scarsa eleganza dell'intero profilo olfattivo.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto di questo mese procedendo con la valutazione dei profili olfattivi di Moscato di Terracina e Alto Adige Gewürztraminer. A tale proposito, è necessario fare una doverosa premessa. La valutazione superficiale di questi vini potrebbe fare pensare che le analogie siano maggiori delle differenze, proprio a causa dell'intensità del profumo primario dell'uva. In realtà, nella valutazione sensoriale di questi vini, la "difficoltà" è rappresentata proprio dalla capacità di analizzare le sensazioni organolettiche andando oltre a quella primaria e iniziale. Il primo vino del quale valutiamo il profilo olfattivo è il Moscato di Terracina. Manteniamo il calice in posizione verticale ed effettuiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura. Dal calice percepiamo – netto, intenso e potente – il profumo dell'uva al quale seguono quelli di pesca, salvia e mela. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il profilo olfattivo del vino laziale si completa con albicocca, litchi, banana, agrumi e, spesso, un accenno di mandorla. Valutiamo ora l'apertura dell'Alto Adige Gewürztraminer: dal calice percepiamo, anche in questo caso molto potente e intenso, l'inebriante profumo del-

l'uva seguito da pesca, rosa bianca e litchi. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il profilo dell'Alto Adige Gewürztraminer si completa con albicocca, mango, miele, ananas, salvia, canditi e pera.

Procediamo oltre e passiamo alla valutazione dei profili gustativi dei due vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando, come nelle fasi precedenti dal Moscato di Terracina. Prendiamo un sorso del vino laziale ed esaminiamo il suo attacco, cioè le sensazioni gustative preliminari e identificative del vino. In bocca percepiamo una piacevole freschezza conferita dall'acidità oltre a una buona struttura, sebbene non *imponente*. L'equilibrio è ottenuto grazie all'effetto dell'alcol e della piacevole morbidezza del Moscato. In bocca si percepiscono – netti e intensi – i sapori del succo d'uva, pesca e mela. Valutiamo ora il profilo gustativo dell'Alto Adige Gewürztraminer e prendiamo un sorso di questo vino così da apprezzare il suo attacco. In bocca percepiamo la netta e piacevole freschezza dell'acidità che trova equilibrio sia con l'effetto dell'alcol sia dalla morbidezza, entrambi più intensi rispetto al Moscato di Terracina. Anche la struttura dell'Alto Adige Gewürztraminer è maggiore rispetto al vino laziale. In bocca si percepiscono nettamente i sapori dell'uva, litchi, pesca e albicocca.

Siamo giunti al termine della degustazione per contrasto di questo mese, pertanto procediamo con la valutazione delle sensazioni finali dei due vini, in modo particolare la persistenza gusto-olfattiva, fattore primario della qualità sensoriale. Come nelle fasi precedenti, iniziamo con la valutazione del Moscato di Terracina. Il finale del vino laziale è di buona persistenza, lasciando in bocca una piacevole sensazione di freschezza, conferita dall'acidità, e una modesta morbidezza. In bocca percepiamo ancora nettamente il sapore dell'uva oltre a pesca e mela. Passiamo adesso alla valutazione del finale dell'Alto Adige Gewürztraminer. Anche in questo caso si rileva una buona persistenza, nella quale si percepisce la piacevole freschezza dell'acidità supportata da un'accentuata sensazione di morbidezza. In bocca percepiamo inoltre, intensi e piacevoli, i sapori di uva, pesca, litchi e banana. Due vini prodotti con uve appartenenti alla stessa categoria, quelle delle varietà aromatiche, tuttavia molto diversi fra loro, con l'unico elemento in comune rappresentato dal profumo dell'uva, ma decisamente distanti e non solo per motivi geografici.



