

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXI - Numero 226, Marzo 2023

Di Vini e Minerali

Ogni appassionato di vino ha sicuramente sentito parlare di *vini minerali* o – quanto meno – della mineralità dei vini, spesso restando del tutto confusi o, forse, immaginando di trovarsi nel calice dei sassolini oppure sostanze solide in forma di affascinanti cristalli. Magari immaginando – forse per averlo sentito dire – quei minerali così particolari ed eleganti, altro non sono che il segno inequivocabile del suolo nel quale si coltiva la vite che generosamente dona i suoi grappoli per fare quel vino. Personalmente, è da oltre trenta anni che leggo o sento parlare di mineralità dei vini – o di vini minerali – e, francamente, ho sentito le più disparate e fantasiose definizioni. Compresa la *storiella* delle sostanze minerali – qui intese come i composti inorganici solidi e cristallini insolubili, quindi non i *sali* che definiamo “nutrienti” – che, dalla zelante radice della vite salgono magicamente fino a raggiungere l’acino e, da qui, concedersi in tutta la loro bellezza al vino che sarà. Chiariamo subito questo punto: la mineralità di un vino non ha nulla a che fare con il suolo o il territorio, tanto meno con il concetto di *terroir*.

A questo proposito, occorre che faccia una doverosa premessa: quando degusto un vino e mi capita di percepire quelle sensazioni che si riferiscono al concetto di *mineralità*, faccio uso di questo descrittore – e lo trovate anche nelle schede della nostra Guida dei Vini – ma di certo non alludo mai o intendo sostenere una qualsivoglia associazione olfattiva o gustativa riferita ai minerali propriamente detti. Con questo non sto escludendo che alcune sostanze minerali siano caratterizzate da uno specifico odore, in verità sottile e leggero, del resto basta passarci sopra il naso per poterlo percepire. Oppure come effetto di un’azione meccanica o termica: basta semplicemente strofinare energicamente alcuni tipi di minerali fra loro e annusare. Ci sono poi minerali più generosi in questo senso, come la pietra focaia (soprattutto dopo lo sfregamento) la pietra riscaldata o la selce. In ogni caso, non si tratta mai della presenza effettiva di quel minerale nel vino. Per completezza, né quei minerali né nessun altro tipo di minerale. Tanto meno quelli che, con molta romantica quanto impossibile fantasia, sono assorbiti dal suolo e giungono magicamente intatti

nel calice, in tutto il loro *splendore sensoriale*, al termine della vinificazione, maturazione e affinamento.

Intorno a questo descrittore sensoriale, noto comunque un certo interesse da parte degli appassionati di vino, in particolare la volontà – o meglio, necessità – di avere maggiore chiarezza e, non da meno, conoscere una definizione precisa. Questo è quello che posso percepire nella maggioranza dei corsi di degustazione che organizzo e svolgo da decenni: ogni volta, puntuale, almeno un partecipante chiede maggiori spiegazioni sul concetto di *mineralità dei vini*. Ho già scritto in passato nelle pagine di DiWineTaste a cosa ci si riferisce quando si usa il descrittore “minerale”, nonostante non esista una definizione comune e ampiamente accettata, né fra i degustatori né fra gli appassionati. La cosa che si può affermare, senza timore di smentita, è che il concetto di “mineralità” è tutto fuorché lo stimolo sensoriale prodotto da sostanze appartenenti ai cosiddetti “minerali”. Affermare che in un vino si percepisce un carattere minerale – almeno e certamente per me – non si sta facendo riferimento alla presenza di alcuna sostanza minerale oppure, ancor meno, a nessuna fantasiosa e quanto impossibile probabilità di sostanze minerali assorbite dalla vite direttamente dal suolo.

Se le sostanze minerali, anche quelle che talvolta si utilizzano come descrittori, non sono presenti in un vino, allora perché si menzionano? Del resto, se non c’è traccia di pietra focaia, di qualsivoglia pietra riscaldata o di selce in un vino – e senza ombra di dubbio, non ci sono – perché usarle come riferimento per la descrizione sensoriale di un vino? Potrei rispondere dicendo che, in un vino – qualunque vino – non c’è traccia alcuna di banana, eppure questo descrittore è ampiamente accettato e utilizzato. Tuttavia, è presente l’acetato di isoamile, un estere il quale odore ricorda, appunto, la banana. Questo per dire che, nella descrizione sensoriale di un vino – così come di molti altri alimenti e bevande – si utilizzano termini e descrittori che, per analogia, definiscono un odore. Sicuramente, per la maggioranza, è più facilmente comprensibile e associabile il descrittore *banana* anziché *acetato di isoamile*. Lo stesso vale, quindi, per la maggioranza dei descrittori utilizzati nella de-

Sommario

Di Vini e Minerali	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Erbaluce di Caluso Spumante Brut e Trento Brut	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	11

DiWINEtaste OnLine

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

gustazione sensoriale, mineralità compresa, cioè si ricorre alla descrizione per analogia.

Cosa ben diversa, ovviamente, per le sostanze comunemente note a chiunque ed effettivamente presenti nei vini, come l'alcol etilico e l'acido acetico, quindi l'aceto. In questi casi non si descrive per analogia ma in modo diretto. Per la mineralità, tuttavia, va fatta una doverosa precisazione, constatando che – in effetti – si è fatta anche molta confusione e il termine è stato usato, e si usa, con disinvolta superficialità e allusione. Soprattutto, come già detto, con l'intenzione di attribuire al vino presunte caratteristiche sensoriali che si credono espressione diretta del suolo dove sono cresciute le viti che hanno prodotto i grappoli usati per fare quel vino. Intendiamoci: il clima, l'ambiente, l'andamento della stagione, tipo di suolo, pratiche colturali e, non da meno, varietà dell'uva, sono tutti fattori che influiscono sulle qualità sensoriali di un vino, anche se non sono gli unici. Si aggiungono a questi, innegabilmente, le operazioni svolte dall'uomo al momento della raccolta dei grappoli fino a quando il vino è versato nel calice. Ma è certamente escluso che le radici della vite siano capaci di *assorbire* le sostanze solide minerali del suolo e farle giungere all'acino di uva.

