

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 83, Marzo 2010

Denominazioni: Qualità o Speculazione?

Le denominazioni, e non solo quelle relative ai vini, sono da sempre motivo di particolare attenzione da parte dei produttori e degli amministratori. Questo strumento di riconoscimento legale consente infatti ai produttori di una determinata area di tutelare la qualità e l'origine dei propri prodotti da eventuali contraffazioni e imitazioni, almeno in teoria. Dal punto di vista dei consumatori, per quello che concerne i vini, le denominazioni non sempre sono viste come strumento di garanzia e qualità, qualcosa che nel mondo del vino è ampiamente dimostrato dai fatti. Le denominazioni, in particolare quelle dei vini, sono state sempre oggetto di polemiche e critiche, arrivando addirittura a costituire un vero e proprio paradosso - e non solo in Italia - poiché alcuni vini appartenenti a categorie inferiori dimostrano, con i fatti, di essere superiori a vini di categorie più alte. In Italia è emblematico il caso di certi vini IGT (Indicazione Geografica Tipica) e perfino alcuni Vini da Tavola, decisamente di qualità migliore rispetto a molti blasonati vini DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita).

L'appartenenza alle denominazioni è stata inoltre oggetto di forte polemica da parte degli stessi produttori. Alcuni preferivano "declassare" i propri vini a categorie inferiori piuttosto che identificarli con denominazioni superiori, nelle quali - a loro dire - appartenevano vini di discutibile qualità a discapito dell'intera denominazione. In molti casi, in effetti, è difficile non condividere le loro scelte. Se prendiamo come esempio il livello più alto di qualità "legale" definita in Italia - la DOCG - spesso si scoprono esemplari non proprio eccellenti ma che comunque hanno titolo e diritto, per legge e di fatto, a rappresentare l'eccellenza della qualità enologica italiana. Ad onore del vero, se consideriamo letteralmente il significato di DOC e DOCG, queste suggeriscono che la tutela legale è limitata al controllo dell'origine di un vino, che nella categoria più alta è perfino garantita. Questo lascerebbe pensare che nel caso della DOC la garanzia dell'origine non può essere assicurata. Misteri della burocrazia.

Oltre ai confini geografici dell'area di produzione, le deno-

minazioni definiscono comunque criteri di qualità, anche questi oggetto di controversie e polemiche. Più volte ci siamo soffermati su questo aspetto. Riteniamo che la qualità, come l'onestà e la moralità, siano criteri legati alla cultura piuttosto che alla legge, la quale ha unicamente il compito di stabilire i criteri comuni sulle norme che regolano la società e i suoi aspetti, criteri ai quali tutte le persone oneste e che si definiscono "civili" devono attenersi. Non possono però imporre la qualità come criterio assoluto, poiché questo - facilmente dimostrabile - può essere aggirato e adattato alle diverse circostanze. Un esempio su tutti è quello offerto dal criterio di "resa per ettaro", stabilito in ogni disciplinare che regola una denominazione. Supponendo che la resa definita per legge sia pari a 60 quintali di uva per ettaro, questa misura può essere ottenuta sia piantando 6.000 viti in un ettaro e facendo produrre a ogni vite 1 chilogrammo d'uva, sia piantando 600 viti e facendo produrre a ogni ceppo 10 chilogrammi d'uva.

In entrambi i casi si ottengono 60 quintali d'uva per ettaro, tuttavia il risultato in termini di qualità della materia prima - e quindi del vino - sono enormemente diversi e distanti. Eppure le denominazioni esercitano un forte fascino nei confronti di molti produttori e delle amministrazioni locali, convinti che queste siano fondamentali per la tutela di un vino, della sua storia e della sua tradizione. Aspetti che sono certamente importanti da tutelare, ma che non sono necessariamente collegati alla qualità, almeno in termini oggettivi. Esiste infatti un attaccamento nostalgico e romantico legato soprattutto alle tradizioni, riconoscendo a queste un valore assoluto e intoccabile, spesso di indiscutibile qualità. Qualora gli uomini di tutte le ere fossero rimasti legati alle loro tradizioni, non ci sarebbe stato nessun progresso, nemmeno in termini qualitativi, e ancora oggi faremmo uso di tradizioni risalenti a tempi remoti. Oggi pochi appassionati della bevanda di Bacco sarebbero disponibili a consumare un vino tradizionale prodotto secondo le tecniche enologiche degli antichi romani: un vino troppo lontano dal nostro gusto.