## 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



### Lago di Caldaro Classico Superiore Quintessenz 2019 Kellerei Kaltern - Caldaro (Alto Adige, Italia)

🍷 Schiava

Prezzo: € 12.90

Punteggio ◇◇◇◇

- 👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.
- 🍷 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, fragola e lampone seguite da aromi di rosa, violetta, prugna, ciclamino, carruba, mandorla e vaniglia.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.
- 📅 6 mesi in botti di cemento e botti di legno.
- 🍴 *Pasta con carne e funghi, Affettati, Carne saltata, Zuppe di funghi*



### Alto Adige Moscato Giallo Passito Quintessenz 2016 Kellerei Kaltern - Caldaro (Alto Adige, Italia)

🍷 Moscato Giallo

Prezzo: € 35.00 - 375ml

Punteggio ◇◇◇◇◇

- 👁️ Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.
- 🍷 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva secca, albicocca secca e frutto della passione seguite da aromi di rosa bianca, scorza d'agrumi, lavanda, mango, fico secco, dattero, canditi, confettura di mele cotogne, salvia, miele, nocciola, smalto e vaniglia.
- 👄 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- 🍷 Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca secca e frutto della passione.
- 📅 24 mesi in botte.
- 🍴 *Pasticceria secca, Crostate di frutta, Formaggi stagionati e piccanti*




### Alto Adige Riesling 2019 Erste+Neue (Alto Adige, Italia)


🍷 Riesling


Prezzo: € 11.50


Punteggio ◇◇◇◇◇


- 👁️ Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, cedro e pesca seguite da aromi di pera, litchi, pompelmo, ananas, ginestra, nocciola, timo e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di pesca, cedro e litchi.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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





**Alto Adige Lagrein Riserva Puntay 2017**  
Erste+Neue (Alto Adige, Italia)


 Lagrein

Prezzo: € 15.90


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

 18 mesi in barrique e botte.

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





**Maremma Toscana Ansonica Amor 2019**  
Moris Farms (Toscana, Italia)


 Ansonica


Prezzo: € 10.90


Punteggio 


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di pera, pesca e mela seguite da aromi di cedro, ginestra, biancospino, susina e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di pera, pesca e mela.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Aperitivi, Antipasti di pesce, Risotto con verdure, Latticini, Uova*





**Maremma Toscana Rosso Barbaspinosa 2017**  
Moris Farms (Toscana, Italia)


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




Prezzo: € 13.50

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.


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

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







-  Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.
-  12 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.
-  *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Vermut Sospeso 2019**  
Bespoke Distillery (Campania, Italia)


-  Vini italiani e da uve moscato aromatizzati con erbe ed essenze

Prezzo: € 29.00 Punteggio 







-  Giallo ambra scuro e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di caffè, scorza d'agrumi e nocciola seguite da aromi di fico secco, artemisia, rabarbaro, mandorla, sandalo e vaniglia.
-  Attacco dolce e giustamente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza
-  Finale persistente con ricordi di caffè, rabarbaro e artemisia con accenni di dolcezza e piacevolmente amaro.
-  Prodotto con vini italiani fortificati e successivamente aromatizzati.
-  *Pasticceria secca*



**L'Autentica 2017**  
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

-  Moscato Bianco (70%), Malvasia Bianca (30%)

Prezzo: € 29.90 - 500ml Punteggio 


-  Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, pera e canditi seguite da aromi di albicocca secca, fico secco, miele, scorza d'agrumi, dattero, mandorla, lavanda, litchi, smalto e vaniglia.
-  Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale persistente con ricordi di uva passa, canditi e fico secco.
-  12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.
-  *Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di frutta, Pasticceria secca*





**Aglianico del Vulture Superiore La Firma 2014**  
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

-  Aglianico


Prezzo: € 31.20 Punteggio 


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

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

 12 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*





**Bacco 2018**  
Siddura (Sardegna, Italia)


 Cagnulari

Prezzo: € 20.50

Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, mirtillo e prugna seguite da aromi di violetta, lampone, geranio, melagrana, cioccolato, alloro, tabacco, muschio, vaniglia e mentolo.

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


 Finale persistente con ricordi di ciliegia, mirtillo e prugna.

 Maturazione in vasche d'acciaio e in botte.

 *Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi*





**Moscato di Sardegna Passito Nuali 2018**  
Siddura (Sardegna, Italia)


 Moscato Bianco


Prezzo: € 20.50 - 375ml


Punteggio 


 Giallo ambra chiaro e sfumature giallo dorato, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, scorza d'agrumi e confettura di pesche seguite da aromi di canditi, albicocca secca, litchi, mela cotogna, miele, frutto della passione, lavanda e dattero.