Ma cos'è quindi la mineralità di un vino? O meglio, cosa produce in un vino quella sensazione che si definisce variamente come "mineralità"? A tale proposito, va detto che non esiste una descrizione esatta e certa sulle ragioni che determinano questa sensazione in un vino. Va detto che, molto spesso, questa sensazione è generalmente percepita nei vini bianchi caratterizzati da acidità pronunciata, spesso prodotti – ma non esclusivamente – in territori con un clima tendenzialmente freddo. Inoltre, la sensazione di mineralità si riscontra sovente in vini provenienti da vigneti coltivati in suoli tendenzialmente alcalini, come quelli con alta percentuale di calcare o gesso. La ragione più probabile o, quanto meno, quella che pare avere un maggiore riscontro o fondamento, è che la sensazione di mineralità è prodotta dalla riduzione di certi componenti solforati e che prevalentemente si percepisce al naso. Questa condizione – di fatto – è condizionata da fattori e pratiche enologiche oltre che dalla maturazione dell'uva al momento della vendemmia, non meno importante, dal tipo di tappo utilizzato per la bottiglia e che influisce direttamente alla creazione di un ambiente ridotto, cioè limita lo scambio di ossigeno.

Per alcuni, la mineralità è un inequivocabile segno di qualità, oltre che dell'espressione del territorio attraverso il vino: in

entrambi i casi, mi permetto di sollevare la mia più enorme e convinta perplessità. Si deve anche notare, infatti, che un vino definito minerale, quando è lasciato per un tempo sufficiente da consentire l'azione dell'ossigeno, questa caratteristica tende progressivamente ad attenuarsi, facendo quindi pensare che si tratti – non da ultimo – di un fenomeno legato alla riduzione dei composti solforati. Tornando quindi all'analogia olfattiva dell'acetato di isoamile e la banana, è certamente più comprensibile – per quanto *nebuloso* – definire un vino come minerale anziché affermare che si sta percependo un *odore di composti solforati in riduzione*. Delle due, la prima mi pare il male minore e, probabilmente, più comprensibile nonostante la difficoltà di una definizione certa, condivisa e condivisibile. Di sicuro, la *storiella* e la moda dei vini minerali sono state ben sfruttate da produttori ed "esperti" per fini puramente speculativi oltre che di carattere commerciale e promozionale. Resta comunque il fatto che *minerale* è un descrittore organolettico ampiamente utilizzato da oltre venti anni, nonostante – va riconosciuto – sia stato spesso usato in modo inopportuno e a sproposito. Quindi, in attesa che si trovi un valido descrittore alternativo, e magari pure la certezza di una definizione e spiegazione rigorosamente scientifica, possiamo continuare a usare il termine "minerale". Possibilmente, mi pare proprio il caso di dirlo, *cum grano salis*.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Erbaluce di Caluso Spumante Brut e Trento Brut

Due spumanti a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questo mese. La piemontese Erbaluce nella spumeggiante versione spumante a confronto con le bollicine di Chardonnay e Pinot Nero del Trentino.

Gli spumanti evocano da sempre la gioia e l'allegria di momenti significativi, spesso solenni, nonostante si apprezzino da tempo anche in contesti nei quali non c'è alcun evento particolare da festeggiare, se non la buona compagnia e la buona tavola. Le bollicine, innegabilmente, sono capaci di particolare raffinatezza ed eleganza, una qualità che non troviamo in nessun altro stile di vino. Con questo, ovviamente, non si intende dire che gli altri stili di vino non siano capaci di esprimere eleganza e raffinatezza – semmai, è vero il contrario – ma è innegabile che quelle espresse dai vini spumanti di qualità sono certamente uniche. Non tutti gli spumanti sono uguali, ovviamente, e dipendentemente dalle uve utilizzate per la produzione e, in modo particolare, dal metodo di spumantizzazione, l'espressione del loro carattere – compresa la finezza e l'eleganza – cambia in modo sostanziale.

Da questo punto di vista, la disponibilità di vini spumanti è così ampia nella maggior parte dei paesi vitivinicoli del

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXI - Numero 226, Marzo 2023

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2023 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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

mondo, tale da soddisfare la curiosità e la soddisfazione di chiunque. Non solo nei paesi con una consolidata tradizione spumantistica – come Francia, Italia e Spagna – ma anche in quelli emergenti e con *minore storia*, nei quali si producono bollicine di sicuro interesse. Pensando agli spumanti prodotti con il metodo classico – cioè con la rifermentazione in bottiglia, stile al quale appartengono i due vini che prendiamo in esame questo mese – le uve che si associano principalmente, e con buona ragione, sono Chardonnay e Pinot Nero. Varietà che, con gli spumanti metodo classico raggiungono vette di indiscutibile eccellenza, sono impiegate ovunque nel mondo per la produzione di questo stile di vini. Il tempo e la sperimentazione, tuttavia, ha consentito di *scoprire* anche altre varietà capaci di regalare spumanti metodo classico di straordinaria finezza, eleganza e complessità. Per questa ragione, la degustazione per contrasto di questo mese, prende in esame due spumanti metodo classico prodotti in territori diversi e con uve diverse: Erbaluce di Caluso Spumante Brut, prodotto in Piemonte con l'omonima uva, e Trento Brut da uve Chardonnay e Pinot Nero.

Erbaluce di Caluso Spumante Brut

L'Erbaluce è una varietà a bacca bianca del Piemonte capace di produrre vini di notevole interesse enologico. Questa uva rappresenta di fatto una rarità nel panorama vitivinicolo italiano, poiché la sua presenza si registra in modo pressoché esclusivo nel suo luogo di origine, cioè nel territorio di Caluso, nel canavese, a nord di Torino. L'Erbaluce, inoltre, è caratterizzato da un'interessante versatilità enologica tale da permettere la produzione di vini bianchi secchi – la versione certamente più conosciuta – oltre a vini dolci da uve appassite e, infine, spumanti metodo classico. I vini prodotti con quest'uva nel territorio di Caluso sono riconosciuti dal sistema di qualità italiano come Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG), prevedendo gli stili bianco secco, passito e spumante metodo classico. La denominazione, per onore di completezza, prende il nome di "Erbaluce di Caluso" o, semplicemente, "Caluso", identificandosi quindi fortemente con il luogo e il territorio di origine.