Non è una critica nei confronti delle tradizioni, poiché va riconosciuto che se il vino è oggi quello che apprezziamo, que-

Sommario

Denominazioni: Qualità o Speculazione?	1
GUSTO DIVINO	
Sagrantino di Montefalco Passito e Recioto della Valpolicella a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	9

DiWINEtaste OnLine

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

sto è anche innegabilmente il risultato delle tradizioni. Il riconoscimento delle denominazioni è certamente qualcosa di più complesso e articolato, che non riguarda solamente tradizioni e qualità, sono spesso scelte politiche con lo scopo di ottenere un "pezzo di carta" che attesti a priori la qualità di un prodotto senza riserve. Questo riconoscimento - è innegabile - consente poi di ottenere anche dei vantaggi di tipo commerciale, a vantaggio di tutti quelli che conformano i loro vini a una determinata denominazione, bravi e meno bravi, onesti e meno onesti. A questo proposito si potrebbero portare diversi esempi del passato su come certe denominazioni siano state utilizzate unicamente con scopi speculativi tesi ad avere un vantaggio commerciale. Qualcosa che comunque non appartiene unicamente al passato: ancora oggi la qualità di certi vini appartenenti a denominazioni di elevata e comprovata qualità, risulta all'assaggio sconcertante e imbarazzante.

Eppure questi vini hanno legittimo titolo a rappresentare quella denominazione, poiché - in accordo ai criteri fissati nel disciplinare - possiede caratteristiche tali da consentirne l'appartenenza. Si dirà: il vino è un prodotto "vivo" e pertanto nessun vino, anche della stessa denominazione, può essere uguale a nessun altro, anche grazie all'intervento e al talento dell'uomo. Giusto e ineccepibile, per fortuna. Ci sono già troppi vini "troppo simili, troppo uguali" che l'esistenza della differenza non può che fare immenso piacere. Però è altrettanto ineccepibile il danno che quel prodotto provoca alla qualità dell'intera denominazione, a danno di tutti i produttori, soprattutto di quelli che fanno della vera qualità un presupposto primario, a prescindere da quello che è stabilito nel disciplinare. Si dovrebbero quindi rivedere i criteri di controllo? Potrebbe essere una soluzione, forse. Ma allora, che cosa, o meglio, a cosa servono le denominazioni? Sono strumenti per la tutela della qualità? Dovrebbero esserle. O sono forse un mezzo per consentire speculazioni commerciali? Anche.



GUSTO DIVINO

Sagrantino di Montefalco Passito e Recioto della Valpolicella a Confronto

I due principali rappresentanti dei vini passiti da uve rosse d'Italia in un confronto ricco di sorprese. La dolcezza che si unisce alla potenza

I vini passiti hanno sempre occupato un posto speciale nel panorama enologico, soprattutto nel passato, considerati dei veri nettari degli dei. Ancora oggi continuano a suscitare un notevole interesse, ancora oggi considerati come alta espressione dell'enologia di prestigio. Oltre a questo, i vini passiti sono fra quelli ad esprimere qualità organolettiche di innegabile complessità, un esercizio sensoriale spesso impegnativo. La produzione dei vini passiti è principalmente svolta impiegando uve a bacca bianca, mentre sono da considerarsi una rarità quelli prodotti con uve a bacca rossa. Per questo motivo, quando si pensa ai vini passiti, si finisce sempre per considerare quelli bianchi, dimenticando quasi completamente quelli rossi. In effetti, vini passiti prodotti con uve a bacca rossa sono un'esigua quantità rispetto a quelli bianchi, fra questi - in Italia - i due principali rappresentanti sono i celebri Sagrantino di Montefalco Passito e il Recioto della Valpolicella.