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

 Finale persistente con ricordi di uva passa, confettura di pesche e litchi.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Crostate di frutta secca e confettura, Pasticceria secca, Formaggi piccanti*

EVENTI

## Notiziario

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

### Pinot Grigio Delle Venezie Chiude il 2020 in Positivo

In un contesto di generale difficoltà, la DOC delle Venezie non arretra la sua crescita e chiude il 2020 con +4,7% di imbottigliamenti (1.715.372 hl per un totale di quasi 214 milioni di



contrassegni distribuiti da Triveneta) pari a 10,5 milioni di bottiglie in più sull'anno precedente. Dati fortemente attesi che confermano una continua ascesa per il Pinot grigio triveneto – trend più che positivo confermato anche dalle cugine Denominazioni del territorio – se considerato, soprattutto, che la stagione produttiva del Pinot grigio delle Venezie appena chiusa (la quarta per la DOC) arrivava già da un 2019 “da record”, che chiudeva il bilancio con un entusiasmante + 34. Benché il trend nell'anno solare abbia mostrato un profilo altalenante, in particolare nel primo semestre – complice l'incertezza generale, stato d'animo che ancora aleggia nel comparto – «la nostra DOC, come altre del territorio, non ha mai ceduto a pessimismi e, anzi, ha tenuto duro e continua a farlo dimostrando che il Triveneto è la casa del Pinot grigio» dice il Presidente del Consorzio di Tutela Albino Armani e continua «In un momento congiunturale difficilissimo, soprattutto durante il primo lockdown, abbiamo sempre osservato nel corso dei mesi un andamento in linea o in lieve crescita con le medie stagionali degli ultimi due anni, con un picco massimo nel mese di luglio, il più alto di sempre, con quasi 163.000 hl imbottigliati. Un grande merito va anche al dinamismo dei nostri imbottiglieri, nazionali ed esteri, per aver creduto nella nostra DOC e aver contribuito in modo significativo alla sua crescita in termini sia di imbottigliato sia di valore. Infine, grazie alle sue caratteristiche di versatilità e semplicità di beva, ma anche grazie a un consumatore globale in grado di apprezzarlo e alla distribuzione nel canale della GDO internazionale, il Pinot grigio delle Venezie è riuscito a chiudere positivamente anche questo anno a dir poco particolare».

Un grande contributo arriva anche dai partner esteri: assai soddisfacenti le performance dello sfuso destinato a DOC delle Venezie che oltrepassa il confine nazionale, con 192.793 hl – di cui il 12% già dell'annata 2020 – imbottigliati tra Germania (47%), UK (21%), USA (12%), Canada (6%) e Austria (5,19 imbottigliamenti totali di 145.948 hl/mese (+4,7%). «Ricordiamo che gli imbottiglieri esteri che scelgono la Denominazione delle Venezie sono assoggettati al piano delle verifiche e dei controlli specifici per la DO e si impegnano a operare conformemente alle disposizioni previste dal suo disciplinare di produzione, sempre sotto la supervisione dell'organismo di controllo Triveneta Certificazioni» dichiara Francesco Liantonio, Presidente di Triveneta.

La DOC ha inoltre osservato un buon trend di partenza per quanto riguarda i nuovi imbottigliamenti della vendemmia 2020 iniziati già ad ottobre (in anticipo di un mese rispetto ai due anni precedenti) con un +67% rispetto all'utilizzo della nuova annata nello stesso periodo del 2019. Ottime notizie anche sul fronte delle giacenze che registrano un notevole calo sul 2019, precisamente una riduzione del 42%, che si traduce in quasi -121.000 hl nei serbatoi delle aziende.

Infine, il Consorzio di Tutela è pronto ad aprire nuovi importanti capitoli a partire dall'attesa presentazione della modifica del Disciplinare di Produzione, possibile solo a seguito del riconoscimento Ministeriale ricevuto nel 2020. Anche in assenza delle principali manifestazioni di settore internazionale come ProWein e Vinitaly, oggi il Consorzio non si arresta e guarda avanti, verso progetti di comunicazione, promozione e informazioni internazionali. I riflettori resteranno certamente puntati sulle piazze già consolidate e trainanti per la DOC come USA e UK, ma la denominazione si prepara a conqui-

stare anche terre vergini per il Pinot grigio Delle Venezie – come Giappone, Russia e Svizzera – e a fare nuovi network con il pubblico specializzato di buyer, stampa e professionisti del settore.

