

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXII - Numero 237, Marzo 2024

## La Rivincita dei Bianchi e dei Rosati

Ci risiamo. Da quando ho iniziato a occuparmi di vino – all’inizio degli anni 1990 – ciclicamente il mercato “premia” uno stile di vino rispetto agli altri, conquistando i favori dei consumatori. Quando accade, le cantine sono costrette a modificare e adattare la produzione così da soddisfare la *moda del momento*, cercando quindi di *rimanere nel mercato*. Quando ho iniziato a occuparmi di vino, lo stile che godeva il massimo favore dei consumatori era il bianco e, in modo particolare, quelli prodotti con il Pinot Grigio, soprattutto dei territori nord-orientali italiani. A contendere il mercato di questi Pinot Grigio, c’era un vino bianco della Toscana, in particolare della zona del Chianti Classico, creato appositamente per le esigenze di mercato di quegli anni e recuperando le eccedenze delle uve bianche. Questo vino si guadagnò gli onori delle tavole degli anni 1980 e gran parte del decennio successivo, affermandosi con un nome che certamente molti ricordano ancora: *Galestro*.

A quei tempi i vini bianchi erano fedeli e coerenti a questo aggettivo cromatico: a guardarli nel calice risultavano molto più pallidi del giallo verdolino, in genere considerato la tonalità più chiara per i questi vini. Si arrivò addirittura a introdurre il descrittore “bianco carta”, tanto erano “bianchi”, con lo specifico scopo di descrivere questi vini così tanto di moda. Inoltre, nelle carte dei ristoranti e delle pizzerie, oltre a questi vini, si trovavano immancabilmente anche certe bottiglie *accattivanti* di bianchi e rosati provenienti dal Portogallo, oltre a una discreta scelta di vini frizzanti, che si distinguevano per le loro slanciate bottiglie renane. Quando si andava in pizzeria con gli amici, se si decideva di accompagnare la pizza con il vino, nella maggioranza dei casi, a essere versate nei bicchieri era una di queste bottiglie. Lo stesso accadeva, non di rado, anche al ristorante. I vini bianchi erano decisamente sulla cresta dell’onda – anzi, per la precisione, quei vini bianchi – e rappresentavano l’inequivocabile segno degli “intenditori alla moda”.

La moda, appunto. Il vino, come qualunque altro “prodotto” – in senso ampio e generale – non si sottrae evidentemente

a questo genere di fenomeni. Le mode vanno e vengono, comprese quelle che riguardano i vini. Quella consuetudine nel consumo di vino bianco, che sembrava inarrestabile, giunse inevitabilmente alla fine e fu sostituita dall’interesse per i vini rossi, soprattutto, quelli “barriccati”. Era arrivata la nuova moda e il consumo dei vini bianchi registrò un notevole calo: ovunque i calici erano colorati di rosso e il profumo dominante dei *vini importanti* era “la barrique”. Poi tornarono di nuovo i bianchi. Quindi arrivò il turno dei rossi robusti tanto da potere essere quasi masticati. Poi le bollicine, di nuovo i bianchi *passati in legno*, poi i rossi *leggeri e immediati*, quindi i rosati, poi tutto si ripete e si ripeterà. Oggi, a quanto pare, il favore dei consumatori è di nuovo verso i vini bianchi ai quali si affiancano i rosati. I rossi scendono dal podio e arretrano, registrando un netto calo nelle vendite.

Questa volta, però, l’arretramento dei vini rossi nelle preferenze dei consumatori sembra essere significativo oltre che clamoroso. In accordo ai dati diffusi dall’Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), i vini bianchi e rosati costituiscono attualmente più della metà dei consumi a livello mondiale. Un cambiamento e una progressione che registra, addirittura, un aumento negli Stati Uniti d’America pari al 65% nel periodo dal 2000 al 2021 e relativamente ai soli vini bianchi. Questa tendenza – in accordo a quanto diffuso dall’OIV – si registra, in termini generali, in ogni paese del mondo, soprattutto negli ultimi anni. Il *prestigio* dei vini rossi cosiddetti *importanti* – vale a dire, quelli robusti e particolarmente maturati in botte – sembra calare un po’ ovunque e le richieste di mercato, compresa la preferenza di consumo, è in costante diminuzione. Le previsioni, inoltre, sembrerebbero suggerire che questo calo potrebbe addirittura aumentare nei prossimi anni.

Tutti pazzi per i bianchi, rosati e le bollicine, a quanto pare. Forse – così si pensa – l’attuale preferenza dei consumatori verso i vini bianchi e gli spumanti, compresi i rosati, sia prevalentemente dovuta al loro volume alcolico, generalmente inferiore ai rossi. Oltre a questo, personalmente aggiungerei

### Sommario

La Rivincita dei Bianchi e dei Rosati . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Recioto della Valpolicella e Montefalco Sagrantino Passito . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	11
Wine Guide Parade . . . . .	12

DiWINEtaste OnLine

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

anche il fattore “moda”, come tante altre volte è accaduto, probabilmente favorito dal generale orientamento dei consumatori nel preferire vini più immediati e diretti, semplici e profumati, da bere in modo spensierato. In questo senso, i cosiddetti vini da “pronta beva”, bianchi, rosati e spumanti Charmat in particolare, sono capaci di soddisfare questa richiesta molto più facilmente di qualunque vino rosso. I dati, evidentemente, parlano chiaro: nel 2021 il 43% dei vini consumati in tutto il mondo erano bianchi, mentre i rossi sono scesi al 47%. In questo senso, è significativo il dato della Francia, dove il consumo dei vini rossi è addirittura diminuito del 15%, mentre i bianchi sono cresciuti del 10% e i rosati del 17%. A tale proposito, si ricorda certamente quanto è accaduto di recente in Francia, in particolare a Bordeaux, con l’autorizzazione all’espanto di vigneti di uve a bacca rossa proprio a causa della minore richiesta di questo stile di vino.