Sagrantino di Montefalco Passito

La presenza della vite a Montefalco vanta una lunga e affascinante storia. La vite, che a Montefalco ancora oggi è rappresentata dal potente Sagrantino, ha da sempre avuto un legame particolare con la celebre località umbra. Vigneti di Sagrantino erano infatti piantati all'interno delle mura urbane, una pratica che risale addirittura ai tempi del medioevo. A Montefalco la coltivazione della vite risale comunque a tempi ben più remoti, come raccontato da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*. Le origini dell'uva Sagrantino sono ancora oggi incerte, l'unica certezza che si ha di quest'uva è la totale as-



Il Sagrantino di Montefalco Passito e il Recioto della Valpolicella della nostra degustazione comparativa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2010 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

senza di analogie, anche genetiche, con qualunque altra varietà a bacca rossa del mondo. Il Sagrantino è comunque un'uva dalle qualità assolutamente uniche, fra queste, l'alto contenuto di sostanze polifenoliche come in nessun'altra uva rossa del mondo.

A Montefalco il Sagrantino è tradizionalmente legato alla produzione di vini passiti e dolci, una tradizione ancora oggi viva. Nonostante la versione passito sia quella più antica e tradizionale, oggi il Sagrantino di Montefalco è principalmente associato allo stile secco - la cui storia è piuttosto recente e di qualche decina di anni - un vino oggi fra i più conosciuti e apprezzati al mondo. La produzione del Sagrantino Passito prevede l'appassimento dell'uva in graticci così da concentrare gli zuccheri. A causa dell'alto contenuto in polifenoli, la raccolta dell'uva Sagrantino deve necessariamente considerare anche la maturazione dei tannini, così da evitare un'eccessiva astringenza del vino. È proprio l'astringenza dei tannini a conferire al Sagrantino Passito il suo carattere assolutamente personale, poiché la dolcezza che solitamente caratterizza questo stile di vini si "scontra" con l'evidente astringenza, qualità che è inoltre *arrotondata* dalla maturazione in botte e dal cospicuo contenuto di alcol.

Recioto della Valpolicella

La storia del Recioto della Valpolicella, dal punto di vista enologico, è piuttosto simile a quella del Sagrantino di Montefalco Passito. Esattamente come il celebre vino umbro, che da dolce e passito ha dato origine a un vino secco e famosissimo, il Recioto della Valpolicella, vino di antichissima storia, ha dato origine al celebre Amarone della Valpolicella, anch'esso con una storia di qualche decina d'anni. Non è un caso che i produttori della Valpolicella siano soliti definire l'Amarone come un *Recioto scapà*, cioè "Recioto scappato" dal controllo della fermentazione, completandola e regalando un grande vino secco, così secco da essere definito "amarone". Le uve utilizzate per la produzione del Recioto della Valpolicella sono le classiche uve della zona: Corvina, Rondinella e Molinara, alle quali si aggiunge, talvolta, il Corvinone. Ognuna di queste uve conferisce al vino qualità particolari, tuttavia il ruolo principale è svolto dalla più robusta Corvina.

La produzione del Recioto della Valpolicella prevede l'appassimento delle uve in graticci dopo la raccolta, così da concentrare la quantità degli zuccheri facendo evaporare l'acqua. Ogni uva svolge un ruolo ben definito: la Corvina e il Corvinone conferiscono colore, struttura e aromi di fiori e frutta; la Rondinella aromi di frutta e parte della struttura; infine, la Molinara - più gentile rispetto alle altre due - dona principalmente una preziosa acidità e piacevoli sensazioni aromatiche. Fra queste uve, Corvina, Corvinone e Rondinella rappresentano le varietà principali del Recioto della Valpolicella, mentre l'uso della Molinara - nonostante il suo prezioso contributo all'equilibrio del vino con la sua più spiccata acidità - risulta essere sempre più marginale, tanto che alcuni produttori non la usano affatto. La fermentazione e la maturazione del Recioto della Valpolicella è svolta in contenitori di legno, tradizionalmente nella botte grande, tuttavia l'uso della più moderna barrique è oggi piuttosto diffuso.