### **Crescono i Vini Abruzzesi in Italia, Reggono le Vendite in Germania**

Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo inaugura il 2021 con un segnale positivo. Dall'Osservatorio Permanente a cura di Wine Monitor Nomisma, voluto dal Consorzio nel 2019 per adeguare al meglio le strategie d'azione sui vari mercati, emerge che i vini abruzzesi sono stati protagonisti assoluti nella grande distribuzione in questo particolare 2020. Il Montepulciano d'Abruzzo, in questa analisi delle vendite (valori e volumi nel canale GDO) e dei prezzi rispetto ai principali competitor, in Italia ne esce bene con un +8% delle vendite a valore rispetto al 2019, una crescita del prezzo medio superiore al 4% e un +3,8% nelle vendite a volumi. «La crescita in termini di volumi e quella rispetto ai valori, che è addirittura maggiore delle altre principali Denominazioni nostre competitor, sono un riscontro più che positivo in un'annata tutta in salita. Grazie alla penetrazione e all'appeal del Montepulciano d'Abruzzo nella grande distribuzione si è in parte compensato alla grave perdita provocata dalla chiusura per troppi mesi del canale Horeca», spiega Valentino Di Campli, presidente del Consorzio. In Germania, principale mercato di esportazione dei vini abruzzesi, nonostante la diminuzione del consumo del vino italiano, la ricerca mette in luce per il Montepulciano d'Abruzzo una stabilità nella quota di mercato in termini di volumi e la crescita (+4%) del prezzo medio, anche su questo mercato, ribadendone le grandi potenzialità.

Dall'analisi dei dati del contrassegno di stato, introdotto a dicembre 2018 quale importante simbolo di garanzia per produttore e consumatore che accresce la credibilità dei prodotti oltre all'affidabilità di tutta la filiera, e messi in luce dallo stesso Osservatorio si evince che nel 2020 il Montepulciano d'Abruzzo chiude con un +1%, con circa 804.000 hl imbottigliati e si conferma Denominazione strategica. Nel primo trimestre di quest'anno i vini abruzzesi avevano registrato un +10% e, nonostante l'emergenza sanitaria e le ricadute economiche disastrose, grazie alla forza del Montepulciano d'Abruzzo si è arrivati a fine anno addirittura con un segno positivo.

«Questi dati ci confermano che il Consorzio deve proseguire nella direzione intrapresa, continuando ad investire sulle attività di comunicazione, da una parte, e mettendo in campo iniziative volte alla gestione delle produzioni, dall'altra», spiega Di Campli analizzando anche il discorso prezzi, «se il prezzo medio a scaffale è cresciuto, non è aumentata la redditività dei nostri agricoltori, occorre dunque intervenire per fare in modo che i viticoltori abruzzesi possano ottenere un maggiore ritorno dal proprio lavoro. È stato un anno da dimenticare, sotto tanti punti di vista, e molte aziende di dimensioni medio piccole che lavorano solo con il canale Horeca stanno tutt'ora pagando un caro prezzo, per questo stiamo cercando di supportarle con iniziative che spingano anche su canali alternativi come l'e-commerce e stiamo lavorando per mantenere alta l'attenzione degli stakeholder nazionali e internazionali sui vini d'Abruzzo d'altro canto stiamo insistendo sul dialogo anche con le istituzioni a fronte di misure che sappiano davvero tutelare tutte le

realtà che compongono il settore vitivinicolo regionale, essenziale per l'intero comparto economico», sottolinea inevitabilmente il protrarsi della criticità, Di Campli, oltre a raccontare le evidenti buone performance dei vini abruzzesi nella GDO. «Abbiamo attivato quest'Osservatorio per analizzare al meglio i risultati raggiunti dai nostri vini sui mercati più strategici – in questo caso si parla di Italia e Germania – andando a mettere in luce le leve su cui insistere per migliorare il posizionamento degli stessi vini e, nel contempo, per accrescere la notorietà di tutto il territorio da cui derivano e di cui si possono fare portavoce in tutto il mondo», spiega il presidente enfatizzando il grande potenziale di crescita dell'Abruzzo come regione estremamente vocata alla viticoltura e focalizzando l'attenzione sull'ottimo rendimento della Denominazione per eccellenza di questo territorio in un canale come la GDO dove la competizione è molto alta.