Significativa, inoltre, la progressione dei vini spumanti in Germania, Regno Unito e Stati Uniti d’America, dove stanno conquistando quote di mercato sempre più importanti e – per certi aspetti – compensano la generale diminuzione dei consumi nei principali paesi vitivinicoli europei. Gli unici paesi nei quali i vini rossi registrano un interesse crescente sono Cina, Germania e Stati Uniti d’America, nonostante in quest’ultimo paese si registri il più alto consumo di vino bianco nel mondo, con un aumento del 65% negli ultimi venti anni. Il consumo dei vini bianchi, inoltre, sta registrando significativi aumenti anche in Australia e Russia, oltre che nel Regno Unito, nel quale si registra anche un netto aumento dei consumi dei rosati. Per quanto riguarda l’Italia, negli ultimi venti anni il consumo dei vini bianchi è aumentato del 10%, i rosati del 15,4%, mentre i vini rossi scendono del 30,6%. La conseguenza più diretta è, per forza di cose, l’adattamento della produzione, adesso a favore dei bianchi, rosati e spumanti, sacrificando i vini rossi.

Le statistiche relative al consumo di vino rosso nel 2021, pongono al primo posto gli Stati Uniti d’America. Per quanto riguarda i vini rossi, infatti, il consumo in questo paese ha registrato ben 11,5 milioni di ettolitri, seguito da Cina (9,8), Germania (9,6) quindi Francia (9,1), Italia (9) a seguire Russia (5,9), Argentina (5,8), Spagna (5,6), Regno Unito (5,4), Brasile (2,9) e Portogallo (2,7). Gli Stati Uniti d’America sono risultati primi nel 2021 anche nel consumo dei vini bianchi, con 18,3 milioni di ettolitri, seguito da Italia (14,2), Germania (8,4), Francia (6,6), Regno Unito (4,2), Spagna (4,2), Australia (3), Romania (2,4) e Argentina (2,2). Questi dati fanno certa-

mente riflettere: non solo il maggiore consumo di vino si verifica in un paese non europeo, ma soprattutto che negli storici paesi del *vecchio continente* sta diminuendo sia il consumo sia la produzione. Molti attribuiscono questo cambiamento alle recenti campagne dell’Unione Europea in favore della diminuzione dei consumi di alcol, altri alle sanzioni e restrizioni in merito al tasso alcolemico massimo ammesso per la guida di veicoli. Forse, più semplicemente, si tratta dell’ennesima moda sul consumo dei vini che, praticamente da sempre, vede uno stile prevalere sugli altri?

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Recioto della Valpolicella e Montefalco Sagrantino Passito

Due magnifici vini rossi dolci da uve appassite si confrontano nei calici della degustazione per contrasto di questo mese. Vini dall’inconsueto stile dolce, tuttavia ricchi di personalità e carattere.

Nello scenario della produzione enologica, i vini dolci da uve appassite rappresentano una quota decisamente marginale. La maggioranza di questi è prodotto con uve a bacca bianca e quelli rossi rappresentano una percentuale decisamente esigua. Forse è anche per questa ragione che i vini dolci rossi da uve appassite sono generalmente considerati *particolari*, indubbiamente “rari”. Se valutiamo, infatti, le denominazioni d’origine italiane, il numero di vini dolci rossi da uve appassite rappresenta una quota decisamente minima. Se è vero che produrre un vino dolce da uve appassite di qualità è certamente difficile, la produzione di quelli rossi è indubbiamente ancor più difficile. La causa principale è dovuta alla presenza di un componente *decisamente scomodo* da gestire insieme allo zucchero: i tannini e, quindi, la conseguente astringenza in termini sensoriali. Tuttavia, quando si verifica la magia di questa unione, il risultato è decisamente interessante e pregevole.

Per le loro specifiche e particolari caratteristiche, la degustazione sensoriale dei vini dolci rossi da uve appassite rappresentano un’interessante opportunità di studio per il degustatore. Questi vini, infatti, se confrontati con i bianchi dolci da uve appassite, *costruiscono* il loro equilibrio mediante fattori e sensazioni esclusive allo stile, condividendo solamente il gusto dolce e la morbidezza, quest’ultima conferita dall’alcol e dalla maturazione. Questo significa, non da meno, che durante la degustazione sensoriale dei vini dolci rossi da uve appassite, è fondamentale valutare l’apporto dell’astringenza in relazione all’equilibrio generale del vino. Questo stimolo sensoriale, infatti, richiede la giusta “contrapposizione” da parte della dolcezza, morbidezza e alcol. Per comprendere questa particolare condizione sensoriale, questo mese verseremo nei nostri calici due importanti vini dolci rossi da uve appassite, il Recioto

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXII - Numero 237, Marzo 2024

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 © 2024 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

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

della Valpolicella e il Montefalco Sagrantino Passito. Questi due vini, infatti, nonostante appartengano allo stesso stile, si contraddistinguono per l'enorme differenza percepita in bocca dalle rispettive intensità dell'astringenza.