Uva dalle origini incerte, si ritiene autoctona del territorio di Caluso e le prime informazioni scritte risalgono al 1606. Questa varietà, infatti, è menzionata nell'opera "Della eccellenza e diversità dei vini che sulla montagna di Torino si fanno e del modo di farli" di Giovan Battista Croce, gioielliere del duca Carlo Emanuele I. In quest'opera si legge che l'*Erbaluce* è un'uva bianca che prende il nome da *alba luce* a causa della caratteristica di risplendere alla luce, sottolineando, inoltre, la sua buona qualità enologica. Indagini genetiche condotte su questa varietà farebbero pensare a una probabile derivazione dal Cascarolo Bianco, un'altra antica varietà del Piemonte. Se è vero che i vini da Erbaluce godono di lunga e consolidata storia, la produzione degli spumanti metodo classico è invece molto più recente, iniziata negli anni 1960, divenendo con il tempo uno stile identificativo sia del territorio sia della varietà. In accordo al disciplinare di produzione, l'Erbaluce di Caluso Spumante è prodotto unicamente con il metodo classico e con l'omonima varietà in purezza, l'affinamento in bottiglia sui propri lieviti deve essere almeno di 15 mesi.

Trento Brut

Il territorio di Trento è decisamente fra quelli che, in tempi relativamente recenti, è stato capace di affermare il proprio successo enologico attraverso la produzione di spumanti metodo classico. Sebbene la tradizione spumantistica di questo territorio sia oramai lunga di decenni, il successo legato al territorio e al suo nome è un fenomeno dei tempi più recenti, culminato con il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata (DOC). Questo evento, infatti, ha introdotto anche l'uso di un'ulteriore definizione per gli spumanti metodo classico di questo territorio – Trentodoc – spesso utilizzato, anche dai produttori, tanto da essere riportato nelle etichette. Il successo degli spumanti di Trento è evidentemente il risultato della qualità che qui si esprime da decenni oltre alla particolare vocazione di queste terre alla produzione di spumanti metodo classico, ben supportato dalle favorevoli condizioni geologiche e climatiche.

La composizione del Trento Spumante – in accordo al suo disciplinare di produzione – si esprime nelle varietà che più di altre trovano impiego nella produzione di spumanti metodo classico: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero e Pinot Meunier. Queste uve possono essere utilizzate sia miscelate fra loro sia in purezza, lasciando quindi ai produttori un'ampia possibilità enologica oltre che espressiva, dai cosiddetti *Blanc de Blancs* ai *Blanc de Noirs*, oltre a *Rosé*. In accordo al disciplinare di produzione, il Trento deve rifermentare in bottiglia e affinare sui propri lieviti per almeno 15 mesi, mentre per lo stile riserva questo periodo non può essere inferiore a 36 mesi. Per quanto riguarda i vini millesimati, l'annata può essere indicata solamente per i vini che abbiano trascorso almeno 24 mesi di affinamento in bottiglia con i propri lieviti. Per quanto riguarda l'impiego delle uve, sebbene il disciplinare consenta quattro varietà, quelle maggiormente utilizzate sono in realtà Chardonnay e Pinot Nero, lasciando al Pinot Bianco e Pinot Meunier un ruolo decisamente marginale.

La Degustazione

Prima di iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, provvediamo al reperimento delle due bottiglie che ver-



Il colore dell'Erbaluce di Caluso Spumante Brut

seremo nei calici. Per entrambi i casi, lo stile che prendiamo in esame è il *brut*, pertanto spumanti con dosaggio di zuccheri compreso fra i 6 e 12 grammi per litro. Una quantità, va detto, che quando raggiunge il limite superiore, può produrre una sensazione di dolcezza evidente, per quanto lieve, e che ha la capacità di definire il profilo gustativo del vino. La ricerca di questi due vini non è difficile, in particolare il Trento, vino che gode di un'ampia diffusione commerciale e praticamente presente in ogni negozio di vino. In entrambi i casi sceglieremo vini *sans année*, cioè "senza annata", quindi non millesimati. Nello specifico, sceglieremo vini rifermentati e affinati in bottiglia per un periodo relativamente breve e che per entrambe le denominazioni è stabilito in 15 mesi. Per quanto concerne la composizione, faremo attenzione a quella del Trento Brut, cercando di scegliere una bottiglia prodotta con Chardonnay e Pinot Nero, possibilmente in parti uguali. I vini sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la degustazione per contrasto di questo mese, prendendo in esame l'Erbaluce di Caluso Spumante Brut. Manteniamo il calice in posizione verticale e osserviamo il vino di lato, così da apprezzare lo sviluppo e la qualità delle bollicine, cioè del cosiddetto *perlage*. Dal fondo si notano catene di bollicine fini che si sviluppano verso l'alto. Osserviamo ora il vino dall'alto: le bollicine si muovono verso la parete formando una "corona" di schiuma sottile, quasi cremosa. Incliniamo ora il calice sopra una superficie bianca e osserviamo la base. Il colore dell'Erbaluce di Caluso Spumante Brut è giallo paglierino intenso e brillante, con trasparenza molto elevata. Poniamo ora la nostra attenzione verso l'apertura del calice, così da apprezzare la sfumatura del vino. Si nota un colore giallo paglierino, spesso tendente al dorato. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Trento Brut, iniziando dall'esame delle bollicine. Anche in questo caso si sviluppano con catene finissime e persistenti che, una volta raggiunta la superficie, si dispongono ordinatamente nella parete interna del calice formando una corona sottile e cremosa. Il colore del Trento Brut è piuttosto simile al vino precedente: giallo paglierino intenso e brillante – con trasparenza molto elevata – e sfumature giallo paglierino.