I Vini della Degustazione

La degustazione comparativa di questo mese metterà a confronto i due principali rappresentanti italiani per i vini dolci prodotti con uve a bacca rossa. Il primo vino della degustazione comparativa è il Recioto della Valpolicella L'Eremita di Ca' Rugate, prodotto con uve Corvina, Corvinone e Rondinella - pertanto con assenza dell'uva Molinara - maturato in barrique per 12 mesi. Il secondo vino della degustazione comparativa è il Sagrantino di Montefalco Passito di Adanti, prodotto con uva Sagrantino in purezza e maturato per 24 mesi in botte grande. A causa dell'astringenza, i vini rossi passiti richiedono temperature di servizio piuttosto alte, tuttavia non è bene servirli alle tipiche temperature riservate ai rossi maturi, poiché la dolcezza sarebbe poco gradevole e quasi stucchevole. Per questo motivo si scelgono temperature di "compromesso", generalmente comprese fra i 15 e i 17°C. I vini della nostra degustazione saranno serviti alla temperatura di 16°C e saranno versati in due calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Sia il Sagrantino di Montefalco Passito sia il Recioto della Valpolicella presentano colori piuttosto intensi e trasparenze decisamente ridotte. Dei due, è sicuramente il Sagrantino Passito a mostrare una trasparenza inferiore. Nonostante l'uva principale del Recioto della Valpolicella - la Corvina - sia dotata di una buona quantità di sostanze coloranti, il potere colorante del Sagrantino è decisamente superiore, conferendo ai suoi vini tonalità piuttosto cupe e trasparenze molto ridotte. Il colore che si osserva generalmente in entrambi i vini è rosso rubino intenso e cupo - all'intensità contribuiscono in questo caso sia l'appassimento dell'uva sia la maturazione in legno - colore che si osserva anche nella sfumatura. Grazie alla notevole capacità di evoluzione nel tempo, il colore di questi vini segue uno sviluppo piuttosto lento, pertanto le sfumature rosso granato, tipiche dei rossi maturi, si osservano generalmente dopo molti anni di affinamento.

Inizieremo la valutazione dell'aspetto dal Recioto della Valpolicella L'Eremita di Ca' Rugate. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - per esempio un foglio di carta - si valuterà il colore del vino, osservato alla base del calice, dove il vino assume lo spessore maggiore, mostrando un colore rosso rubino cupo e intenso. Valutiamo ora la sfumatura del vino - all'estremità del vino, verso l'apertura del calice - anche in questo caso un colore rosso rubino. La trasparenza di questo Recioto, ponendo un oggetto dietro il calice e valutando la sua nitidezza, è decisamente ridotta. Passiamo ora al Sagrantino di Montefalco Passito di Adanti. Anche il colore di questo vino è caratterizzato da tonalità rosso rubino intenso e cupo, più intenso rispetto al Recioto, con una sfumatura dello stesso colore. Sofferamoci sulla valutazione della trasparenza e si confrontino i due vini. Il Sagrantino di Montefalco ha una trasparenza più ridotta rispetto al Recioto della Valpolicella, segno della maggiore capacità colorante dell'uva.

Esame Olfattivo

L'esame olfattivo del Recioto della Valpolicella e del Sagrantino di Montefalco Passito offre un esercizio sensoriale

molto interessante. Non solo perché in questi vini si possono trovare gran parte degli aromi di frutti e fiori tipici dei vini rossi maturi, ma anche - e soprattutto - per i profumi che si sviluppano con il tempo e con la concentrazione dovuta all'appassimento delle uve e delle tecniche produttive. In questi vini si colgono inoltre aromi che ricordano direttamente quelli delle confetture. Questo non sempre si verifica, soprattutto nei vini ancora giovani, nei quali sono gli aromi di frutta fresca e matura ad essere prevalentemente percepiti. Anche il profilo degli aromi riconducibili ai fiori è molto ricco, in particolare la violetta, la rosa, il ciclamino e il geranio. Uno degli aspetti più interessanti di questi vini è certamente rappresentato dalla complessità degli aromi che si sviluppano con il tempo e con l'affinamento in bottiglia.