## Recioto della Valpolicella

La storia del Recioto della Valpolicella è indissolubilmente legata a quella dell'Amarone. Il celebre rosso della provincia di Verona è in effetti *figlio* del Recioto, vino che – di fatto – ha storia ben più lunga. Non a caso, nella Valpolicella, l'Amarone è tradizionalmente definito come un *Recioto scapà*, cioè “Recioto scappato”, nel senso che la fermentazione degli zuccheri si è protratta in modo eccessivo tanto da divenire secco e *amaro*, cioè non più dolce. La possente struttura del vino e l'assenza della dolcezza, poi, gli ha fatto guadagnare il nome con il quale è conosciuto ovunque nel mondo: Amarone. Anche il nome *recioto* ha un'origine evocativa, poiché – così la tradizione vuole – si produce con le *recie* (orecchie) dei grappoli, vale a dire le parti superiori e laterali, quelle maggiormente esposte alla luce del sole, quindi più ricche di zuccheri. Le uve sono poi fatte appassite in graticci, in appositi locali, quindi pigiate e avviate alla fermentazione.

Il Recioto della Valpolicella è riconosciuto come Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) il livello più alto previsto dal sistema di qualità italiano. Dal punto di vista storico, si ritiene che il Recioto della Valpolicella sia il diretto discendente del leggendario *acinatico*, lodato nel 500 dC da Cassiodoro, il quale lo descrisse come “regio per colore... denso e carnoso... porpora bevibile di soavità incredibile... vino puro dal colore regale e dal sapore speciale, cosicché tu pensi o che la porpora sia tinta dal vino stesso o che il suo limpido umore sia spremuto della porpora”. Cassiodoro, inoltre, descrisse anche la tecnica di produzione, un processo non dissimile da quello attualmente usato per il Recioto della Valpolicella. Le uve principali che lo compongono sono le stesse impiegate per la produzione dei vini rossi di questo territorio: Corvina e Corvinone – presenti dal 45 al 95% – Rondinella – dal 5% al 30% – ed eventualmente altre uve ammesse nel territorio.

## Montefalco Sagrantino Passito

Contrariamente all'Amarone e il Recioto, le vicende enologiche del Montefalco Sagrantino “secco” e Passito seguono due strade diverse, avendo in comune solamente l'uva con la quale sono prodotti. Il Montefalco Sagrantino Passito, infatti, è vino che vanta una lunga e significativa storia, mentre lo stile da tavola secco ha visto la sua nascita solamente qualche decennio fa come conseguenza di pratiche viticole ed enologiche del tutto distinte. Il Montefalco Sagrantino “secco”, infatti, si produce con uve mature avviate alla fermentazione subito dopo la vendemmia, mentre lo stile passito è prodotto con uve lasciate appassire in graticci e quindi avviate alla vinificazione. La storia e le radici enologiche di Montefalco si riconoscono quindi sia nella sua straordinaria uva sia nel suo vino dolce da uve appassite. Lo stile “secco”, invece, rappresenta la storia recente e moderna dell'enologia di Montefalco, affiancato – senza ombra di dubbio – dallo storico stile “pas-

sito”, un vino unico nel suo genere e, certamente, attuale e vivo.

Il Montefalco Sagrantino – sia secco sia passito – è riconosciuto dal sistema italiano di qualità come Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) ed è prodotto esclusivamente con uva Sagrantino. Indipendentemente dallo stile, il Montefalco Sagrantino si caratterizza per la possente struttura e astringenza dei tannini, decisamente accentuata. A tale proposito, si deve infatti ricordare che il Sagrantino è l'uva da vino con il più alto contenuto di polifenoli, caratteristica che si ritrova direttamente nei suoi vini oltre a divenire qualità distintiva. Questo aspetto è presente – non da meno – anche nello stile passito, una qualità che può talvolta *disorientare* l'assaggio proprio per l'inconsueta presenza della notevole astringenza unita alla dolcezza. Questa caratteristica trova generalmente il giusto equilibrio grazie, non solo alla spiccata dolcezza, ma anche all'effetto dell'alcol e la morbidezza conferita dalla maturazione in botte. Il Montefalco Sagrantino Passito è pertanto un vino di enorme personalità, certamente unico nel panorama enologico in senso assoluto.

## La Degustazione

I vini che versiamo nei calici della degustazione per contrasto di questo mese non presentano particolari difficoltà di riferimento. Infatti, sia il Recioto della Valpolicella sia il Montefalco Sagrantino Passito sono vini ben presenti negli scaffali delle enoteche, certamente, in quelle più fornite. Per quanto concerne il Recioto della Valpolicella, sceglieremo una bottiglia prodotta con Corvina, Corvinone e Rondinella. Inoltre, ci assicureremo che la maturazione del vino sia stata svolta in botte grande. Anche per la scelta del Montefalco Sagrantino Passito faremo attenzione alle procedure di vinificazione, preferendo pertanto un vino maturato in botte grande. Per quanto riguarda, invece, l'annata dei due vini, in entrambi i casi sceglieremo bottiglie appartenenti alla vendemmia più recente disponibile sul mercato. Recioto della Valpolicella e Montefalco Sagrantino Passito sono serviti in calici da degustazione alla temperatura di 16 °C.

Versiamo finalmente i vini nei rispettivi calici e diamo inizio alla nostra degustazione per contrasto, iniziando dal Recioto



Il Colore del Montefalco Sagrantino Passito

to della Valpolicella. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – come al solito, è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base del calice, valutando quindi il colore. Il vino veneto si presenta con un colore rosso rubino intenso e brillante, mentre per quanto riguarda la trasparenza – valutata mettendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca – questa si rivela moderata e tendenzialmente ridotta. Valutiamo adesso la sfumatura del vino, quindi poniamo la nostra attenzione verso l'apertura del calice, dove il vino si fa sottile. La sfumatura del Recioto della Valpolicella si caratterizza con una netta tonalità rosso granato. Passiamo alla valutazione dell'aspetto del Sagrantino Montefalco Passito e, osservando la base del calice, valutiamo il suo colore e trasparenza. Alla vista si rivela rosso rubino intenso e cupo, con una trasparenza decisamente ridotta. La sfumatura del vino umbro è rosso granato.