Il profilo olfattivo dei vini spumanti prodotti con il metodo classico è il risultato dell'espressione di diversi fattori, molti dei quali sono di derivazione *tecnologica*, quindi enologica. A questi fattori si uniscono anche le qualità olfattive specifiche delle varietà utilizzate per la produzione che, in accordo ai diversi fattori produttivi, possono subire importanti alterazioni sensoriali. A tale proposito, fra i fattori tecnologici più importanti si ricordano la rifermentazione in bottiglia, la *liqueur de tirage* o *sciropo di tiraggio*, l'autolisi dei lieviti – che quindi impartiscono il loro "carattere" al vino – il tempo di permanenza in bottiglia e la composizione della cosiddetta *liqueur d'expédition* o *sciropo di dosaggio*. La capacità espressiva delle uve utilizzate per la produzione di un vino spumante è quindi dipendente dall'abilità e competenza dell'enologo, non da ultimo – e non meno importante – dalla loro qualità al momento del raccolto e le pratiche enologiche svolte per la produzione del vino base.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi di Erbaluce di Caluso Spumante Brut e Trento Brut, iniziando da quello prodotto in Piemonte. Manteniamo il calice in posizione verticale

e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da esaminare la cosiddetta apertura del vino, cioè le qualità olfattive identificative e primarie. Al naso percepiamo profumi intensi e puliti nei quali riconosciamo mela, susina e camomilla oltre a una netta sensazione che ricorda la crosta di pane. Provvediamo ora a roteare il calice, così da consentire lo sviluppo degli altri profumi, ed effettuiamo la seconda olfazione. Dal calice si percepiscono ora profumi di biancospino oltre a pera, nocciola, agrumi e pompelmo, ai quali si unisce il profumo del lievito. Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo del Trento Brut, quindi – senza roteare il calice – effettuiamo la prima olfazione ed esaminiamo l'apertura. Al naso percepiamo profumi intensi e puliti di banana, acacia e lampone oltre a nette sensazioni di crosta di pane. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Trento Brut si completa con biancospino, mela, pera, mandarino, susina, pesca e ananas oltre al contributo olfattivo conferito dal lievito.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due spumanti, iniziando – come nelle due fasi precedenti – dall'Erbaluce di Caluso Spumante Brut. Prendiamo un sorso dello spumante piemontese e valutiamo l'attacco, cioè le sensazioni iniziali che si percepiscono in bocca al primo sorso. La prima qualità gustativa che si percepisce è l'effervescenza prodotta dall'anidride carbonica, ben percettibile e non eccessiva rispetto all'equilibrio del vino. Si percepisce inoltre la freschezza conferita dall'acidità e che trova il giusto equilibrio sia dall'effetto dell'alcol sia dalla sensazione di lieve dolcezza prodotta dalla *liqueur d'expédition* che, in accordo allo stile brut, può raggiungere 12 grammi di zucchero per litro. In bocca percepiamo i sapori di mela, susina e nocciola, esprimendo quindi buona corrispondenza con il naso. Passiamo alla valutazione del profilo gustativo del Trento Brut e prendiamo un sorso. Anche in questo caso l'attacco è caratterizzato dalla piacevole effervescenza prodotta dall'anidride carbonica, in perfetto equilibrio con le altre sensazioni gustative del vino. Si percepisce la netta freschezza dell'acidità, anche in questo caso ben equilibrata sia dall'alcol sia dalla lieve dolcezza e morbidezza del vino. In bocca, infine, percepiamo sapori di banana, mela, lampone e mandarino.

La fase conclusiva della nostra degustazione per contrasto prende in esame le sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare, la persistenza gusto-olfattiva. Com'è noto, questo indicatore è espresso dal tempo durante il quale è possibile percepire gli stimoli sensoriali gusto-olfattivi dopo la deglutizione e prima del loro decadimento, primario indicatore della qualità di un vino. Il finale dell'Erbaluce di Caluso Spumante Brut è persistente e in bocca si continuano a percepire sia la freschezza dell'acidità, sia il piacevole accenno di dolcezza unita a percettibile morbidezza. Si continuano inoltre a percepire i sapori di mela, susina e nocciola. Il finale del Trento Brut è persistente, lasciando in bocca la piacevole sensazione di freschezza ben equilibrata dalla leggera dolcezza prodotta dalla *liqueur d'expédition* e la morbidezza quasi cremosa conferita sia dal tempo sia dal contributo dell'uva Chardonnay. In bocca si continuano a percepire i sapori di banana, mela, lampone e mandarino. Prima di concludere, poniamo i due calici vicini ed effettuiamo l'ultima olfazione, prima l'Erbaluce di Caluso Spumante Brut e poi il Trento Brut: le differenze dei due vini sono chiaramente percettibili.



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



Conero Riserva Nerone 2016
Terre Cortesi Moncaro (Marche, Italia)

🍷 Montepulciano

Prezzo: € 30,00 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mirtillo, amarena e prugna.

📅 15 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Tordiruta 2017
Terre Cortesi Moncaro (Marche, Italia)

🍷 Verdicchio

Prezzo: € 30,00 - 500ml Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

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

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

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

📅 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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





Barbera d'Asti La Tota 2019
Marchesi Alfieri (Piemonte, Italia)


🍷 Barbera


Prezzo: € 14,00 Punteggio ◇◇◇◇◇


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

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mirtillo, fragola, cacao, tabacco e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 Maturazione in botte e barrique.





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





Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2018
Marchesi Alfieri (Piemonte, Italia)


 Barbera

Prezzo: € 28,00


Punteggio    


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

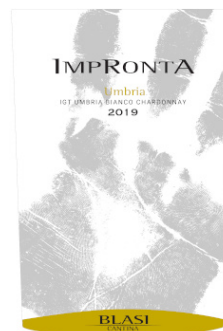
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, cioccolato, cannella, tabacco, pepe rosa, cuoio, macis, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora.

 Maturazione in botte e barrique.

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





Impronta Bianco 2019
Blasi (Umbria, Italia)


 Chardonnay


Prezzo: € 18,00

Punteggio   


 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di banana, pompelmo e acacia seguite da aromi di biancospino, ginestra, mela, ananas, pesca, burro, miele, pralina e vaniglia.