Il primo vino del quale valuteremo il profilo olfattivo è il Recioto della Valpolicella L'Eremita di Ca' Rugate. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza roteare, valuteremo i cosiddetti aromi di apertura, cioè gli aromi che identificano principalmente un vino. Dal calice si potranno percepire aromi intensi e puliti di mora, amarena e violetta, tre qualità che spesso ritroviamo anche nell'Amarone della Valpolicella, in particolare la mora. Adesso roteiamo il calice - questo favorirà lo sviluppo degli altri aromi - completando il profilo del vino con mirtillo, prugna, vaniglia, cioccolato, pepe rosa, tabacco e cannella oltre a un accenno di smalto e mentolo. Passiamo ora al Sagrantino di Montefalco Passito di Adanti. Gli aromi di apertura di questo vino si esprimono con aromi di mora, amarena e prugna, anche in questo caso è la mora ad essere l'aroma predominante. Roteiamo ora il calice completando così il profilo olfattivo con violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella e macis oltre a piacevoli accenni balsamici di mentolo e liquirizia.

Esame Gustativo

L'assaggio dei vini rossi passiti è spesso sorprendente, e di certo "insolito", rispetto all'assaggio dei vini dolci e passiti in genere. Il fattore che rende insolito l'assaggio è l'astringenza prodotta dai tannini che si scontra, per così dire, con l'evidente dolcezza. La dolcezza è in effetti la qualità dominante che ci si aspetterebbe da un vino passito, e questo è anche vero per i vini rossi passiti, tuttavia il ruolo dell'astringenza, accostamento insolito con la sensazione prodotta dallo zucchero, lascia un po' disorientati. Nei vini rossi passiti non ci soffermerà solamente nel ruolo del tannino, poiché anche l'alcol, unitamente alla morbidezza e alla stessa dolcezza, devono essere attentamente valutati per la determinazione di uno dei fattori più importanti della qualità: l'equilibrio. Altro fattore da considerare, anche se nei passiti rossi risulta essere meno determinante che nei passiti bianchi, è la freschezza prodotta dall'acidità. Il volume alcolico in questi vini è generalmente piuttosto elevato - arrivando a superare anche il 15% - il cui ruolo è decisamente utile all'equilibrio dei tannini.

Cominciamo con l'assaggio del nostro primo vino: il Recioto della Valpolicella L'Eremita di Ca' Rugate. Si noti subito l'attacco composto dalla strana coppia dolcezza-astringenza. La dolcezza è il primo stimolo ad essere percepito, per poi essere seguito, quasi immediatamente, dalla sensazione di astringenza provocata dai tannini, seguita infine dalla sensazione bruciante dell'alcol. Si noti anche la buona corrispondenza

con il naso, in particolare nei sapori di mora e amarena, così come la piacevole morbidezza vellutata, alla quale contribuisce anche la dolcezza. Passiamo ora al Sagrantino di Montefalco Passito di Adanti. L'attacco di questo vino offre la medesima sequenza di sensazioni del vino precedente, tuttavia in questo caso l'astringenza sembra essere ancora più aggressiva - il Sagrantino è l'uva rossa con il più alto contenuto di polifenoli al mondo - sensazione che, anche in questo caso, è bilanciata dalla dolcezza, morbidezza e dall'alcol. Si noti l'ottima persistenza di entrambi i vini e, soprattutto, le analogie gustative offerte dai sapori riconducibili alla frutta, in particolare la mora e l'amarena.



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



**Franciacorta Rosé
Mirabella (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (40%), Pinot Bianco (40%), Pinot Nero (20%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta Rosé si presenta con un colore rosa buccia di cipolla brillante e sfumature rosa tenue, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e crosta di pane seguite da aromi di fragola, biancospino, lievito, mandarino, banana e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Questo Franciacorta Rosé rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 24 mesi.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Latticini, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto



**Franciacorta Non Dosato 2001
Mirabella (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (50%), Pinot Bianco (30%), Pinot Nero (20%)

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questo Franciacorta Non Dosato si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di crosta di pane, susina e banana seguite da aromi di acacia, lievito, biancospino, mela, pera, miele, pompelmo, nocciola e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di susina, banana, pompelmo e nocciola. Questo Franciacorta Non Dosato rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 60 mesi.