I profumi del Recioto della Valpolicella e Montefalco Sagrantino Passito si rivelano al naso, per certi aspetti, con caratteristiche comuni e generalmente percettibili nei vini dolci prodotti da uve appassite. In entrambi i casi, infatti, al naso dominano sensazioni di frutti che ricordano prevalentemente amarena, prugna, mirtillo e mora, così come i profumi floreali principalmente riconducibili a viola appassita. A tale proposito si deve però considerare sia l'intensità dei singoli stimoli, sia la dominanza. Nel Recioto della Valpolicella, infatti, i profumi identificativi si esprimono inizialmente con amarena e prugna, mentre nel Montefalco Sagrantino Passito è la mora a essere la qualità olfattiva dominante, seguita da amarena e prugna. In questi due vini, inoltre, un ruolo importante è svolto dalla maturazione – nella maggioranza dei casi in botte – e dal tempo. Questi due fattori, infatti, influiscono in modo sostanziale sulle caratteristiche olfattive dei due vini, arricchendoli, ovviamente, di sensazioni terziarie e spezie. In entrambi i vini si percepiscono profumi balsamici che spesso ricordano il mentolo, così come sensazioni *eteree* principalmente rappresentate da smalto.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi di Recioto della Valpolicella e Montefalco Sagrantino Passito, iniziando – come nell'esame precedente – dal vino veneto. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura, cioè i profumi primari e identificativi del vino. Il Recioto della Valpolicella si fa riconoscere al naso per i suoi profumi intensi e piacevoli di amarena, prugna e mora, seguiti da viola appassita. A volte, in accordo allo stile del produttore e alle pratiche specifiche di vinificazione, i profumi fruttati possono anche assumere un carattere di *confettura*. Dopo avere roteato il calice, il profilo del vino veneto si completa con una sequenza di profumi terziari, nei quali riconosciamo vaniglia, cannella, cacao, spesso il macis, oltre a sensazioni balsamiche di mentolo. Inoltre, in questo vino è spesso possibile percepire il profumo della rosa appassita. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Montefalco Sagrantino Passito: al naso percepiamo nettamente il profumo della mora, seguito da amarena, prugna e viola appassita. Dopo avere roteato il calice, il profilo del vino si completa con mirtillo e tamarindo, oltre alle sensazioni terziarie di vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella, pepe rosa e macis, così come la piacevole sensazione balsamica di mentolo.

Passiamo ora alla valutazione del profilo gustativo dei due

vini, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal Recioto della Valpolicella. Prendiamo un sorso del vino veneto così da valutare il suo attacco, cioè le sensazioni gustative primarie e identificative. In bocca percepiamo subito la piacevole dolcezza unitamente alla morbidezza dell'alcol e della maturazione, oltre a una moderata e piacevole sensazione di astringenza, raggiungendo così l'equilibrio gustativo. In bocca si percepiscono nettamente i sapori di amarena, prugna e mora, con buona struttura e un'acidità decisamente contenuta. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Montefalco Sagrantino Passito, pertanto prendiamo il primo sorso. Il bocca si percepisce immediatamente la dolcezza subito seguita dall'astringenza dei tannini, decisamente più intensa e piena rispetto al Recioto della Valpolicella. Si percepisce inoltre la morbidezza conferita dall'effetto dell'alcol e della maturazione, una struttura decisamente più robusta e piena rispetto all'altro vino. Infine, in bocca si percepiscono i sapori di mora, prugna e amarena.

Siamo giunti al termine della degustazione per contrasto di questo mese, pertanto procediamo con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Uno degli aspetti principali di questo esame consiste nella valutazione della persistenza gusto-olfattiva, cioè la misurazione del tempo durante il quale è possibile percepire nettamente in bocca le qualità gustative del vino. Il finale del Recioto della Valpolicella è persistente e in bocca possiamo percepire nettamente gli intensi sapori di amarena, prugna e mora, oltre alla piacevole dolcezza che si contrappone all'astringenza dei tannini, nel complesso morbidi e gradevoli. Anche in finale del Montefalco Sagrantino Passito è altrettanto persistente e in bocca si percepiscono nettamente i sapori di mora, amarena e prugna. In questo vino si percepisce inoltre il maggiore effetto dell'astringenza oltre alla sensazione di struttura più piena. Inoltre, in bocca sono chiaramente percettibili la dolcezza e morbidezza, oltre all'effetto pseudo-calorico dell'alcol. Prima di concludere, procediamo con l'ultima olfazione dei due vini: al naso esprimono ancora una netta differenza, nonostante la forte e comune presenza di sensazioni di frutti neri e rossi.



## 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



### Barbera d'Asti La Tranquilla 2018 Carussin (Piemonte, Italia)

🍷 Barbera

Prezzo: € 30,00

Punteggio ◇◇◇◇ ★

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

🌿 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, lampone, mora, carruba e vaniglia.

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

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

📅 12 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



### Sisto NA18 2018 Carussin (Piemonte, Italia)

🍷 Nebbiolo

Prezzo: € 45,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente.

🌿 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, prugna, mirtillo, sottobosco, macis, timo, grafite e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna.

📅 Maturazione in vasche d'acciaio.

