

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIV - Numero 149, Marzo 2016

## Tributo a Giacomo Tachis

Il mondo del vino ha perso uno dei suoi più alti e grandi interpreti, colui che ha reso grande l'enologia italiana facendola entrare in una nuova e straordinaria era, portandola in cima all'Olimpo. Lo scorso 6 febbraio 2016 ci ha lasciato Giacomo Tachis, l'uomo che, più di chiunque altro, ha segnato il cammino irreversibile del vino italiano, iniziando quello che si può definire un autentico rinascimento. Il più grande di tutti, senza ombra di dubbio alcuno. Un grande enologo che ha saputo capire, prima di chiunque altro nel nostro Paese, che il vino doveva cambiare e per sempre. Giacomo Tachis, che amava definirsi "mescolatore di vini", era nato a Poirino, in provincia di Torino, il 4 novembre 1933. Lo stesso mese nel quale è nato anche un altro grandissimo personaggio del vino italiano e che ha contribuito alla grandezza enologica d'Italia: Luigi Veronelli. Due personaggi - Tachis e Veronelli - che hanno segnato profondamente e in modo indelebile il destino del vino italiano. Il primo in vigna e in cantina, il secondo con la sua inimitabile e indimenticata penna.

Il re degli enologi italiani ci ha lasciato all'età di 82 anni lasciandoci un'eredità di grandissimi vini, tutti capaci di avere rilanciato il prestigio del vino italiano nel mondo. I vini che portano la firma di Giacomo Tachis sono infatti numerosi e tutti hanno saputo stupire gli appassionati di tutto il mondo. Fare un elenco dei vini nati dall'intelligenza e dal talento di Giacomo Tachis sarebbe piuttosto lungo. Impossibile, però, non ricordare il suo straordinario contributo ai vini della Toscana, a partire da quelli che sono usciti dalle cantine della famiglia Antinori e del Marchese Niccolò Incisa della Rocchetta. Tignanello, Solaia e Sassicaia portano infatti la sua indelebile firma, iniziando una nuova vita per l'enologia della Toscana rendendola famosa nel mondo. Giacomo Tachis lega il suo nome anche a un grande vino voluto dalla lungimirante volontà di un altro importante nobile del vino italiano: il San Leonardo della Tenuta San Leonardo - in Trentino - del Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga. Il San Leonardo è uno dei miei vini preferiti di sempre, esempio assoluto di rara, nobile e ricercata eleganza, un capolavoro inimitabile in stile bordolese.

In Toscana Giacomo Tachis ha inoltre firmato i vini di Querciabella, Castello di Rampolla, Argiano, Le Pupille, Alberese

e Falchini. Ovunque sia andato, Giacomo Tachis ha lasciato un segno indelebile con i suoi vini. Come in Sardegna, dove ha firmato vini del calibro di Turriga per Argiolas, Terre Brune per la Cantina di Santadi e Barrua per Punica. Anche nell'altra grande isola d'Italia - la Sicilia - l'enologo piemontese ha lasciato la sua firma. A partire dalla collaborazione con l'Istituto Regionale della Vite e del Vino e le cantine Duca di Salaparuta e Florio. Sempre in Sicilia, firma il raro ed esclusivo il vino *Mothya* prodotto in una piccolissima vigna nell'isola di Mozia. Fra i tanti vini nati dal talento di Giacomo Tachis, troviamo anche Pelago di Umani Ronchi - nelle Marche - dove intuì il potenziale del territorio alla produzione di vini muffati portando alla nascita di Maximo. Sempre nelle Marche, partecipa all'interessante progetto de Il Pollenza.

Il grande "mescolavino" - come a lui piaceva definirsi in modo ironico - si era diplomato nel 1954 alla Scuola Enologica di Alba ed è stato allievo di Émile Peynaud, il celebre enologo francese, fra i più grandi del 1900. La prima grande opportunità per dimostrare al mondo il suo talento e la sua visione del vino avviene nel 1961 quando è chiamato a guidare la cantina dei Marchesi Antinori. Qui Giacomo Tachis inizia il rinascimento del vino italiano, segnando il nuovo cammino che sarà di esempio per molti, dando vita al Tignanello e al Solaia. In un territorio fortemente radicato nelle sue tradizioni come quello del Chianti, Giacomo Tachis ebbe il coraggio di unire il Sangiovese alle "straniere" Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Fa inoltre maturare quel vino in barrique - a quei tempi praticamente sconosciuta in Italia - e produce uno dei primi vini del Chianti senza usare uve bianche, il primo Sangiovese a essere vinificato in barrique. Un affronto, per così dire, a quella tradizione ma che segnerà in modo irreversibile il destino dell'enologia Toscana e, ovviamente, del Chianti.