Abbinamento: Pesce stufato, Pesce arrosto, Carne bianca saltata



**Barbaresco Canova 2006
Ressa (Piemonte, Italia)**

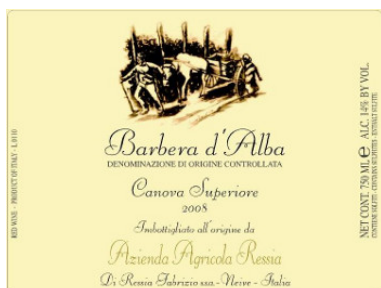
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 30,80

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barbaresco Canova si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, violetta e prugna seguite da aromi di lampone, rosa, vaniglia, tabacco, mirtillo, cacao, cannella, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barbaresco Canova matura per 26 mesi in botte, 4 mesi in vasche d'acciaio e per 6 mesi in bottiglia.

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



**Barbera d'Alba Superiore Canova 2007
Ressa (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Barbera d'Alba Superiore Canova si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, violetta e prugna seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa, cannella e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Barbera d'Alba Superiore Canova matura per 18 mesi in botte a cui segue un affinamento in bottiglia per 3 mesi.

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



**Morellino di Scansano Riserva 2006
Moris Farm (Toscana, Italia)**

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

Prezzo: € 16,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Morellino di Scansano Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, ribes, vaniglia, tabacco, cacao e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo Morellino di Scansano Riserva matura in barrique per 12 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

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



Avvoltoire 2007
Moris Farm (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (75%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (5%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Avvoltoire si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, mora, vaniglia, rosa, tabacco, cannella, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna. Avvoltoire matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Orano 2007
Maria Pia Castelli (Marche, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

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

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



Erasmo Castelli 2006
Maria Pia Castelli (Marche, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Erasmo Castelli si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impenetrabile alla luce. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, cioccolato, tabacco, liquirizia, cuoio, ginepro, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mora. Erasmo Castelli matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Marsala Superiore S.O.M. Baglio Baiata
Alagna (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Grillo, Catarratto

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆★

Marsala Superiore S.O.M. Baglio Baiata si presenta con un colore giallo ambra scuro e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di rancio, fico secco e mandorla seguite da aromi di caramello, dattero, cuoio, scorza di agrume e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, dattero e mandorla. Marsala Superiore S.O.M. Baglio Baiata matura per almeno 2 anni in botte.

Abbinamento: Aperitivo, Formaggi stagionati



Marsala Vergine Baglio Baiata
Alagna (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Grillo, Catarratto

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Marsala Vergine Baglio Baiata si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di rancio, fico secco e mandorla seguite da aromi di dattero, cuoio, miele, liquirizia, scorza d'agrume, vaniglia e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, miele e mandorla. Marsala Vergine Baglio Baiata matura per almeno 5 anni in botte.

Abbinamento: *Aperitivi, Formaggi stagionati e piccanti*



Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli 2008
Mossio (Piemonte, Italia)

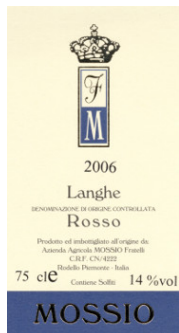
Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 11,70

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, mora e prugna seguite da aromi di lampone, fragola, ciclamino, violetta, mirtillo, pesca, mandorla e anice. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con ricordi di ciliegia, mora e prugna. Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: *Salumi, Pasta con carne e funghi, Carne bianca arrosto, Carne saltata*



Langhe Rosso 2006
Mossio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera (40%), Nebbiolo (40%), Dolcetto (20%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Langhe Rosso si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, lampone, vaniglia, tabacco, rosa, cioccolato e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Questo Langhe Rosso matura per 12 mesi in botte a cui seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Carne arrosto, Brasati e stufati 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.

Quattro Stelle per il Nobile di Montepulciano 2009

Una vendemmia a 4 stelle. È questo il giudizio che una commissione tecnica composta da enologi e degustatori ha assegnato all'annata 2009 del Vino Nobile di Montepulciano dopo aver esaminato i campioni prelevati dalle botti nelle quali ha iniziato il suo percorso di invecchiamento. Una valutazione vicina all'eccellenza (il voto più alto è 5 stelle), identica a quella attribuita alla vendemmia 2008 quando, nonostante la sfida con il clima, le uve a Montepulciano avevano reagito bene. La cerimonia di assegnazione si è svolta lo scorso 18 febbraio, davanti agli oltre 150 giornalisti convenuti da tutto il mondo per conoscere le nuove annate in commercio (il Nobile 2007 e le Riserve 2006, entrambe annate a 5 stelle). «Un'altra grande