Il Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo è un ente privato istituito con legge dello Stato nel 2003 con all'attivo attualmente oltre 200 Aziende e circa 6000 produttori di uve a Denominazione di origine. Grazie a tale rappresentatività, il Mipaaf ha delegato al Consorzio funzioni pubbliche di tutela e controllo delle principali denominazioni di origine controllata del territorio regionale. Trattandosi di un Consorzio regionale riesce a "comunicare" tutto l'Abruzzo, con un grande lavoro di squadra ha reso possibile il raggiungimento di tanti risultati dal punto di vista promozionale su tutti i mercati globali – attingendo per esempio a fondi comunitari –, e dal punto di vista strategico/istituzionale, rappresentando l'interlocutore "corale" per le istituzioni locali e non.

Da anni vi è una crescita continua registrata in particolare dalla Denominazione principale della regione: il Montepulciano d'Abruzzo, che riscuote sempre più successo da parte della critica e dei mercati, nazionali e internazionali. Anche in questo difficile 2020 si è continuato a investire nella comunicazione e nella promozione – seppur a distanza – dell'enologia regionale; tante le attività promosse dal Consorzio, durante i difficili mesi di lockdown, a supporto per esempio del canale e-commerce in Italia oppure, su mercati esteri strategici come Nord Europa, USA e Cina ci si è attivati con degustazioni guidate, corsi di approfondimento e di formazione, partecipazione a quei pochi eventi andati in scena e dedicati al meglio del vino italiano. L'obiettivo dell'organo consortile è sempre più quello di puntare sull'unicità del territorio, esaltandola e promuovendola su più fronti, per accrescere il valore percepito del vino che in Abruzzo si produce.

### Roero Online Senza Confini

Fare conoscere le Menzioni Geografiche Aggiuntive, l'origine geologica del territorio e l'identità di uno dei pochi territori italiani a poter vantare la peculiarità di offrire due grandi DOCG, il Roero Bianco e il Roero Rosso. Con questi obiettivi, il Consorzio di Tutela Roero, che riunisce oltre 230 realtà tra produttori e viticoltori, coglie le opportunità offerte dalle nuove modalità di comunicazione del mondo del vino con un calendario di appuntamenti virtuali, rivolti alla stampa specializzata non solo in Italia ma anche negli Stati Uniti, in Norvegia e nel Regno Unito. Con presentazioni e degustazioni guidate dal presidente Francesco Monchiero e dai diversi produttori, il Consorzio si prepara così a riaccogliere giornalisti e visitatori

sul territorio, non appena la situazione lo permetterà.

«Abbiamo dovuto sospendere gli eventi in presenza come Roero Days e Roero Wine Week ma non ci siamo fermati e abbiamo raccolto la sfida» afferma il presidente Francesco Monchiero. «Dobbiamo cercare di vedere questo stop non come un ostacolo, ma come un'opportunità per esplorare nuovi canali di comunicazione per raggiungere tutti i mercati. Le presentazioni virtuali hanno il grande vantaggio di aiutarci a raggiungere un pubblico sempre più ampio, oltre a rappresentare un prezioso mezzo di sensibilizzazione delle eccellenze del nostro territorio». I webinar organizzati dal Consorzio sono veri e propri seminari online, un'occasione per produttori e stampa di interagire in diretta; a essere coinvolti nel corso del ciclo di appuntamenti saranno complessivamente 70 giornalisti e oltre 50 aziende. Al presidente spetterà la parte istituzionale, con un'introduzione della denominazione, del territorio e delle sue MGA; la parola passerà poi a piccoli gruppi selezionati di produttori, che presenteranno le loro aziende e i vini ricevuti dai giornalisti in previsione dell'evento. Al termine dell'incontro, presidente e aziende saranno a disposizione della stampa per eventuali domande.