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



### Montefalco Sagrantino Passito Melanto 2018 Terre de la Custodia (Umbria, Italia)

🍷 Sagrantino




Prezzo: € 18,00 - 375ml

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Rosso rubino intenso 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, mirtillo, tamarindo, cioccolato, tabacco, carruba, cannella, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.

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


-  Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.
-  12 mesi in barrique.
-  *Dolci di cacao e cioccolato, Crostate di frutta e confettura, Formaggi stagionati*









**Montefalco Sagrantino Exubera 2016**  
Terre de la Custodia (Umbria, Italia)

 Sagrantino


Prezzo: € 35,00

Punteggio 

-  Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, cipria, tamarindo, cacao, tabacco, cannella, cuoio, liquirizia, macis, pepe rosa, vaniglia e mentolo.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena.
-  18 mesi in barrique e botte, almeno 12 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*









**Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2019**  
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

 Sagrantino


Prezzo: € 34,00

Punteggio 

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, iris, mirtillo, cioccolato, tabacco, cipria, cannella, liquirizia, cuoio, macis, cardamomo, vaniglia e mentolo.
-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna.
-  24 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati*





**Montefalco Sagrantino 25 Anni 2019**  
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)


 Sagrantino


Prezzo: € 56,00


Punteggio 


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

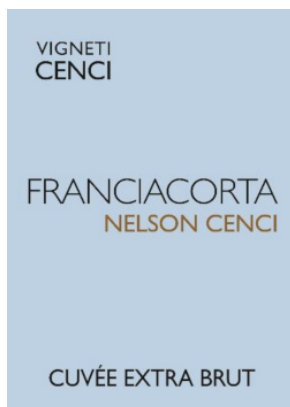
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e viola appassita seguite da aromi di prugna, mirtillo, tamarindo, cipria, cacao, tabacco, cannella, macis, cuoio, liquirizia, pepe rosa, vaniglia e mentolo.

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


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

 24 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia.


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





**Franciacorta Extra Brut Nelson Cenci 2018**  
Vigneti Cenci - La Boscaiola (Lombardia, Italia)


 Chardonnay (80%), Pinot Bianco (20%)


Prezzo: € 36,00


Punteggio 


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, acacia e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, mela, cedro, pera, pompelmo, susina, nocciola, brioche, burro, miele e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di banana, mela e cedro.

 Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 48 mesi.


 *Pasta con pesce e funghi, Stufati di pesce con funghi, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi, Zuppe di legumi*

FRANCIACORTA  
**NELSONCENCI**  
BRUT MILLESIMATO




**Franciacorta Brut Nelson Cenci "L'Insolita Annata" 2015**


Vigneti Cenci - La Boscaiola (Lombardia, Italia)


 Chardonnay (70%), Pinot Bianco (20%), Pinot Nero (10%)


Prezzo: € 42,00


Punteggio 


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, cedro, mango, banana, ananas, pompelmo, pera, pesca, nocciola, burro, miele, brioche e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e cedro.

 Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 48 mesi.

 *Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Stufati di carne con funghi, Zuppe di legumi, Zuppe di funghi*





**Collio Friulano 2021**  
Schioppetto (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

 Friulano


Prezzo: € 24,00


Punteggio 


 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.


 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra,

agrumi, pera, nespola, pesca, pompelmo, ananas, mandorla, timo e minerale.

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


 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 8 mesi in vasche d'acciaio, almeno 5 mesi in bottiglia.






 *Pasta e risotto con pesce, Pesce stufato, Carne bianca saltata, Sformati di verdure, Latticini*





**Collio Sauvignon 2021**  
**Schiopetto (Friuli-Venezia Giulia, Italia)**


 Sauvignon Blanc


Prezzo: € 24,00


Punteggio     


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, sambuco e ortica seguite da aromi di ginestra, albicocca, ananas, frutto della passione, pesca, mela, pompelmo, pera, foglia di pomodoro, peperone e salvia.

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

 Finale persistente con ricordi di uva spina, albicocca e frutto della passione.

 8 mesi in vasche d'acciaio, almeno 5 mesi in bottiglia.

 *Antipasti di verdure e crostacei, Risotto con crostacei e verdure, Pesce saltato, Crostacei saltati, Sformati di verdure*



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).

### Maremma Toscana: 2023 Complicato ma l'Imbottigliato Regge

La DOC Maremma Toscana ha concluso l'anno 2023 con l'imbottigliamento che segna un +1,54% rispetto allo scorso anno consolidando la sua posizione di Denominazione particolarmente dinamica nel panorama vinicolo nazionale nonostante l'annata molto complicata dal punto di vista dei mercati.

«Anche se i dati dell'imbottigliato non rappresentano i dati di vendita, il nostro piccolo incremento testimonia la costante crescita e l'impegno degli operatori del settore nella valorizzazione dei vini maremmani», spiega Francesco Mazzei presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana. «In uno scenario nazionale che vede il settore in flessione – con la stessa Toscana che cala circa del 7% – possiamo ritenerci abbastanza soddisfatti seppur con qualche preoccupazione; la nostra è una Denominazione giovane che da qualche anno spicca per dinamicità, vi è molto interesse da parte dei consumatori in cerca di novità e questo credo giochi a nostro favore, oltre a produrre vino in uno dei territori più belli e incontaminati di tutto il Paese» racconta Mazzei convinto che l'ampia proposta di vini bianchi e rosati, di grande qualità, possa essere una carta vincente per soddisfare i nuovi trend di consumo che vanno appunto anche in questa direzione.