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


 Finale persistente con ricordi di banana, pompelmo e mela.

 24 mesi in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.





 *Pasta con legumi e carne, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Formaggi*





Mamma Mia 2008
Blasi (Umbria, Italia)

 Malvasia Bianca (50%), Sémillon (30%), Chenin Blanc (20%)


Prezzo: € 25,00 - 50cl


Punteggio    


 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.


 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva secca, fico secco e miele seguite da aromi di

confettura di albicocche, marmellata d'arance, dattero, canditi, nespola, litchi, caramello, nocciola, mandorla, zafferano, vaniglia e smalto.

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


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

 Fermentazione in caratelli. 10 anni in caratelli, 12 mesi in bottiglia.





 *Formaggi stagionati e piccanti, Crostata di frutta secca, Pasticceria secca*





Montefalco Rosso Riserva 2019
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)


 Sangiovese (70%), Sagrantino (15%), Merlot (15%)

Prezzo: € 21,00


Punteggio    


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 20 mesi in barrique, almeno 6 mesi in bottiglia.





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





Montefalco Sagrantino 25 Anni 2018
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)


 Sagrantino


Prezzo: € 55,00


Punteggio    


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 24 mesi in barrique, almeno 8 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.

Il Consorzio Tutela Lugana Veleggia sull'Onda della Crescita

Si apre il capitolo 2023 per il Consorzio Tutela Lugana DOC, che, dopo i positivi risultati raggiunti nell'anno appena terminato, riparte con attività promozionali ed eventi volti a promuovere la presenza nei mercati italiano e internazionali e a

rafforzare sempre più il valore della Denominazione. Il Consorzio di Tutela del Lago di Garda è oggi forte di un percorso di crescita che si è instaurato negli ultimi anni e che ha portato a raggiungere risultati davvero sorprendenti sia in termini qualitativi che di apprezzamento da parte dei consumatori mondiali. Bandiera del territorio del Lago di Garda nel mondo, con 210 soci, tra viticoltori e imbottiglieri, e 2560 ettari vitati, la DOC Lugana osserva una crescita regolare nella produzione che a fine 2022 ha toccato 27.900.000 bottiglie prodotte (a fronte di 27 milioni e mezzo prodotte nell'intero 2021) per un totale di 209.181 ettolitri imbottigliati.

«Il 2022 è stato un anno positivo: la DOC Lugana si è dimostrata, rinnovando il trend positivo rispetto al 2021, una delle poche denominazioni italiane in controtendenza rispetto all'incertezza che ha caratterizzato i mercati, in particolare nella seconda parte dell'anno e che vedono molti vini in calo rispetto all'anno precedente (-3,5% in valore secondo l'Osservatorio Federvini Nomisma)» spiega Fabio Zenato, presidente del Consorzio di Tutela.

Anche il prezzo medio delle uve e dello sfuso conferma il momento d'oro e il reale valore economico della Denominazione Lugana: prezzo medio delle uve pari ad € 1,90 per Kg e del vino di € 3,65 al litro (dati Camera di Commercio di Verona). Per quanto riguarda il periodo gennaio-ottobre 2022 (dati IRI) il dato cumulativo delle vendite off-trade del Lugana vede una leggera decrescita a volume ma un aumento del prezzo medio del 5%, che passa da € 7,43 a € 7,82 a bottiglia. Un dato questo che conferma la priorità commerciale del Lugana per il canale Ho.Re.Ca., ovvero della mescita e della ristorazione.

Il 2022 è stato anche l'anno della riapertura degli eventi in presenza e il Consorzio ha risposto intraprendendo diverse iniziative di promozione in Italia e all'estero. Nella primavera 2022 sono tornate in presenza le due principali fiere di settore per il mondo del vino: Vinitaly (dal 10 al 13 aprile 2022) e ProWein (dal 15 al 17 maggio 2022). Il Consorzio del Lugana ha partecipato in entrambe le occasioni con uno stand collettivo rinnovato nello stile e nel messaggio comunicativo.

«Il mercato statunitense è stato e sarà uno dei principali target dell'azione promozionale – aggiunge Zenato – è tra le destinazioni su cui il Consorzio ha scelto di investire e concentrare le energie nel 2022, organizzando eventi commerciali e promozionali, volti a raccontare il Lugana a operatori, giornalisti e winelovers americani. Il più importante Destination Lugana nell'autunno 2022. Abbiamo, inoltre, aperto nuovi canali e consolidato quelli già esistenti come Giappone e Regno Unito».

Altri importanti investimenti si sono fatti sul fronte nazionale con eventi (Armonie Senza Tempo, Vini e Chef della Lombardia e Milano Wine Week) in collaborazione con importanti organizzazioni di settore. Di particolare interesse la scelta di esplorare nuovi territori e consumatori ricercando anche nuove frontiere nel corso dell'anno: un esempio, la partnership con Fiera Cavalli, nelle tre serate del Galà d'Oro, che ha portato il Lugana a essere il protagonista assoluto sulle tavole della kermesse veronese. Degno di menzione anche il progetto volto a valorizzare l'enoturismo nel territorio del Lugana con un'indagine condotta dalla testata Wine Meridian e un progetto di formazione per i produttori che hanno dato interessanti risultati.

Tra gli obiettivi principali per il 2023, che coinvolgeranno ma-

cro tematiche come il senso di appartenenza e consapevolezza del valore del territorio del Lugana e la promozione del Lugana come wine destination, ci sarà una comunicazione che ha l'obiettivo di valorizzare i punti di forza della nostra Denominazione sia in Italia che all'Estero: «Stiamo parlando di un vino prodotto con un unico vitigno, il Turbiana, che giova di un suolo derivato dall'importante spinta glaciale e un microclima legato al regime delle brezze di lago. I terreni dove viene coltivato questo vitigno sono prospicienti alle sponde del Benaco e, dunque, in un ambiente dalla forte caratterizzazione "territoriale". Elementi della natura unici e irripetibili che rendono il Lugana una vera eccellenza nel suo genere» conclude Fabio Zenato.