### Asti Spumante e Moscato d'Asti DOCG: Prodotte Oltre 91 Milioni di Bottiglie

Nonostante l'anno difficile appena trascorso, le bollicine aromatiche piemontesi chiudono il 2020 con numeri importanti a livello mondiale, registrando una crescita dell'8,4% rispetto al 2019, per un totale di 91.590.374 di bottiglie prodotte, rispetto alle 84.490.188 dell'anno precedente. In particolare, sono state prodotte 53.420.736 bottiglie di Asti DOCG (nel 2019 erano 51.210.932) e 38.169.638 bottiglie di Moscato d'Asti DOCG (nel 2019 erano 33.169.638).

A livello globale, si segnala la grande performance degli Stati Uniti, dove sono stati esportati oltre 28 milioni di bottiglie contro i 20 del 2019, e dove a fare da padrone è stato il Moscato d'Asti DOCG, che è passato dai 15 milioni di bottiglie agli oltre 22 milioni, a testimonianza del crescente apprezzamento dei consumatori d'oltreoceano nei confronti di un prodotto storico della tradizione vitivinicola piemontese.

L'Asti DOCG, invece, è riuscito a conquistare un'importante fetta di mercato in UK, con un incremento di quasi 2 milioni di bottiglie, mentre la Russia si conferma primo mercato estero con quasi 11 milioni di bottiglie.

Nel mondo, l'Asti Spumante DOCG segna un 55,3% di esportazioni in Europa, cui seguono Russia (21,9%), Nord e Sud America (16,5%) ed Asia (8,8%), mentre il Moscato d'Asti DOCG conta su un 72,4% di esportazioni in Nord e Sud America, mentre i valori di Europa e Asia sono rispettivamente 18,3% e 8,6%.

Lorenzo Barbero è appena stato nominato nuovo Presidente del Consorzio per la tutela dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti DOCG. Classe 1961, enologo, grande appassionato di vini spumanti e Vermouth e direttore dello stabilimento Campari di Canale d'Alba, Barbero succede a Romano Dogliotti, storico e rinomato produttore del territorio, in carica dal 2017.

Dopo un ingresso in Campari come responsabile delle attività enologiche della Cinzano, Barbero ha partecipato, tra le altre cose, alla realizzazione dello stabilimento di Novi Ligure, incrementando ancora di più il proprio know-how sulla produ-

zione di spumanti e Vermouth. Tra le numerose cariche ricoperte vi sono quella di Consigliere Nazionale di Assoenologi, del Consorzio dell'Asti, del Brachetto e dell'Alta Langa.

Vicepresidenti del neo-eletto Comitato di Presidenza sono: Stefano Ricagno in qualità di Vicepresidente Senior, Piergiorgio Castagnotti, Flavio Giacomo Scagliola, Massimo Marasso e Bruno Fortunato.

Il presidente eletto Lorenzo Barbero commenta così il suo nuovo incarico «Mi accingo ad assumere il ruolo di Presidente del Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti DOCG con l'entusiasmo e la passione che devo a una grande denominazione e a un comparto che ha saputo affrontare al meglio la difficile prova dell'anno passato». In merito alla strategia di promozione e comunicazione per i prossimi anni, si concentra sugli obiettivi del futuro «Penso al rapporto strategico con il territorio, al progetto "rotonde stradali", alle installazioni "firma" della denominazione e al benvenuto di un'area che, per prima in Italia tra quelle vitivinicole d'eccellenza, è stata dichiarata Patrimonio dell'Unesco. Penso alle tante sfide che ancora ci attendono e che devono trovarci uniti e coesi con l'unico obiettivo di far crescere la denominazione in termini di volumi e di valore, ma anche di percezione di quello che realmente sono l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti, prodotti da un territorio unico al mondo. Io farò del mio meglio e sono certo che faranno altrettanto tutti coloro che hanno a cuore il futuro della denominazione».

Gli fa eco Romano Dogliotti, Presidente uscente «Lascio l'incarico di Presidente di un Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti DOCG che è tornato a fare comunicazione e marketing, a interessarsi al territorio Patrimonio Unesco e ai mercati italiani ed esteri, dando voce alle diverse anime di una filiera che ha saputo operare a favore del mondo dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti DOCG. I dati del 2020 ci consegnano l'immagine concreta di un comparto in salute che, proprio nell'anno terribile della pandemia, è riuscito a resistere con strategie diversificate. Per il futuro mi auguro che il Consorzio, d'intesa con tutti gli attori della filiera produttiva, dai vignaioli alle Case spumantiere, dalle cooperative ai vinificatori, sappia trovare ancora di più quell'unità e quell'intesa che merita una denominazione così importante non solo per il Piemonte, ma per l'Italia e il Made in Italy».