Giacomo Tachis era, soprattutto, una persona di enorme cultura, curiosa e desiderosa di sperimentare, guardando un orizzonte molto lontano, troppo lontano per molti, ma che è riuscito poi a mostrare a tutti. A chi crede che lo stile di Giacomo Tachis fosse, per così dire, di carattere francese o internazionale, farebbe bene a ricredersi. Forse anche perché non ha mai goduto delle forti emozioni che i suoi vini erano capaci

### Sommario

Tributo a Giacomo Tachis	1
GUSTO DI VINO	
Contrasti di Primitivo e Barbera	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Wine Guide Parade	10

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavite ▷ 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

di regalare. Va infatti detto che il suo rispetto per il territorio e quello che la terra di ogni luogo sapeva offrire era di primaria importanza. Questo è dimostrato da molti dei suoi vini, nei quali non dimenticava di rendere protagoniste le uve del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Cannonau, Carignano e Nero d'Avola, solo per fare alcuni esempi. Per capirlo, si può ricordare quello che disse nel 2010, quando annunciò il suo ritiro dal mondo del vino: «Rispettiamo la natura e la semplicità del vino. Perciò niente chimica come viene fatta oggi e attenti alla genetica, perché la natura si ribella». L'insegnamento che ci lascia Giacomo Tachis è enorme e fondamentale, non solo nella grandezza dei suoi vini, ma anche nella sua visione enologica e nella sua straordinaria storia professionale.

Il grande enologo piemontese ci ha lasciato anche una testimonianza scritta raccolta nel suo libro "Sapere di Vino". Nel suo libro, Giacomo Tachis racconta il suo percorso professionale e la sua significativa visione del vino, gettando le basi per il futuro che, c'è da sperarlo, sarà portato avanti dai suoi tanti allievi. Non ho mai avuto il privilegio di conoscere personalmente Giacomo Tachis e sono convinto che sarebbe stato un incontro entusiasmante, visto che chi lo ha conosciuto me ne ha sempre parlato come persona di enorme conoscenza e cultura. In un mondo, compreso quello del vino, dove molti si improvvisano in modo supponente e pietosamente vanitoso, ascoltare chi ha fatto la storia del vino italiano - con i fatti - mi avrebbe fatto enorme piacere e onore. Mi restano comunque le infinite emozioni dei vini che ci ha donato e, almeno quelli, ne ho conosciuti moltissimi e ne conservo una preziosa memoria. In quel senso, mi onoro di avere conosciuto Giacomo Tachis attraverso i suoi vini, di certo è stato un grande privilegio e del quale lo ringrazio. Il ringraziamento, non da meno, per avere tracciato la nuova strada del vino italiano e fatto rinascere l'enologia del nostro Paese. Un solco profondo e netto, dal quale non si deve e non si può tornare indietro. Grazie ancora Giacomo Tachis: la tua arte di "mescolavino" è e sempre sarà vanto e onore dell'enologia italiana e di tutti quelli che amano il vino.

*Antonello Biancalana*



**DiWINEtaste**

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIV - Numero 149, Marzo 2016

*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 © 2016 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)

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Primitivo e Barbera

Puglia e Piemonte si incontrano nella nostra degustazione per contrasto riempiendo i calici con due grandi uve capaci di magnifiche e opposte espressioni

Puglia e Piemonte sono due regioni distanti e molto diverse fra loro. La prima, con la sua ragguardevole lunghezza, rappresenta il "tacco d'Italia", è una delle regioni più assolate del Paese e risente dell'influsso dei mari dai quali è circondata. Il Piemonte si trova nell'altra parte dell'Italia, in un territorio decisamente diverso, che guarda verso le Alpi e senza toccare il mare. Entrambe le regioni vantano una ricchezza di uve e vini - nessuna regione in Italia fa eccezione in questo - ognuna ha le proprie glorie enologiche, parimenti grandi e straordinarie. Come Primitivo e Barbera, le due uve protagoniste della nostra degustazione per contrasto, due espressioni viticole ed enologiche opposte di interpretare il vino. Protagonisti di rilievo nelle rispettive terre, entrambe vantano una lunga e importante storia nel panorama enologico d'Italia, regalando vini dai caratteri molto distanti.

Il Primitivo è capace di regalare vini di buona struttura e pieni, spesso caratterizzati da buona morbidezza e un tenore alcolico piuttosto elevato. Ben diversa la Barbera, conosciuta prevalentemente per la sua tipica acidità, qualità molto apprezzata dai suoi estimatori. Le due varietà hanno una buona versatilità enologica, soprattutto il Primitivo che trova impiego anche nella produzione di robusti vini dolci da uve passite. A onore del vero, va detto che anche la Barbera, seppure in casi marginali, è impiegata per la produzione di vini dolci. Barbera e Primitivo sono prodotti sia in contenitori inerti sia in quelli di legno, includendo anche la barrique, dimostrando - in entrambi i casi - buona versatilità enologica. Si tratta comunque di due uve e vini distanti fra loro, espressioni enologiche perfino opposte, con differenze che - vedremo - si evidenziano in ogni aspetto della degustazione sensoriale.