Il 2022 Consolida il Mercato della Maremma Toscana

Sono state quasi 7 milioni le bottiglie di DOC Maremma Toscana imbottigliate nel 2022, per un totale di 50.920 ettolitri. Il dato è in lieve diminuzione rispetto al 2021 (-1%), ma conferma la Denominazione come una delle più performanti tra le DOC toscane, che hanno subito una riduzione del 5%.

«Mantenere i livelli del 2021, quando l'imbottigliato della DOC Maremma Toscana era aumentato del 16%, è certamente un dato positivo, perché significa che la crescita è solida. Alla luce anche delle difficoltà di approvvigionamento dei materiali per l'imbottigliamento nella seconda metà dell'anno, in particolare per il vetro, che potrebbe avere rallentato le operazioni, credo si possa essere soddisfatti di questo risultato» afferma Francesco Mazzei, presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Il nuovo record di uva rivendicata nella vendemmia 2022 (+26,5%) fa auspicare un numero maggiore di bottiglie per questo nuovo anno. «I produttori della provincia di Grosseto, che corrisponde alla zona di produzione della DOC Maremma Toscana, sono sempre più attratti dalla nostra Denominazione che, lo ricordo, è ancora relativamente giovane, essendo stata riconosciuta alla fine del 2011. Lo dimostrano i dati sugli ettari e i quintali di uve rivendicati nel 2022, con il nuovo massimo raggiunto di 2.578 ettari contro i 2.364 ettari del 2021 e quasi 174.000 quintali di uva vendemmiata contro poco meno di 128.000» spiega Luca Pollini, direttore del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

Principale protagonista di questo balzo in avanti è sempre il Vermentino, passato da circa 33.700 quintali di uva rivendicati nella vendemmia 2020 a 37.150 quintali della vendemmia 2021 agli oltre 43.300 quintali della vendemmia 2022. Tanto che il Vermentino DOC Maremma Toscana rappresenta il 34% dell'intero quantitativo di uve rivendicate alla DOC Maremma Toscana nell'ultima vendemmia.

La crescita non si limita però solo al vino simbolo della Denominazione. L'espansione interessa anche molte altre tipologie come Cilieggiolo, Ansonica, Viognier e Syrah in un contesto generale di aumento a due cifre per tutte le tipologie di vino. In ripresa pure il Sangiovese, che dopo due vendemmie in netto calo, è tornato ai livelli del 2019.

La qualità dell'uva dell'ultima vendemmia, nonostante il clima estivo anormalmente caldo e siccitoso, è stata molto buona; di questo il Consorzio dà merito ai viticoltori che hanno saputo gestire la situazione in maniera impeccabile, grazie alla loro preparazione e alla modernizzazione e innovazione delle tec-

niche introdotte in vigna e in cantina. Le premesse sono buone per un'altra annata di successo.

«Per sostenerne la promozione e l'elaborazione delle strategie più adatte al posizionamento che immaginiamo per i nostri vini, grazie all'accordo raggiunto con Maxidata per la realizzazione dell'Osservatorio del Vino Maremma Toscana DOC – OssEc, prosecuzione del progetto MO.VI.TO. cofinanziato dalla Regione Toscana, monitoreremo il posizionamento della nostra Denominazione nei vari canali di vendita sui diversi mercati di destinazione» spiega Mazzei. «I primi dati che emergono dall'Osservatorio sono più che soddisfacenti» prosegue Mazzei «ed evidenziano un aumento del valore del fatturato del 2022 sul 2021, con un posizionamento sui canali di vendita Ho.Re.Ca. e Distributore sostanzialmente equivalenti (rispettivamente 25% e 27%) e un peso della GDO intorno al 18%. La quota export è intorno al 40%, in aumento rispetto al 2021.»

Oltre a questa nuova iniziativa, il Consorzio si aspetta a brevissimo la conclusione dell'iter per la modifica del disciplinare di produzione del Vermentino, con l'introduzione del Vermentino Superiore, già approvata dalla Commissione tecnico-normativa del Comitato Nazionale Vini.

Flavio Innocenzi è il Nuovo Direttore del Consorzio Tutela Vini Delle Venezie

Il Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezie dà il benvenuto al nuovo direttore Flavio Innocenzi. La DOC triveneta – la seconda più estesa in Italia, che riunisce gli operatori della filiera produttiva del Pinot Grigio di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino – decide di arricchire la propria struttura con una figura dirigenziale di alto profilo, scelta all'unanimità dal Consiglio di Amministrazione presieduto da Albino Armani, riconfermato nel 2022 alla guida del Consorzio di Tutela. Il neodirettore assumerà la responsabilità degli aspetti gestionali e organizzativi del Consorzio, della cura dei rapporti con gli associati e con gli enti esterni, nonché delle attività di promozione e sviluppo.

«La linea di sviluppo delle attività consortili verso la valorizzazione della Denominazione d'Origine vede la professionalità di Flavio Innocenzi, fortemente atteso dal nostro CdA, come la scelta migliore possibile» conferma il Presidente del Consorzio di Tutela Albino Armani e continua, «le caratteristiche morali, culturali ed un passato di esperienze interamente volto alla tutela e alla promozione dell'agroalimentare italiano hanno trovato nel nostro Direttore la figura adatta a condurre efficacemente la DOC delle Venezie nel percorso strategico di rafforzamento dei suoi valori identitari avviato negli ultimi anni. Il supporto e la fiducia mie, della squadra consortile e di tutto il nostro CdA sono totali».