### **Consorzio Tutela Lambrusco: Nominato il Presidente**

Il 2021 è iniziato con più di una novità per il Consorzio Tutela Lambrusco, la nuova realtà che, a partire dal 1° gennaio – grazie all'operazione di fusione per incorporazione votata all'unanimità lo scorso 28 settembre – ha preso il posto dei tre precedenti enti di tutela del famoso vino emiliano.

Tra le decisioni del consiglio di amministrazione la nomina del presidente del Consorzio Tutela Lambrusco, Claudio Biondi – già presidente del Consorzio di Tutela del Lambrusco di Modena – unitamente a quella del vicepredidente Davide Frascari, già a capo del Consorzio per la Tutela dei Vini DOC Reggiano e Colli di Scandiano e di Canossa.

«È un giorno importante per il nostro Consorzio, che inizia ufficialmente la sua attività attraverso la prima seduta del suo consiglio di amministrazione – commenta Biondi – quello che ha portato all'unificazione del variegato mondo del Lambrusco

è stato un percorso lungo: ora la sfida sarà definire le strategie di comunicazione e i progetti di promozione più efficaci, sia a livello nazionale che internazionale, continuando ad apportare un contributo in un settore che, come tutti, ha subito i contraccolpi della recente pandemia».

Nell'ambito del CdA è stata presentata anche la nuova identità visiva del Consorzio, che darà volto all'ente in tutti i contesti nei quali sarà chiamato ad agire. «Volevamo che la brand identity riuscisse a fondere insieme alcuni elementi essenziali dei nostri territori e dei nostri vini – spiega Claudio Biondi – dalle tonalità di colore che il Lambrusco assume a seconda delle tante anime di quest'uva, che virano dal rosa chiaro, al rubino fino al porpora – a quelle che richiamano i caratteristici piccoli frutti rossi, il cui aroma è uno dei fattori più identificativi delle nostre bolle».

Il capolettera «L», l'iniziale di Lambrusco, è poi posizionato all'interno del nuovo brand dalla forma sinusoidale. «Una forma che vuole richiamare il movimento brioso delle bollicine presenti in tutte le versioni di Lambrusco e, allo stesso tempo, ricorda quasi un sigillo, come quelli in ceralacca che chiudono le lettere e i regali più intimi e preziosi».

«Negli ultimi anni la comunicazione si è trasformata e, in questo scenario, anche il Consorzio Tutela Lambrusco vuole stare al passo con i tempi. A causa dell'emergenza pandemica tuttora in corso, il 2021 si è aperto nello stesso clima d'incertezza che ha caratterizzato lo scorso anno – conclude Biondi – la nostra base produttiva sta reagendo con forza alla difficile congiuntura economica e ora la nascita di questo Consorzio è un'arma in più per pianificare strategie che siano di aiuto a tutta la filiera con un imprescindibile spirito di coesione. Impegno prioritario del Consorzio andrà verso le aziende più penalizzate in questo momento storico, ovvero quelle che hanno come principale sbocco il canale HoReCa. In questo senso ci siamo già attivati con la richiesta formale – da parte di tutta la filiera vitivinicola alla Presidenza del Consiglio dei Ministri – di rivedere l'impossibilità di vendita di vini e bevande alcoliche per asporto nei bar e nelle enoteche dopo le ore 18. Il provvedimento, entrato in vigore lo scorso 16 gennaio a seguito dell'ultimo DPCM, sta infatti andando ad aggravare immotivatamente una frangia di produttori già messi a dura prova».