La storia del Primitivo è molto interessante e solo in tempi recenti si è riusciti, con certezza, a definire le sue origini. Uva da lungo tempo presente in Puglia, il Primitivo prende il nome dalla caratteristica di maturare in anticipo rispetto ad altre varietà, ragione che gli vale anche i nomi di *primaticcio* e *primativo*. La svolta sulle origini del Primitivo inizia verso la fine degli anni 1960 quando si comincia a sospettare una certa analogia con lo Zinfandel, varietà all'epoca ritenuta autoctona degli Stati Uniti d'America e ampiamente coltivata in California. Ricerche condotte sul DNA hanno infatti rilevato che Primitivo e Zinfandel sono la stessa uva, pur non riuscendo a comprenderne l'origine. Ricerche successive hanno permesso di identificare una certa parentela con l'uva Plavac Mali, presente in Croazia, tanto da ritenere che si trattasse della stessa varietà. Ulteriori ricerche hanno permesso di stabilire che il Primitivo - e quindi lo Zinfandel - è analogo all'uva rossa Crljenak Kaštelanski, originaria della Dalmazia.

Per questo motivo, alcuni produttori di Primitivo, indicano Zinfandel nelle etichette dei loro vini con lo scopo di ottenere maggiori opportunità commerciali negli Stati Uniti d'America.



Il colore e la trasparenza della Barbera d'Asti

ca. Si tratta, in ogni caso, di Primitivo e, talvolta, vini prodotti con quest'uva ed etichettati come Zinfandel si trovano anche nel mercato italiano. Varietà dal carattere forte, permette di ottenere vini di buona struttura e colore, qualità che, in passato, hanno visto il Primitivo ampiamente utilizzato come uva da taglio per "rinforzare" i vini più esili di altre zone. Il Primitivo è coltivato in diverse zone della Puglia trovando a Manduria - in provincia di Taranto - la sua più celebre terra di elezione e qui si produce anche in versione dolce. Questa varietà è inoltre presente, seppure in quantità marginali rispetto alla Puglia, in Campania e Abruzzo. Il Primitivo, i quali vini hanno in genere un volume alcolico piuttosto elevato, è prevalentemente vinificato in botte, tecnica che conferisce maggiore rotondità attenuando la forza dei tannini.

La Barbera è la varietà più coltivata del Piemonte ed è fra le più diffuse in Italia poiché è presente anche in altre regioni del Paese. La Barbera, insieme a Sangiovese e Montepulciano, è infatti fra le varietà più coltivate in Italia ed è utilizzata in numerosi vini, sia in purezza sia unita ad altre uve. Si ritiene che la Barbera sia originaria della zona del Monferrato, in Piemonte, presente in questo territorio da tempo immemore. La Barbera ha goduto in passato di notorietà e interesse, per poi essere travolta - nel 1986 - dallo sciagurato e tristemente noto scandalo del vino al metanolo. Questo increscioso e deplorabile evento, provocò l'intossicazione di molte persone, con effetti irreversibili in molti casi, compresa la morte. Sarà necessaria tutta la tenacità e la determinazione di produttori seri e orgogliosi per restituire dignità e prestigio alla Barbera, su tutti Giacomo Bologna, detto *Braida*. Sarà infatti questo celebre produttore di Rocchetta Tanaro, in provincia di Asti, a puntare tutto sulla sua Barbera facendone, a pieno diritto, una delle più grandi uve d'Italia e conosciute nel mondo.

La Barbera, oltre a essere ampiamente coltivata in Piemonte e in molte regioni d'Italia, è diffusa anche in altre zone vitivinicole del mondo, come California e Argentina. Uva dalla spiccata acidità, la Barbera non è particolarmente ricca di polifenoli, producendo vini di fresca bevibilità e moderata astringenza. La rossa piemontese ha espresso nel tempo interessante versatilità enologica, adattandosi bene alla produzione di stili diversi, compresi piacevoli vini frizzanti. La Barbera ottiene la consacrazione mondiale, entrando a pieno titolo nell'Olimpo di Bacco, a partire dagli anni 1990, a seguito di cambiamenti

epocali viticole ed enologiche che hanno interessato tutto il vino italiano. Questi cambiamenti, caratterizzati dalla ricerca della qualità e quindi sperimentando nuove e moderne tecniche enologiche, hanno permesso di rivalutare la Barbera anche nella vinificazione in botte. Ampiamente diffusa in Piemonte, la Barbera è pressoché presente in numerose denominazioni della regione e, in particolare, ad Asti e Nizza Monferrato, riconosciute come zone a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita.