annata per il nostro vino» - ha affermato il Presidente del Consorzio del Vino Nobile, Federico Carletti. «A Montepulciano i produttori di Vino Nobile hanno ancora una volta saputo dimostrare che saper fare il vino è un'arte: legando questa alla conoscenza e alla tradizione di cui godiamo, il prodotto finale non può che essere di grande qualità e proprio su questa si deve basare il nostro valore aggiunto nei mercati internazionali, sempre più difficili da penetrare. Devo dire che in questi anni siamo riusciti ad abbinare all'eccellenza del prodotto la cultura, la tradizione, la qualità della vita della nostra città affinché i vini possano trasmettere oltre a tutte le emozioni del territorio di origine».

L'annata 2009 deriva da una stagione caratterizzata da un inverno freddo e molto piovoso; infatti, durante i mesi di gennaio e febbraio, le precipitazioni hanno fatto segnare 150 mm di pioggia e si sono registrate temperature molto basse. Il Sangiovese ha raggiunto livelli di maturazione ottimali, in termini di estraibilità del colore e di scomparsa di sentori erbacei, solo a partire dall'ultima decade di settembre, quando il contenuto zuccherino ha toccato livelli medio alti mentre le acidità erano medie o medio basse. Nei giorni successivi questa tendenza si è mantenuta, pertanto i vini ottenuti sono caratterizzati da gradazioni alcoliche alte, acidità al termine delle malolattiche medio basse e pH tendenzialmente alti. Il contenuto di polifenoli è medio, così come i punti di colore.

Un 2009 Pieno di Successi per il Franciacorta

Sono state 9.430.993 le bottiglie di Franciacorta commercializzate, fra Italia e l'estero, nel corso del 2009. Il dato, come previsto, si conferma in equilibrio con l'anno precedente registrando per il Franciacorta un andamento migliore rispetto a quello del mercato. «Un risultato decisamente positivo» ha commentato Maurizio Zanella, Presidente del Franciacorta, presentando durante i dati economici relativi all'anno appena concluso l'odierno Consiglio d'amministrazione. «Siamo riusciti a mantenere le nostre posizioni sul mercato grazie alla politica della qualità che perseguiamo da anni. Un risultato ancor più soddisfacente - continua Zanella - se si tiene conto del fatto che la politica dei prezzi delle nostre aziende è stata coerente e stabile. I nostri produttori non si sono fatti spaventare dalla congiuntura economica sfavorevole, a differenza di quanto accaduto in molte altre importanti denominazioni, italiane e non, dove si sono manifestate politiche di prezzo palesemente schizofreniche» Per il 2010 le principali linee guida dettate dal Cda riguardano un'ulteriore, innovativa, revisione del disciplinare di produzione del Franciacorta e un significativo potenziamento delle attività di promozione.

Il Gusto del "Tocai" Va in Scena in Veneto

Dall'1 al 3 marzo l'evento ideato dal giornalista Marcello Coronini è stato scelto della Regione Veneto, partner della manifestazione, per far conoscere la nuova identità del Tocai che dallo scorso anno ha perso la battaglia con gli ungheresi ed è stato rinominato Tai rosso e Tai bianco nei Colli Berici (Vicenza) e Lison Classico nella zona del Lison Pramaggiore (Venezia). Durante i Magnifici Vini, uno dei tre appuntamenti in programma accanto al congresso gastronomico Chef in Concerto,

e Seduzioni di Gola, selezione di specialità gastronomiche, sarà possibile degustare il Tai Rosso, Tai Bianco e Lison classico, presentati dalle aziende Colle di Bugano Società Agricola, Cavazza Azienda Agricola, Cescon Italo, Pegoraro Azienda Agricola e Qualithos per il Tai, associazione che presenta i vini di due cantine Dal Maso e Le Pignole e Bosco del Merlo, Mosole per il Lison Classico.