«È stata davvero un'annata complicata dal punto di vista dei mercati che hanno rallentato quasi ovunque; così come confermano gli ultimi dati dell'Osservatorio Economico del Consorzio che parlano di vendite in calo anche nell'ultimo trimestre dell'anno appena concluso» aggiunge Mazzei che, con un moderato ottimismo, fa un'analisi dello scenario di settore affermando che: «Una delle cause principali del rallentamento dei mercati è stata l'erosione delle scorte dovuta all'incremento dei tassi di interesse, che speriamo possano iniziare a scendere nei prossimi mesi».

Per quanto riguarda l'imbottigliato 2023, andando nel dettaglio delle singole tipologie, è il Vermentino a registrare la performance migliore. «Tra versione "di base" e tipologia Superiore, di recente introduzione, il Vermentino arriva a toccare la cifra record di 16.573 ettolitri per oltre 2.200.000 bottiglie, rappresentando il 32% del totale della DOC. Questo risultato è ancora più significativo considerando che l'anno precedente aveva chiuso con 14.119 ettolitri. Il Vermentino si conferma non solo come la tipologia più imbottigliata della Maremma Toscana ma registra anche il dato più alto di sempre, superando i 15.025 ettolitri del 2022», conferma Luca Pollini direttore del Consorzio.



Al secondo posto in termini di quantità troviamo la tipologia Rosso che, considerando anche il Rosso Riserva, arriva a 14.889 ettolitri. Questi numeri indicano appunto una varietà di scelte apprezzate dai consumatori, evidenziando la diversificazione delle tipologie prodotte sul territorio. Un'ulteriore nota positiva è rappresentata dall'aumento del Ciliegio, seppur con quantità decisamente inferiori (3.163 ettolitri) rispetto alle tipologie citate prima, che consente a questo vino – che sta riscuotendo sempre più interesse – di posizionarsi al quarto posto tra le tipologie della DOC.

«La costante ricerca della qualità e l'impegno dei viticoltori del territorio posizionano la Maremma Toscana tra le destinazioni vinicole più attrattive soprattutto per chi presta attenzione all'enoturismo sostenibile: qui la viticoltura è infatti inserita in un contesto ambientale meraviglioso dove regna la biodiversità e dove vi è una pressoché totale assenza di industrie», racconta Mazzei.

La provincia di Grosseto – dove si sviluppa la DOC – è un esempio vivente di natura conservata e ormai da anni i mari della costa sono riconosciuti come i più puliti d'Italia. La viticoltura ben si inserisce in questa cornice senza risultare invasiva: su 450.000 ettari di superficie totale, infatti, oltre 200.000 sono occupati da boschi (per quasi l'80% da boschi di latifoglie), 55.000 da seminativi, leguminose e altre colture agricole, 16.500 da oliveti e solo il 2% (per 9.000 ettari) da vigneto. Altro dato importante, che pone la Maremma come territorio tra i più "green" della Toscana, è la percentuale di terreni condotti con metodo biologico o in conversione al Bio rispetto al totale della SAU (superficie agricola utilizzata), ben il 44% contro una media toscana che non arriva al 40%, con 2.829 aziende BIO su 9.845 presenti in tutta la Regione.

Nel 2023 il progetto Virtual Telescope ha dichiarato che in Maremma Toscana si trova il cielo notturno più puro e stellato dell'Italia peninsulare, per via delle caratteristiche rurali del territorio che determinano una quasi totale assenza di inquinamento luminoso, insomma, una vera e propria oasi delle stelle. Tutto ciò contribuisce al mantenimento della biodiversità.

Oggi il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana conta 467 aziende associate, di cui 350 viticoltori, 1 imbottigliatore e 116 aziende che vinificano le proprie uve e imbottigliano i propri vini, per un totale di circa 7 milioni di bottiglie prodotte all'anno. La DOC Maremma Toscana è la sesta tra le Denominazioni Toscane per imbottigliamento.

### **il Consorzio delle Venezie Accoglie Positivamente le Nuove Tecniche Genomiche**

Il Consorzio di Tutela DOC Delle Venezie accoglie favorevolmente il voto dei giorni scorsi del Parlamento europeo in merito alle nuove tecniche genomiche, un testo particolarmente atteso, approvato con 307 voti a favore, 263 contrari e 41 astenuti. Si attende ora il trilogio, il negoziato cui prendono parte le tre istituzioni UE con l'obiettivo di condividere e chiudere l'accordo politico sulla proposta legislativa.

«Le sfide imposte dal cambiamento climatico in atto e dagli orientamenti della politica europea impongono un cambiamento anche rispetto al ruolo della genetica – ha detto il Presidente del Consorzio Albino Armani – e in quest'ottica il via libera del Parlamento europeo rappresenta un passo avanti importante verso un modello più sostenibile e in grado di tutelare la

capacità produttiva delle imprese vitivinicole».

«In un contesto nel quale gli effetti dei cambiamenti climatici sono già realtà – ha affermato Stefano Sequino, Direttore del Consorzio – le nuove tecnologie genetiche non-Ogm possono dare un importante contributo in termini di maggiore capacità di adattamento alle fitopatie della vite, che sempre più spesso causano gravi danni ai vigneti e ingenti cali di produzione, così come alla siccità. Si tratta – ha concluso Sequino – di un tema strategico per il futuro della viticoltura e per questo occorre sollecitare la ricerca e, con approccio altrettanto scientifico, il dibattito a tutti i livelli».

Si auspica ora in un proficuo confronto che porti alla definizione dell'accordo politico prima della scadenza dell'attuale legislatura.