Classe 1970, laureato in Scienze Internazionali e Diplomatiche, MBA, poliglotta specializzato in marketing strategico presso l'MD di Losanna ed in proprietà intellettuale presso l'OMPI di Ginevra, Flavio Innocenzi approda al Consorzio Delle Venezie forte di una lunga esperienza manageriale presso primarie industrie alimentari, nel settore fieristico e in una prestigiosa realtà consortile per la tutela di prodotti DOP. Negli ultimi anni si è attivamente impegnato in azioni di tutela delle Indicazioni Geografiche a livello internazionale, promuovendo gli interessi nel contesto di accordi bilaterali e multilate-

rali, partecipando come relatore a vari eventi dell'OMPI (Organizzazione Mondiale per la Proprietà Intellettuale, Nazioni Unite) e di altre istituzioni. Ha fatto parte del Comitato Esecutivo di OriGIN a Ginevra e dal 2018 è membro del Collegio dei Produttori in seno ad AREPO, l'associazione delle regioni europee per i prodotti di origine, in rappresentanza dei produttori vitivinicoli ed alimentari DOP e IGP del Veneto. È uno dei due coordinatori della sessione marketing di Italia Next DOP, il 1° Simposio Scientifico Filiere DOP IGP, organizzato dalla Fondazione Qualivita, in programma per il prossimo 22 febbraio a Roma.

«Sono estremamente lieto di intraprendere questa nuova avventura. Il potenziale di sviluppo della Denominazione d'Origine Delle Venezie, il calibro dei produttori e la loro forte capacità di proiezione sui mercati esteri, nonché la dimensione sistemica di questo Consorzio, mi hanno convinto del fatto che questo, in prospettiva, rappresenti uno dei progetti più interessanti nel panorama vitivinicolo nazionale ed estero. Sono orgoglioso di poter fornire il mio contributo alla promozione di una tradizione produttiva che ha fatto la storia del vino italiano nel mondo. Non a caso, in tutto il mondo, il Pinot Grigio italiano è sempre più imitato; e come tale, rappresenta un prezioso patrimonio da proteggere, intimamente legato alla propria origine, il territorio delle Venezie» commenta Flavio Innocenzi. Tra i primi obiettivi della nuova Direzione c'è anche il rafforzamento delle attività promozionali a livello nazionale. Il Pinot Grigio Delle Venezie ha conquistato il gusto internazionale grazie alle sue caratteristiche di freschezza e versatilità legate alla tipicità e allo stile italiani che rappresenta, cui oggi molte aree produttive si ispirano per inseguire i trend di mercato. In questo contesto, sarà importante anche avviare sinergie tra prodotti a Denominazione di Origine Protetta del cibo e del vino e promuovere percorsi condivisi di valorizzazione del territorio e del made in Italy.

Vino Nobile di Montepulciano: Rinvenuta una Pergamena del 1350

Uno dei documenti più rari (a oggi ritenuto il primo per datazione) legati alla vendita di qualità e che testimonia l'esistenza di un distretto produttivo e di commercializzazione del vino di Montepulciano. È il ritrovamento che la Società Storica Poliziana, in collaborazione con il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, ha fatto attraverso i suoi studi e ha presentato in esclusiva e per la prima volta all'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che è partita oggi con la giornata della stampa internazionale presso la Fortezza. Un rarissimo contratto di mercatura che riporta la data del 17 ottobre 1350, conservato presso il fondo Madonna de' Ricci (Crociferi) dell'Archivio di Stato di Firenze. «Un ritrovamento che è avvenuto nei mesi scorsi, grazie al lavoro che stiamo facendo insieme alla Società Storica Poliziana per ricostruire la storia del vino a Montepulciano – spiega il Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – e che oggi abbiamo potuto presentare alla stampa di tutto il mondo per dimostrare quanto la tradizione vinicola nel nostro territorio sia importante, fin da tempo remoto».

Una pergamena che allunga di duecento anni la storia del vino a Montepulciano. Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano ha avviato negli ultimi anni una serie di ricerche sulle

tracce dei vini storici poliziani, e sull'importanza di questi nella vitivinicoltura toscana e nazionale del passato. In questo senso è stato rinvenuto il documento del 1350. Si tratta della registrazione notarile di una società di commercializzazione e esportazione del vino prodotto nelle vigne di un esponente della famiglia signorile dei del Pecora di Montepulciano, attraverso l'intervento del mercante Jacopo di Vanni di S. Fiora. La pergamena, una vera e propria rarità documentale sia per la datazione che per il contenuto, testimonia come ci dice il Repetti nel suo famoso dizionario (Firenze, 1839) che il "vino squisito di Montepulciano, ... s'inviasse all'estero da tempi assai remoti" e fu scritta pochi anni dopo la redazione degli statuti di Montepulciano del 1337 che normavano la produzione, la vendita e la fiscalità del prodotto enologico per il quale la città era già nota in quel profondo passato.

Dal passato ai giorni d'oggi: il Vino Nobile di Montepulciano è il vino che ha fatto segnare più crescita di vendite tra le denominazioni toscane. Il 2022 è stato un annodi ulteriore crescita per il mercato del Vino Nobile di Montepulciano. Le esportazioni, che tuttavia restano il principale canale di sbocco, hanno fatto segnare un 68% (negli anni passati si era arrivati al 78%), mentre il restante 32% viene commercializzato in Italia. Continua la tendenza di crescita degli ultimi anni la vendita diretta in azienda che nel 2022 ha ormai superato il 30%. Per quanto riguarda il mercato nazionale inoltre le principali vendite sono registrate in Toscana per il 43%. Al nord viene venduto il 31,6% e al Sud il 5,40%. Per quanto riguarda l'estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra UE. In America (tra Nord e Sud) va il 35% dell'export, in Europa il 30%. Cresce l'Asia con il 2,5% della quota totale. La Germania continua ad essere il primo mercato del Nobile con il 37% della quota esportazioni. In crescita continua, anche rispetto al 2022, è quello degli Stati Uniti arrivando a rappresentare il 27% dell'export del Vino Nobile di Montepulciano. Successo anche per i mercati asiatici, balcanici ed extra Ue con oltre il 4% delle esportazioni. Continua il trend di crescita del Canada che da solo vale il 5% delle esportazioni. Un dato davvero significativo è la fetta di mercato del Vino Nobile di Montepulciano a marchio bio che nel panorama italiano vale il 42% delle vendite, mentre a livello internazionale rappresenta oltre il 70%. «Numeri importanti che danno ragione al percorso di promozione che abbiamo intrapreso negli ultimi anni, puntando non solo all'estero, soprattutto nei paesi dove registriamo crescite, ma anche in Italia», ha sottolineato ai giornalisti di tutto il mondo Andrea Rossi, presidente del Consorzio.