Ecco qualche informazione in più su questi straordinari vini, orgoglio del Veneto. Il Tai è una produzione tipica dei Colli Berici, presenta le due tipologie Rosso, in primis e Bianco. In particolare il Tai Bianco si sviluppa soprattutto nella zona produttiva del Piave. Grazie alla Regione Veneto, dal 18 ottobre 2007 è stata introdotto il nome di Tai. L'ampelografia consente di accostare il Tai Rosso al Cannonau di Sardegna e quindi al Grenache del Sud-est francese e all'Alicante rosso (o nero) di Spagna, in particolare del territorio di Barcellona. Le piccole differenze riscontrate, che si riferiscono spesso alla taglia del grappolo, alla lunghezza del peduncolo e ad altri parametri (zuccheri, acidità, e peso del grappolo), dipendono esclusivamente da variazioni dovute ai biotipi esaminati. È un vino duttile che permette molte possibilità di abbinamento, predilige primi piatti impegnativi, i salumi più fini. È ottimo con prosciutto crudo, il pollame nobile e con polenta e baccalà. Il Tai Bianco, invece, presenta le caratteristiche classiche del Tocai. Colore giallo paglierino, aroma fresco e leggero, gradevole e fruttato, un sapore asciutto, fresco e armonico. Si abbina a primi piatti leggeri, piatti a base di formaggi freschi e verdure.

Il Lison Classico è prodotto nella zona del Lison Pramaggiore, nel veneziano, la sua coltivazione è testimoniata dalla fine del Settecento secondo il Dalmasso, che lo battezzò Tocai friulano nel 1933. Dopo la sentenza che ha proibito l'utilizzo del nome Tocai, ha assunto il nome di Lison Classico. Presenta colore giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli e talvolta dorati, sapore asciutto, vellutato, armonioso ed elegante. È dotato di buon corpo e persistenza. Ideale come aperitivo, si accompagna ad antipasti magri, primi piatti leggeri, pesce.

Il Veneto sarà poi protagonista del congresso gastronomico Chef in Concerto. Il Tai e il Lison Classico, infatti, verranno abbinati a tre piatti realizzati con prodotti veneti di eccellenza: il Presidio Slow Food Gallina Padovana e l'Agnello dell'Alpago. A interpretare i prodotti saranno Corrado Fasolato del ristorante Met di Venezia, lo chef Renzo Dal Farra della Locanda San Lorenzo, Nicola Portinari del ristorante La Peca e Franco Luise del Molino Stucky. Il Veneto si presenterà quindi a Gusto in Scena con le sue migliori espressioni, la bellezza di Venezia, i sapori dei piatti e i profumi nei calici. Oltre a queste, Magnifici Vini ospiterà circa 100 cantine di tutta Italia disposte secondo la provenienza, mare, montagna, pianura e collina. Non mancheranno neppure gli ospiti stranieri, i vini dell'Austria e della Slovenia.

«Il nostro è un Paese eccezionale» spiega Marcello Coronini, ideatore e organizzatore dell'evento «perché ti permette di scoprire in luoghi inaspettati vere e proprie delizie. Per questo abbiamo dato spazio a cantine anche poco conosciute ma di grande valore qualitativo e con una storia da raccontare. I visitatori potranno quindi fare un vero giro dell'Italia e dell'Europa attraverso i calici. Fra queste un posto d'onore sarà riservato al Tai e al Lison Classico»

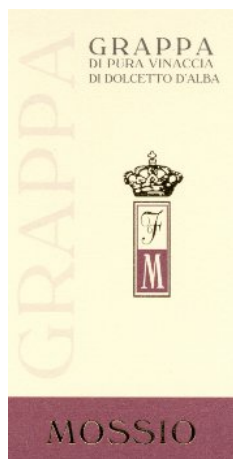


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa di Dolcetto d'Alba Mossio (Piemonte, Italia)

(Distillatore: Distilleria Montanaro)

Materia prima: Vinaccia di Dolcetto

Prezzo: € 22,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, trasparente e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di ciliegia, lampone, prugna, violetta, nocciola, liquirizia con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e lampone. Questa grappa è prodotta con distillatore discontinuo a caldaiette a vapore. Alcol 43°.



Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
3	↗	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
4	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
5	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
6	↘	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
7	↗	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
8	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
9	↘	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
10	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
11	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
12	↗	Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia)
13	↘	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
14	↘	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
15	☆	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)

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