La nostra degustazione per contrasto prenderà in esame un Primitivo di Manduria e una Barbera d'Asti. Questi due vini ci permetteranno di mettere in evidenza notevoli differenze, espresse prevalentemente dalla rotondità e astringenza nel primo caso, finezza e freschezza nel secondo. La Barbera è coltivata in molte zone del Piemonte e ogni area conferisce a quest'uva caratteristiche fortemente legate al suolo e al territorio. Rispetto alle Barbera prodotte in altre aree del Piemonte, quella di Asti è infatti caratterizzata da maggiore finezza ed eleganza. Cosa del tutto diversa, per esempio, in quella che si produce ad Alba poiché, a causa della composizione del suolo e le condizioni specifiche del territorio, la Barbera assume un carattere più robusto e strutturato. Sceglieremo due vini con non oltre tre anni di età e maturati in botte grande, assicurando così un buon equilibrio fra qualità terziarie e caratteristiche delle uve. I vini saranno serviti in due calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici da degustazione e iniziamo la prima parte della valutazione, quella che riguarda l'aspetto. Il primo vino che osserveremo è il Primitivo di Manduria. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca - un tovagliolo o un foglio di carta sono sufficienti - così da potere valutare il colore alla base. Si osserverà un colore rosso rubino intenso, spesso cupo, e una trasparenza bassa: sarà infatti piuttosto difficile riconoscere l'eventuale oggetto posto dietro al calice. La sfumatura del colore, osservata all'estremità verso l'apertura del calice, presenta una tonalità rosso rubino intenso. Passiamo ora all'osservazione della Barbera d'Asti. Il colore di questo vino si presenta agli occhi del degustatore con una tonalità rosso rubino intenso e brillante, rilevando una trasparenza più elevata rispetto al Primitivo di Manduria. La sfumatura della Barbera d'Asti conferma il rosso rubino brillante. Si mettano vicini i due calici inclinati e si confrontino i due vini così da comprendere le differenze di colore e trasparenza.

I profili olfattivi di Primitivo e Barbera esprimono principalmente aromi che ricordano frutti di bosco. La celebre uva pugliese esprime prevalentemente aromi che richiamano i frutti a bacca nera, mentre la Barbera ricorda più direttamente i quelli polpa rossa. Non mancano, ovviamente, aromi che ricordano i fiori, in modo particolare la violetta. Nel Primitivo si percepiranno maggiormente aromi di amarena, prugna e mora, mentre nella Barbera saranno ciliegia, lampone e prugna, rilevando spesso al naso anche la presenza della mora. Entrambe le uve si adattano bene alla vinificazione in contenitori di legno, una tecnica che arricchisce i rispettivi profili aromatici di maggiore complessità. Primitivo e Barbera, in accordo alle pratiche viticole ed enologiche, sono capaci di produrre vini dalla buona longevità e con ottime possibilità di evoluzione. Con il tempo queste due varietà - e con condizioni di conservazione ottimali - possono infatti arricchirsi di sensazioni aromatiche molto complesse, offrendo al naso del degustatore un'ottima

opportunità di studio.

Il primo vino del quale valuteremo il profilo olfattivo è la Barbera d'Asti. Manteniamo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, quindi procediamo con la prima olfazione. Al naso percepiamo aromi di ciliegia, lampone e prugna, seguiti dalla violetta. Procediamo con la roteazione del calice così da favorire lo sviluppo degli aromi e, inclinandolo, lo portiamo sotto al naso ed eseguiamo un'altra olfazione. Si percepiscono aromi che ricordano la mora oltre a sensazioni riconducibili alla maturazione in legno, come vaniglia. Passiamo alla valutazione dell'apertura del Primitivo di Manduria. Il naso è decisamente diverso e qui si percepisce amarena, prugna e mora seguite da violetta, in alcuni casi anche appassita. Dopo avere roteato il calice, il Primitivo completa il suo profilo olfattivo con mirtillo, carruba e le sensazioni conferite dal legno. In questo vino, a volte, le sensazioni di frutta possono anche assumere un carattere che ricorda la confettura. Si confrontano i vini: si noterà nel Primitivo un profilo olfattivo più pieno e rotondo rispetto alla Barbera, nella quale si percepirà un carattere decisamente più fresco.

L'esame gustativo dei due vini consente ulteriormente di identificare le differenze esistenti fra il Primitivo di Manduria e la Barbera d'Asti. Iniziamo questa parte della degustazione valutando il vino piemontese. Prendiamo un sorso della Barbera d'Asti: l'attacco del vino mostra subito il carattere fresco di quest'uva regalando al gusto un'evidente componente acida, tuttavia molto elegante. Si noti anche l'astringenza di questo vino, percettibile ma comunque non aggressiva. In bocca si percepiscono sapori di ciliegia, prugna e lampone, oltre a una decisa sensazione calda dell'alcol. L'attacco del Primitivo di Manduria è più rotondo e morbido rispetto alla Barbera d'Asti, nel quale si percepisce, inoltre, una potenza più aggressiva dei tannini e un corpo decisamente più pieno. Nel vino pugliese si percepisce anche un maggiore contributo dell'alcol, caratteristica che aumenta, inoltre, la percezione della morbidezza. La corrispondenza con il naso è molto buona: la percezione dei sapori di amarena, mora e prugna sono dominanti.