Vinality Roadshow: Italia del Vino Cresce in Giappone

Accelerare sulla promozione integrata e di sistema per efficientare la promozione del vino italiano in Giappone evitando frammentazione e dispersione di risorse. È l'unità di intenti emersa oggi a Tokyo nella penultima tappa del Road show globale realizzato da Veronafiere-Vinality in collaborazione con Ice Agenzia e con la partecipazione unitaria dei principali player istituzionali del nostro Paese nel Sol Levante: l'Ambasciata d'Italia a Tokyo, la Camera di Commercio italiana in Giappone e il supporto della Fondazione Italia Giappone, il presidio culturale e relazionale fondato nel 1999 dal nostro ministero degli Esteri.

«Stiamo gettando le basi per un progetto di promozione del vino italiano in Giappone a medio e lungo termine, con Vinality che conferma il ruolo di brand collettivo su scala globale – ha dichiarato il presidente di Veronafiere, Federico Bricolo davanti a una platea di oltre 50 top buyer, stakeholder del vino e rappresentanti istituzionali – Questa campagna straordinaria, fortemente voluta dalla nuova governance della SpA fieristica, punta non solo al potenziamento dell'incoming già dalla prossima 55ª edizione di Vinality, dal 2 al 5 aprile, ma a realizzare un efficace programma di promozione unitaria a favore del vino italiano».

Per Gianluigi Benedetti, Ambasciatore d'Italia in Giappone, nel sottolineare il ruolo centrale della manifestazione di punta di Veronafiere nella valorizzazione e promozione del vino italiano ha ribadito che: «In questo momento è fondamentale creare sinergie in uno spirito di sistema Paese. La presenza in questa tappa di Vinality dell'Ambasciata, di Ice Agenzia, della Camera di Commercio insieme al sistema fieristico italiano rappresentato da Veronafiere è un segno evidente della determinazione di fare bene e di lavorare insieme a sostegno del tessuto produttivo italiano».

Presidio costante e alleanze di sistema sono le parole d'ordine anche per Ice Agenzia, partner di Vinality nell'organizzazione del Roadshow straordinario messo in campo negli ultimi due mesi da Veronafiere in 9 Paesi di tre Continenti, America, Europa e Asia.

Per Erica Di Giovancarolo, direttrice della sede Ice Agenzia di Tokyo: «Siamo da sempre al fianco di Veronafiere e, in particolare, di Vinality. Gli operatori giapponesi amano il vino italiano, amano l'Italia e amano Verona. Credo che tutte le iniziative Ice, realizzate nel settore dei vini, possano essere fatte in collaborazione con Vinality. Questo aiuterebbe ad aumentare la potenza dell'Italia perché solo ragionando come sistema si riesce a battere la concorrenza».

Sul fronte dei dati annunciati nel corso della presentazione del prossimo Vinality già al completo, si registra una chiusura d'anno molto positiva per il vino italiano in Giappone, con una crescita in volume a +18,4% nel 2022, esattamente il doppio rispetto al totale delle importazioni di vino dal Sol Levante (+9,2%).

Secondo l'Osservatorio Uiv-Vinality, la performance italiana nel 6° mercato importatore al mondo (nel 2021 Tokyo ha scalato Pechino nel ranking mondiale), è particolarmente positiva sia nelle importazioni di vini fermi imbottigliati – in particolare rossi – che hanno chiuso a 165 milioni di euro (+25%) che per gli spumanti, a +26% (44 milioni di euro il controvalore). Il totale import di vino italiano in Giappone chiude così il 2022 con un valore complessivo di 278 milioni di euro, al 2° posto tra i Paesi fornitori dietro alla Francia che da sola supera la soglia di 1 miliardo di euro di ordini dal Sol Levante.

«L'Italia è il secondo esportatore al mondo di vini ma questo primato non è confermato in Asia, dove altri Paesi riescono a vendere quantità maggiori, nonostante una varietà e un rapporto qualità-prezzo generalmente inferiori a quello dei vini italiani – ha commentato il presidente della Camera di Commercio Italiana in Giappone, Rosario Pedicini – I produttori italiani sono spesso troppo piccoli per approcciare da soli mercati complessi come quelli asiatici e il sistema Italia, di cui la Camera di Commercio italiana in Giappone è parte attiva, è al fianco dei produttori per migliorare il posizionamento in

Giappone».


NON SOLO VINO

Aquavitae


Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti





Hemisphaerica Gin
Nysura Distillery (Sicilia)


 Distillato di Ginepro e Altre Essenze


Prezzo: € 42,00 - 70cl


Punteggio 

 Limpido, incolore e cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante con aromi di ginepro, fiori d'arancio, pepe nero, liquirizia e mandorla con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Sapori intensi con pungenza dell'alcol quasi impercettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza.

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ginepro, fiori d'arancio e liquirizia.

 Distillazione a freddo mediante Rotavapor®.

Wine Guide Parade

Dicembre 2022

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Colli del Mancuso 2019, Ippolito	14335
2	160 Anni 2018, Ippolito	12897
3	Pecorello 2021, Ippolito	11537
4	Barolo Mosconi 2018, E. Pira & Figli - Chiara Boschis	10164
5	Barolo Cannubi 2018, E. Pira & Figli - Chiara Boschis	9930
6	Falanghina del Sannio Taburno Libero 2017, Fontanavecchia	9466
7	Aglianico del Taburno Riserva Vigna Cataratte 2017, Fontanavecchia	9329
8	Cirò Rosso Classico Superiore Liber Pater 2020, Ippolito	8730
9	Aglianico del Taburno Rosato 2021, Fontanavecchia	8380
10	Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Ripe del Falco 2013, Ippolito	8365
11	Falanghina del Sannio Taburno 2021, Fontanavecchia	8350
12	Sannio Fiano 2021, Fontanavecchia	8285
13	Grechetto 2021, Di Filippo	8267
14	Terre San Nicola Rosé 2021, Di Filippo	8076
15	Calabrese 2020, Ippolito	8069