### **Il Lugana DOC Brilla a Tokyo**

Il Consorzio di tutela del Lugana ha scelto la firma dello chef stellato Luca Fantin per il suo ritorno in grande stile sulle scene internazionali. Il primo evento in presenza del 2021 si è da poco concluso al prestigioso "Il Ristorante - Luca Fantin" presso il Bulgari Ginza Tower di Tokyo, riservato a una selezionata platea di giornalisti, con la regia di Isao Miyajima, il più grande esperto di vini italiani del Giappone. Luca Fantin, miglior chef italiano nel mondo nel 2014, ha appositamente studiato delle proposte capaci di esaltare le caratteristiche di questo vino «Il Lugana è un vino facile da abbinare ai miei piatti – ha dichiarato lo chef – ho creato ad hoc il menù basato sui pesci. Per la tipologia Superiore e Riserva ho creato dei piatti più consistenti a base di tonno e granchio. Ho apprezzato molto la freschezza e la bevibilità del Lugana». «Il Lugana con la sua energica freschezza e la sua delicata mineralità è ideale per l'elegante cucina contemporanea di Luca Fantin – aggiunge Isao

Miyajima – il Lugana non è mai invadente ma esalta sempre i cibi con cui si abbina. Questo carattere “discreto” è molto apprezzato dai giapponesi. Se faccio assaggiare un Lugana, i giapponesi sono entusiasti. Purtroppo non ci sono ancora tante occasioni come vorrei di assaggiare Lugana perché il numero dei produttori presenti è ancora limitato. Ma questo vuol dire c'è grande margine di crescita per la DOC. Poi bisogna anche comunicare la grande potenzialità dell'invecchiamento. Un Lugana Riserva maturato per 10 anni è un grande vino, complesso, profondo e avvolgente. Il mercato giapponese è sempre aperto per la qualità eccellente. Sono convinto che verrà presto il giorno in cui potremo godere quotidianamente del Lugana con Sushi, Tempura e Kaiseki».

Il Direttore del Consorzio, Andrea Bottarel, conferma il crescente interesse per il Giappone, testimoniato anche dai dati dell'export. «È un mercato molto maturo, che non si fa trascinare dalle mode, ma apprezza il prodotto imparando a conoscerlo, con discrezione, dedizione e grande fedeltà. Negli ultimi anni gli incrementi sono stati discreti ma costanti, tra il 5% e il 10% di anno in anno, mantenendo il Giappone saldamente al quinto posto tra i mercati dell'export. Per il futuro ci attendiamo grandi potenzialità di crescita, soprattutto al termine dell'emergenza COVID-19, quando si sentiranno maggiormente gli effetti dell'accordo di libero scambio UE-Giappone in effetto da inizio 2019, che nel 2020 per cause di forza maggiore non sono riusciti a ingranare».

Sulla scelta del Consorzio di privilegiare nella comunicazione al consumatore giapponese la grande versatilità di abbinamento del Lugana, il Direttore conclude «Italia e Giappone, distanti sotto molti aspetti, sono accomunati dal fatto che in entrambi i paesi cibo e cultura sono legati in modo indissolubile, tanto da essere i nostri migliori ambasciatori all'estero e come tutti i diplomatici, è doveroso che ogni tanto si incontrino».



NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Aqva di Gin Agrumata Bespoke Distillery (Campania)

Distillato di Ginepro, Erbe aromatiche e Agrumi

Prezzo: € 39,00 - 70cl

Punteggio ◆◆◆◆★

Incolore, limpido e cristallino.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di arancia, limone, ginepro, bergamotto e mandarino, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

Finale persistente con ricordi di arancia, limone e bergamotto.

Doppia distillazione in alambicco a vapore.



# Wine Guide Parade

Novembre 2020

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Verdicchio di Matelica Vigneti B. 2019, Belisario	12654
2	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Federico II 2018, Montecappone	11835
3	Marche Rosso 2018, Lamelia	11434
4	Verdicchio di Matelica Meridia 2017, Belisario	11410
5	Valle d'Aosta Petite Arvine 2019, Les Crêtes	11226
6	Etna Rosso Fragore 2016, Donnafugata	11176
7	Valle d'Aosta Pinot Nero 2019, Les Crêtes	11066
8	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Ergo Sum Mirizzi 2016, Montecappone	10783
9	Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2018, Les Crêtes	10680
10	Sicilia Lucido Prio 2019, Donnafugata	10467
11	Bardolino Classico Cuvée XV 2019, Guerrieri Rizzardi	10370
12	Cerasuolo di Vittoria Floramundi 2017, Donnafu- gata	10161
13	Doré, Les Crêtes	10079
14	Valle d'Aosta Pinot Nero Revei 2017, Les Crêtes	9581
15	Etna Rosso Sul Vulcano 2017, Donnafugata	9370