La parte finale della nostra degustazione si concentrerà sulle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca e al naso dopo averli deglutiti. Il finale della Barbera d'Asti è di buona persistenza, lasciando in bocca i suoi tipici sapori di frutta: ciliegia, lampone e mirtillo su tutti. Anche la freschezza conferita dall'acidità continua a farsi sentire in bocca dopo la deglutizione, lasciando una sensazione di piacevole eleganza. Ben diverso il finale del Primitivo di Manduria, anche in questo caso di buona persistenza. La sensazione che lascia in bocca il vino pugliese è di maggiore struttura e morbidezza, nella quale si continua a percepire l'effetto *bruciante* dell'alcol. Si percepiscono, inoltre, i sapori tipici di questa varietà, in particolare la mora, prugna e amarena. Primitivo e Barbera, dal punto di vista sensoriale, sono due varietà distanti, espressioni enologiche molto diverse ma comunque entrambe grandi esempi di straordinaria e alta qualità.



## I Vini del Mese

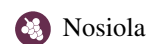
### Legenda dei punteggi

- ◇ 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



### Trentino Nosiola Bottega Vinai 2014 Cavit (Trentino, Italia)



Prezzo: € 6,50

Punteggio ◇◇◇

- 👁️ Giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino.
- 👂 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di mela verde, pera e ginestra seguite da aromi di pesca, nocciola, biancospino e ananas.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di mela verde, pera e pesca.
- 📅 Maturazione in vasche d'acciaio.
- 🍴 *Antipasti di verdure e crostacei, Risotto con pesce, Crostacei salati*




### Trentino Superiore Marzemino d'Isera Vaioni 2013 Cavit (Trentino, Italia)





Prezzo: € 13,50


Punteggio ◇◇◇◇


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

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mirtillo e lampone.

 6 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.

 *Affettati, Pasta ripiene con carne, Stufati di carne con funghi, Formaggi*





**Valdobbiadene Superiore di Cartizze 2014**  
Merotto (Veneto, Italia)


 Glera


Prezzo: € 18,00


Punteggio 


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

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pesca e ananas.

 Prodotto con il metodo Charmat.

 *Aperitivo, Antipasti di crostacei, Crostacei saltati, Risotto con verdure*





**Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Rive Col di San Martino Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2014**


Merotto (Veneto, Italia)


 Glera


Prezzo: € 17,00


Punteggio 


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pera, glicine e mela seguite da aromi di pesca, ginestra, biancospino, mandarino, ananas, susina e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di pera, mela e pesca.

 Fermentazione in autoclave per 50 giorni.

 *Antipasti di pesce e crostacei, Crostacei saltati, Pasta e risotto con crostacei*





**Friuli Isonzo Friulano 2014**  
Borgo San Daniele (Friuli Venezia Giulia, Italia)


 Friulano

Prezzo: € 18,00


Punteggio 


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Carne bianca saltata, Pesce fritto*





### Arbis Blanc 2013 Borgo San Daniele (Friuli Venezia Giulia, Italia)


 Sauvignon Blanc (40%), Friulano (20%), Chardonnay (20%), Pinot Bianco (20%)


Prezzo: € 22,00


Punteggio 


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e banana seguite da aromi di pesca matura, pera, sambuco, pompelmo, biancospino, minerale e un accenno di vaniglia.

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


 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pera.

 Maturazione in botte.

 *Zuppe di pesce, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce alla griglia*





### Collio Bianco Frontiere Sant'Helena 2013 Fantinel (Friuli Venezia Giulia, Italia)


 Tocai Friulano (50%), Pinot Bianco (30%), Chardonnay (20%)


Prezzo: € 24,00


Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, agrumi e gelsomino seguite da aromi di pera, pesca, biancospino, banana, miele, mandorla, minerale e accenni di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e banana.

 Parte del vino fermenta in botte.


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





### Collio Rosso Venko Sant'Helena 2009 Fantinel (Friuli Venezia Giulia, Italia)


 Merlot (50%), Cabernet Franc (40%), Pinot Nero (10%)


Prezzo: € 24,00

Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena.

 24 mesi in botte.