### **V come Vigneto Valcalepio**

Il 2024 in Valcalepio sarà un anno all'insegna della viti-cultura. «Nessuno stravolgimento rispetto al passato – commenta il Presidente Marco Locatelli – bensì una sempre maggior volontà di sottolineare le fondamentali importanza dell'universo vigneto all'interno del mondo Vino. Perché è sì importante la bottiglia, l'aspetto, l'etichetta, la comunicazione ma è assolutamente di primaria importanza il vino. E il vino si costruisce in vigna».

Il Consorzio Tutela Valcalepio ha sempre posto grande attenzione al vigneto. Già 20 anni fa veniva distribuita sul territorio una serie di centraline meteo in grado di fornire i dati di temperatura, umidità e piovosità in tutta la zona del Valcalepio. «Questo è un aspetto importante – ricorda l'enologo Sergio Cantoni, membro del Comitato Tecnico consortile – perché Valcalepio è una zona poco profonda ma molto lunga e questo origina notevoli variabilità in questi dati. Proprio per sostenere i produttori nella corretta lettura dei dati delle centraline e per rispondere alle domande dei produttori, il Consorzio ha messo a disposizione dei produttori un'assistenza agricola consortile». Un agronomo a disposizione dei produttori, quindi, che, utilizzando i dati delle centraline, compila un bollettino settimanale che fornisce alle aziende consigli sulle lavorazioni e sui trattamenti da effettuare.

«Si tratta di un supporto indispensabile – chiosa Cantoni – Lo scorso anno, ad esempio, è stato molto difficile a causa di una elevata piovosità. Il nostro territorio è riuscito a evitare problematiche e a produrre uva sia qualitativamente che quantitativamente di altissimo livello».

Sempre proseguendo su quello che è un percorso di ventennale attenzione al vigneto, il Consorzio Tutela Valcalepio ha messo in campo un ulteriore supporto alle aziende: un corso di potatura e di micro chirurgia per migliorare l'approccio delle aziende alle problematiche produttive e alle malattie del legno (mal dell'esca, flavescenza).

«Il corso, organizzato dal Consorzio e affidato alla società Uva-Sapiens – ha precisato il presidente Locatelli – è aperto a tutti i produttori della Valcalepio, soci e non soci del Consorzio proprio nell'ottica di lavorare per il meglio del nostro territorio e della nostra produzione enologica».

Per dare ancora una maggior rilevanza a questa sempre rinnovata attenzione consortile, il progetto di comunicazione che vedrà impegnato il Consorzio Tutela Valcalepio nel 2024 sarà incentrato proprio sulla viti-cultura e sulla divulgazione eno-

logica con post e approfondimenti dedicati alle pratiche e alle tecniche legate al vigneto. «Ci siamo resi conto – aggiunge Cantoni – che tanto spazio viene dato alla degustazione del vino, ma spesso si ignora come quel vino sia arrivato nel bicchiere. È importante per Valcalepio ricordare che tutto parte dalla vigna, tutto parte dal territorio». Nel caso di Valcalepio si potrebbe dire che tutto nasce nel Giardino di Bergamo.

### **Vino Nobile di Montepulciano: in Trenta Anni +98,8% di Produzione**

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano raggiunge con il 2024 un importante traguardo: era infatti il 1994 quando, pur con un format diverso da quello attuale, i produttori si riunirono per raccontare l'annata alla stampa e agli operatori. Da allora numerosi cambi di sede, dalla sala del Consiglio Comunale a una tensostruttura in Piazza Grande, arrivando in Fortezza, la casa del Vino Nobile di Montepulciano. Quest'anno già dalle giornate degli operatori e appassionati, la manifestazione organizzata dal Consorzio ha visto un cambio di passo. «Con la sua lunga storia l'Anteprima del Vino Nobile è a tutti gli effetti uno degli eventi vinicoli italiani di riferimento dedicati a una singola denominazione, quest'anno in particolare per la ricorrenza dei 30 anni abbiamo voluto promuovere dei focus già a partire dalle giornate per gli operatori, coinvolgendo le associazioni di sommelierie italiane, e con la giornata della stampa, oltre al ritorno delle stelle con un nuovo impianto, daremo infatti il valore all'annata in commercio e non alla vendemmia, comincia un vero e proprio nuovo corso di questa manifestazione», commenta il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi.

Ecco come cambia la denominazione in trenta anni. Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano ha analizzato con i propri soci alcuni numeri. A partire dalla produzione: nel 1994 sono state prodotte 3,4 milioni di bottiglie di Vino Nobile e 156.400 di Rosso di Montepulciano. Oggi siamo a 6,9 milioni per il Vino Nobile (+98,8%) e 2,6 milioni per il Rosso di Montepulciano (+1562%). Anche il numero di produttori è variato: nel 1994 il Consorzio aveva 44 soci, oggi ne conta 81. Di certo è che in trent'anni le aziende sono cresciute tutte quante, qualcuna oggi conta 80 dipendenti, qualcuna oltre 60 e comunque la dimensione media a Montepulciano è di 15 dipendenti, contro poco meno di 6 dell'inizio dell'attività. Una crescita dovuta anche agli investimenti fatti dalla loro fondazione: il 40,9% delle aziende del Vino Nobile di Montepulciano ha investito in trent'anni per più di 5 milioni di euro, il 50% meno di 5 milioni di euro. Investimenti che per l'86,4% sono andati per il miglioramento della sostenibilità dell'azienda, il 68,2% in innovazione, il 72,7% alla pari tra accoglienza e promozione. E quando si parla di promozione c'è stata una crescita negli ultimi trenta anni. Agli inizi il 18,2% partecipava a una media di 4 eventi all'anno, sia Italia che estero, il 13,6% a tre eventi, il 9,1% a due, tutti gli altri a un evento, molti all'Anteprima e al Vinitaly. Con gli anni anche la promozione ha avuto sempre più spazio e oggi c'è chi arriva addirittura a partecipare a 30 eventi all'anno, con una media che arriva a 7 partecipazioni contro le 2 degli inizi. Tra i valori caratterizzanti il Vino Nobile di Montepulciano, indubbiamente "tradizione" è quello maggiormente iconico (il 72,7% delle aziende ha scelto questo termine per definire il proprio vino), ma ci sono anche "ter-