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



**Colli Orientali del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso 2011**

**La Roncaia (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Refosco dal Peduncolo Rosso

Prezzo: € 35,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

18 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



**Colli Orientali del Friuli Picolit 2011**

**La Roncaia (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Picolit

Prezzo: € 40,00 - 375ml

Punteggio ☆

Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, albicocca secca e miele d'acacia seguite da

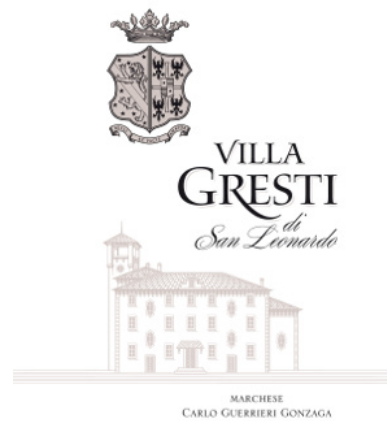
aromi di confettura di mele cotogne, dattero, confettura di pesche, canditi, scorza d'agrumi, camomilla, vaniglia, lavanda e smalto.

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

Finale persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e miele d'acacia.

12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

*Crostate di frutta secca e confetture, Formaggi stagionati*



**Villa Gresti 2010**

**Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)**

Merlot (90%), Carmenère (10%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

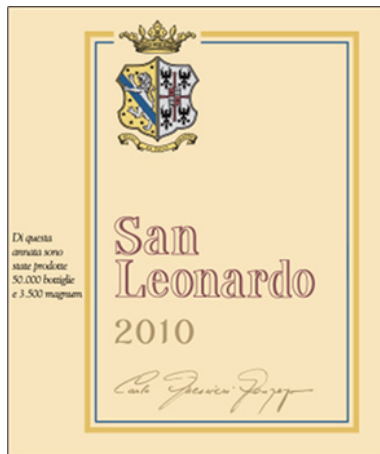
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, iris, lampone, vaniglia, tabacco, cioccolato, cipria, pepe rosa, scatola di sigari ed eucalipto.

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


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

14 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.


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





**San Leonardo 2010**  
**Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)**


 Cabernet Sauvignon (60%), Carménère (20%), Cabernet Franc (10%), Merlot (10%)


Prezzo: € 55,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e violetta seguite da aromi di mirtillo, prugna, iris, vaniglia, cacao, tabacco, caffè, macis, pepe rosa, peperone verde, scatola di sigari, chiodo di garofano ed eucalipto.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

 24 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



EVENTI

## Notiziario

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

### Valle dell'Acate: 7 Terre per 7 Vini

Amare il vino, prendendosi cura della terra da cui nasce. Valle dell'Acate, cantina da cento ettari nella Sicilia sud orientale, tra le aziende più intraprendenti e di successo nell'enologia italiana e internazionale, dedica alla sua regione, il progetto «7 terre per 7 vini». Un percorso pensato per valorizzare le tipicità del territorio, associando a ogni vino l'area più rappresentativa, donando così al prodotto finale un'espressione caratterizzata e altamente qualitativa.

Dopotutto, i vini della linea più prestigiosa della cantina Valle dell'Acate sono sette, proprio come le terre dalle quali nascono. Terra gialla: per vigneti affacciati sulla costa, dal suolo sabbioso-argilloso e con il caratteristico colore giallo, per vini freschi e profumati, come il grillo dell'etichetta Zagra; Terra bianca: un altipiano a 250 metri slm, con terreni calcarei molto poveri ma di buona profondità, per il bianco potente, intenso ma delicato, Bidis; Terra nera con ciottoli di colore bianco: per vigneti dalla buona ossigenazione, da cui nasce il rosso Frappato, complesso nei profumi e con una buona acidità. E ancora: Terra rossa, con vigneti che si trovano sull'altipiano chiamato "Bidini Soprano", composti da sabbie rosse chiaro o scuro di medio impasto con una buona profondità. Vigneti dai quali si ottiene il famoso Cerasuolo di Vittoria, rosso di punta di Valle dell'Acate, che ha ottenuto la denominazione di origine controllata e garantita (DOCG). Dalla Terra nera, a circa 120 metri slm con terreno molto scuro nasce, invece, il Moro, di buona struttura con profumi spiccati di frutti rossi e cioccolato fondente; dalla Terra rosso arancio, a circa 200 metri slm, arriva il Rusciano, vino di grande struttura e complessità, mentre sulla Terra ocre e cretosa, respira un piccolo vigneto che produce non più di 800 grammi di uva per pianta e da cui si origina il Tané.

«Ho sempre avuto un grande sogno: creare un'azienda agricola contemporanea e sostenibile e il punto di partenza non poteva che essere la terra. Da qui il progetto "7 terre per 7 vini" frutto di 50 anni di sperimentazioni sul campo, prima empiriche poi analitiche, che hanno indicato il terreno giusto, il più caratterizzante di ogni vigna, donando al vino un'espressione unica, in grado di esaltarne la cifra peculiare» - ha spiegato Gaetana Jacono, responsabile dell'azienda, aggiungendo: «La parola chiave è innovare. Non c'è impresa senza innovazione, innovazione sostenibile. In Sicilia siamo particolarmente avvantaggiati da condizioni climatiche favorevoli e una coltivazione sostenibile. Per questo, la filosofia che applico a ogni attività di Valle dell'Acate è "piccole cose fanno le grandi cose", per lavorare con un forte senso di responsabilità pensando



sempre alle generazioni future».

Valle dell'Acate, infatti, guidata da Gaetana, artefice di una vera e propria rivoluzione, è figlia di sei generazioni di imprenditori enoici ed è oggi simbolo di impegno nella salvaguardia dell'ambiente attraverso percorsi produttivi basati sui principi della sostenibilità: dall'utilizzo di sistemi di irrigazione che massimizzano l'efficienza dell'acqua evitandone lo spreco, alle azioni svolte per riqualificare il territorio circostante attraverso opere di ristrutturazione della cantina. Una scelta responsabile che ha consentito a Valle dell'Acate di distinguersi con una produzione di 400.000 bottiglie, esportate in Europa, Stati Uniti, Cina, Giappone, Russia e India.

### **Nuove Regole per l'Imbottigliamento e Invecchiamento della Grappa**

Con un decreto del Ministero delle Politiche Agricole introdotte norme più rigide sull'invecchiamento e sull'imbottigliamento fuori dalla zona di produzione per contrastare le contraffazioni. Soddisfatti i distillatori: «Un percorso complesso, andato a buon fine grazie al Mipaaf e all'impegno di tutti gli operatori».

Norme più severe a tutela dell'IG Grappa riservata esclusivamente all'Italia, con indicazioni precise sulle modalità di imbottigliamento e sulle denominazioni legate all'invecchiamento, come ad esempio la barrique. È questo il contenuto del decreto 747 del 28 gennaio 2016, varato dal Ministero delle Politiche Agricole e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.31 dell'8 febbraio 2016, salutato con soddisfazione da AssoDistil, l'associazione degli imprenditori di categoria.

«Per noi produttori, è una grande vittoria - afferma Cesare Mazzetti, Presidente del Comitato Nazionale Acquaviti dell'associazione - Si è trattato di un percorso molto lungo e complesso, che ha visto impegnata l'Associazione in una battaglia difficile. Ora, finalmente, possiamo contare su uno strumento normativo che tutela l'autenticità della Grappa. Alle resistenze di Bruxelles all'obbligo di imbottigliamento nella zona d'origine abbiamo risposto con una soluzione condivisa con il Mipaaf, che finalmente garantisce l'Indicazione Geografica e tutela l'autenticità del prodotto contro possibili fenomeni fraudolenti».

Finora, operatori di altri Paesi potevano acquistare grandi quantitativi di Grappa allo stato sfuso, ad alta gradazione alcolica, che poi di fatto venivano nuovamente rielaborati nei loro stabilimenti con aggiunte di zucchero, diluizioni con acqua, separazione degli oli aromatici e altre operazioni. Il consumatore di questi prodotti pensava di acquistare Grappa di produzione italiana, quando invece il carattere del prodotto derivava da operazioni produttive effettuate a migliaia di chilometri di distanza dalla zona d'origine.

Dal 1° agosto 2016, invece, la Grappa potrà essere imbottigliata fuori dalla zona di produzione, vale a dire l'Italia, esclusivamente se spedita all'estero come prodotto finito. Non saranno quindi più consentite operazioni quali il taglio tra diverse partite, edulcorazione, diluizione, refrigerazione. Al consumatore sarà quindi garantito che la Grappa che consuma è quella originale del produttore, e non ha subito alcuna trasformazione, nemmeno se imbottigliata fuori dalla zona di origine.

«In questo modo - osserva Mazzetti - abbiamo posto un forte freno a eventuali contraffazioni e garantito l'autenticità del

distillato italiano. È una questione di salvaguardia dell'Indicazione Geografica, di tutela del distillato nazionale, oltre che una battaglia di principio perché un prodotto a IG è tale solo se assume le caratteristiche finali nella zona di produzione. Per i distillatori, sarà più facile valorizzare questo distillato, che rappresenta un pezzo importante dell'agroalimentare italiano».

Il decreto del Mipaaf stabilisce altre fondamentali novità per l'acquavite "Made in Italy" per eccellenza. I distillatori potranno utilizzare la denominazione "Grappa barrique o barricata", a condizione che la Grappa sia invecchiata in botti o tini di legno per un minimo di 12 mesi, almeno metà dei quali trascorsi nelle piccole botti tradizionalmente chiamate "barriques". Inoltre, il provvedimento stabilisce che il periodo di invecchiamento debba essere effettuato esclusivamente nei magazzini di invecchiamento sotto controllo doganale, per una maggiore garanzia ai consumatori. Permane infine la possibilità di designare come "riserva" la Grappa che è invecchiata in legno per almeno 18 mesi.