ritorio" (63,6% delle aziende) e "sostenibilità" (18,2%). E se in questi anni il sistema Vino Nobile di Montepulciano è cresciuto molto, anche per il futuro il sentiment dei produttori è ottimistico. Per il 95,5% infatti, la denominazione continuerà a crescere. E la crescita sarà prevalentemente in riconoscibilità e valore entrambe le voci al 54,5%, seguite da una crescita del mercato (50% il Vino Nobile di Montepulciano oggi, valore per il territorio. Un miliardo di euro circa. È questa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione. Circa 65 milioni di euro è il valore medio annuo della produzione vitivinicola, senza contare che circa il 70% dell'economia locale è indotto diretto del vino. Una cifra importante per un territorio nel quale su 16.500 ettari di superficie comunale, circa 2.000 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. Di questi 1.102 sono gli ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano DOCG, mentre 214 gli ettari iscritti a Rosso di Montepulciano DOC. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottiglieri in tutto dei quali 81 associati al Consorzio dei produttori). Circa mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Nel 2023, in linea con i numeri degli ultimi anni, sono state immesse nel mercato 6,9 milioni di bottiglie di Vino Nobile e 2,6 milioni di Rosso di Montepulciano.

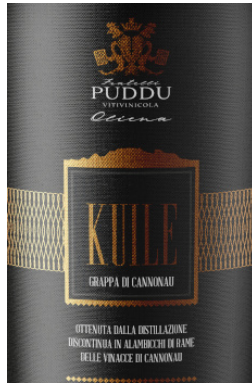
Il 2023 è stato un anno di ulteriore crescita in valore per il mercato del Vino Nobile di Montepulciano. Dall'anno della pandemia è in continuo sviluppo il mercato interno che cresce nei numeri. Per quanto riguarda l'export lo scorso anno ha rappresentato il 66% (negli anni passati si era arrivati al 78%), mentre il restante 34% viene commercializzato in Italia. Continua la tendenza di crescita degli ultimi anni la vendita diretta in azienda che nel 2023 ha ormai superato il 30%. Per quanto riguarda il mercato nazionale, inoltre, le principali vendite sono registrate in centro Italia (61%) e in particolare in Toscana per il 42%. Al nord viene venduto il 33% e al Sud il 6,30%. 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 (esclusa Italia) il 29,2%. La Germania continua ad essere il primo mercato del Nobile con il 38% della quota esportazioni. In crescita continua, anche rispetto al 2022, è quello degli Stati Uniti arrivando a rappresentare il 27,5% dell'export del Vino Nobile di Montepulciano. Successo anche per i mercati asiatici, balcanici ed extra Ue con oltre il 3% delle esportazioni. Continua il trend di crescita del Canada che da solo vale circa 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 44,7% delle vendite, mentre a livello internazionale rappresenta oltre il 70%.




NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








### Grappa di Cannonau di Sardegna Kuile Puddu (Sardegna)

 Vinaccia di Cannonau

Prezzo: € 23,00 - 70cl

Punteggio 

-  Limpida, cristallina e incolore.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di amarena, prugna, mora, nocciola e violetta con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con sapori di amarena, prugna e mora.
-  Distillazione in con alambicco discontinuo a bagnomaria.








### Fil'e Ferru Benalonga Fill'e Tremontis Essentia Dumeti (Sardegna)

 Vinaccia di Uve della Sardegna

Prezzo: € 13,00 - 70cl

Punteggio 

-  Limpida, cristallina e incolore.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di mora, amarena, prugna, viola appassita, pera, nocciola e liquirizia con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.
-  Distillazione in con alambicco discontinuo.

# Wine Guide Parade

Dicembre 2023

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Elcione 2021, Tenuta Vitalonga	14635
2	Trentino Superiore Marzemino d'Isera Etichetta Verde 2020, Cantina d'Isera	14305
3	Trentino Superiore Marzemino d'Isera Corè 2020, Cantina d'Isera	14270
4	Oltrepo Pavese Metodo Classico Brut Nature 2017, Rebollini	14185
5	Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Millesimato 2022, Val d'Oca	14032
6	Oltrepo Pavese Superiore Riesling Renio 2021, Rebollini	13974
7	Trento Riserva Extra Brut Isera 907 2017, Cantina d'Isera	13946
8	Alto Adige Pinot Nero Riserva Lafoa 2019, Cantina Colterenzio	13922
9	Terra di Confine 2020, Tenuta Vitalonga	13793
10	Alto Adige Pinot Bianco Berg 2020, Cantina Colterenzio	13784
11	Fiano di Avellino Montelapio Tenuta Pietrafusa 2022, Villa Matilde Avallone	13690
12	Alto Adige Sauvignon Lafoa 2021, Cantina Colterenzio	13500
13	Montenibbio 2017, Tenuta Vitalonga	13428
14	Alto Adige Pinot Nero Riserva St. Daniel 2020, Cantina Colterenzio	13351
15	Trento Brut Isera 907 Collezione 14, Cantina d'Isera	12904