«Era nostro dovere fare chiarezza e colmare alcuni vuoti normativi. Ora i produttori potranno contare su norme chiare e precise - è il commento di Daniele Nicolini, direttore di AssoDistil - Un risultato fondamentale per l'intero comparto, di cui ringraziamo il Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina, che ha saputo ascoltare le nostre ragioni. È il frutto di una collaborazione proficua con gli uffici del Ministero che sono sicuro porterà altre soddisfazioni al mondo della distillazione».

### **È Toscana l'Ambasciatore del Sangiovese 2016 Eletto a Faenza**

Il 15° Trofeo Consorzio Vini di Romagna - Master del Sangiovese 2016, andato in scena il 21 febbraio nella prestigiosa sede del Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza nell'ambito della due giorni di "Vini ad Arte", ha visto trionfare il lucchese Simone Vergamini. Il sommelier toscano si è imposto nel corso di un'esuberante prova finale precedendo la parmense Maura Gigatti e il livornese Massimo Tortora.

I tre Sommelier finalisti di questo 2016 erano emersi - tra una dozzina di partecipanti provenienti da Lombardia, Veneto, Umbria, Alto Adige, oltre che da Emilia Romagna e Toscana - dalle prove scritte svolte nel primo pomeriggio. Poi nel corso della serata è andata in scena la prova finale, che ha visto come di consueto la presenza di un folto pubblico rimasto favorevolmente impressionato e affascinato dalla bravura e dalla maestria dei tre finalisti.

Dalla prova finale è dunque emersa tutta la bravura e la professionalità di Simone Vergamini, classe 1980, residente a Castelnuovo di Garfagnana (provincia di Lucca).

«Il mio sogno sarebbe quello di lavorare nel mondo del vino - sottolinea Simone - È stata la mia prima partecipazione al Master del Sangiovese e riuscire ad aggiudicarmi questo prestigioso riconoscimento è per me una grande emozione. Nei concorsi enologici metto tutto il mio entusiasmo e la mia passione per il vino». Vergamini è arrivato all'appuntamento di Faenza forte della partecipazione nel 2015 di una serie di concorsi nazionali, come il Gran Premio del Sagrantino che lo ha visto vincitore assoluto, il Miglior Sommelier del Vermentino (4° classificato), il Miglior Sommelier del Lambrusco (5° classificato), il Miglior Sommelier del Soave (3° classificato).

Oltre al titolo di “Master 2016 - Ambasciatore del Sangiovese”, Simone Vergamini si è anche aggiudicato la somma di 2.500 euro o, a scelta, avrà la possibilità d’intraprendere un’interessante esperienza professionale, volando a Los Angeles per partecipare, tra l’altro, al corso Master of Sangiovese tenuto dalla North American Sommelier Association (N.A.S.A) nella città degli angeli.

Ad avvalorare l’alto profilo del Master del Sangiovese è la qualificata giuria formata, tra gli altri, da: Giordano Zinzani, Presidente Consorzio Vini di Romagna, Roberto Giorgini, Presidente A.I.S. Romagna, Maurizio Ortali, Vice Presidente Assoenologi Romagna, Andrea Galanti, vincitore dell’ultima edizione del Master nonché Miglior Sommelier d’Italia in carica, Ivano Antonini, vincitore del Master nel 2007 e Miglio Sommelier d’Italia nel 2008.

Le prove finali del Master del Sangiovese hanno visto i tre Sommelier finalisti cimentarsi in una serie di impegnative prove: degustazione di tre vini Sangiovese con riconoscimento; abbinamento di vini Sangiovese a un menù; correzione di una carta di vini Sangiovese; accoglienza e presa della comanda; comunicazione di una sottozona del Romagna Sangiovese a scelta; servizio e decantazione di un vino.



NON SOLO VINO

## Wine Guide Parade

Dicembre 2015

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Chianti Classico Castello Fonterutoli Gran Selezione 2011, Castello di Fonterutoli	5740
2	Baiocco 2014, Antonelli San Marco	5613
3	Chianti Classico Querciabella 2013, Querciabella	4840
4	Bonarda dell’Oltrepo Pavese Piotta 2014, La Piotta	4785
5	Valle d’Aosta Petite Arvine 2014, Les Crêtes	4623
6	Chianti Classico Fonterutoli 2013, Castello di Fonterutoli	4300
7	Colli Martani Grechetto 2014, Antonelli San Marco	4271
8	Montefalco Rosso 2012, Antonelli San Marco	4118
9	Valle d’Aosta Syrah Côteau la Tour 2013, Les Crêtes	4103
10	Valle d’Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2013, Les Crêtes	4032
11	Palafreno 2012, Querciabella	3996
12	Valle d’Aosta Petite Arvine Fleur Vigna Devin-Ros 2014, Les Crêtes	3925
13	Contrario 2011, Antonelli San Marco	3872
14	Valle d’Aosta Fumin 2013, Les Crêtes	3841
15	Oltrepo Pavese Chardonnay 2014, La Piotta	3744