


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 139, Aprile 2015

## Il Vino fra Etica, Ambiente e Tradizione

In tutti questi anni trascorsi nel mondo del vino, ho avuto straordinarie opportunità, ho assaggiato migliaia di vini diversi, sia di magnifico valore enologico, sia di valore decisamente più modesto, in ogni caso utili per comprendere meglio la bevanda di Bacco. Ho conosciuto tanta gente che opera nel mondo del vino così come genuini appassionati, inoltre persone di indiscussa competenza tecnica enologica e vitivolturale: tutti mi hanno insegnato qualcosa, a tutti parimenti va il mio ringraziamento. Con molti è nato un sincero sentimento di reciproca stima e amicizia, qualcosa che arricchisce e rende ancor più prezioso il semplice rapporto fra professionisti che guardano al vino, seppure con finalità diverse. Capita sovente, infatti, che approfitti della loro pazienza, ponendo loro domande con lo scopo di comprendere il loro punto di vista sull'argomento vino e viticoltura, ovviamente, anche per mio personale beneficio.

Mi piace, infatti, ogni volta che è possibile, ascoltare le persone che lavorano nel mondo del vino, quelli che il vino lo fanno per davvero e lo apprezzano sinceramente, non solo per il fatto che è parte del loro lavoro. Ad ascoltare gli appassionati racconti di vignaioli ed enologi, emerge sempre un fattore comune in tutti i casi: la passione per il proprio lavoro e per il vino, la volontà di offrire un prodotto di qualità e sano, il rispetto per il territorio e l'ambiente. Sono consapevole che alcuni, leggendo queste parole, potrebbero non trovarsi d'accordo, soprattutto se valutate secondo i criteri di certe "visioni enologiche". Mi riferisco, in modo particolare, alla visione "assoluta" che spesso si manifesta in produttori e appassionati, così forti e indiscutibili, tali da opporre un netto rifiuto a qualunque altro modo di interpretare il vino.

Non mi riferisco a nessuna visione "enologica" in particolare, consapevole che ognuna di queste, valutate nei loro principi, sono tutte "esatte", capaci di proporre un metodo e una filosofia vitivolturale ineccepibile. Non voglio entrare nel merito di nessuna, pur rilevando atteggiamenti e posizioni non proprio dissimili dalle religioni o dalle dottrine ideologiche e politiche: continuo a credere il vino sia molto superiore a questioni co-

si povere e frivole. Ho sempre considerato il vino come l'espressione delle persone che lo producono e, di conseguenza, della loro visione del territorio e delle uve: semplicemente, il vino, senza l'intervento dell'uomo, non esisterebbe. Si tratta, indiscutibilmente, di bevanda creata per il nostro piacere e non avrebbe altrimenti ragione di esistere, visto che non ricopre nessuna utilità biologica ed evolutiva né per la vite né per la terra.

Rilevo spesso che per il vino, molto più che per altre produzioni attinenti all'agricoltura, si tende ad essere più rigorosi ed esigenti, perfino più intransigenti e integralisti. Si esprimono considerazioni piuttosto rigide e si pretendono "condotte morali" ineccepibili, sia dal punto di vista ambientale, sia da quello tecnico, qualcosa che difficilmente si verifica in altri ambiti. Si pretende che il vino sia rispettoso per la salute e l'ambiente, che segua delle pratiche vitivolturali ed enologiche rigorose, si creano vere e proprie fazioni che ripudiano tutto il resto, spesso considerato poco salutare e perfino dannoso. Al vino si chiede, praticamente senza eccezione, di rappresentare la tradizione di una cultura e di un territorio: l'innovazione è spesso vista come una sofisticazione lesiva per la tradizione di altri tempi, piuttosto che elemento migliorativo.

Il vino subisce spesso il peso della tradizione, una zavorra che lo mantiene fermo a un tempo che non esiste più ma che, per semplici motivi nostalgici, ci fa piacere rievocare. Dovremmo ricordare che una tradizione è semplicemente un'innovazione che ha avuto successo e che, a suo tempo, è riuscita a modificare un'altra tradizione. Si chiama progresso ed è quello che ci ha permesso di arrivare fino a qui ed è la ragione per la quale il vino di oggi non è come quello che producevano gli antichi romani. Anche sui trattamenti fitosanitari in vigna vige, più o meno, lo stesso atteggiamento. Secondo la tradizione, il trattamento operato con zolfo e solfato di rame costituisce il fondamento per la viticoltura sana e rispettosa per la salute e l'ambiente. Eppure, il rame è un metallo pesante e non è esattamente così semplice da smaltire una volta assorbito dal suolo. Più di una volta mi è stato offerto questo spunto di riflessione: chi inquina più, quello che fa dieci trattamenti di zolfo e solfato di rame, oppure quello che ne fa uno solo ma

### Sommario

Il Vino fra Etica, Ambiente e Tradizione . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Nebbiolo e Pinot Nero . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	7
Wine Parade . . . . .	8

### 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

usando altri prodotti fitosanitari?

Già sento molti replicare sul fatto che i prodotti fitosanitari moderni sono espressione della chimica e certamente nocivi per la nostra salute. Può anche essere - del resto, io non ho competenza per affermare il contrario - tuttavia, non mi risulta che lo zolfo e il rame siano salutari per l'organismo. C'è una cosa che, in ogni caso, ho potuto percepire dalle parole dei produttori e dei tecnici con i quali ho il piacere di scambiare opinioni sul vino: tutti hanno il rispetto del proprio territorio, della vite e dell'ambiente. Sono tutti consapevoli della responsabilità di offrire ai propri clienti un prodotto sano e di qualità, rispettando, prima di tutto, il proprio vigneto, visto che è da lì che si genera il loro lavoro. Poi, ognuno ha le proprie visioni su come raggiungere questo obiettivo, sia di ordine etico sia tecnico, ma tutti riconoscono priorità assoluta e indiscussa alla vigna e al territorio, come conservarlo e rispettarlo nel migliore dei modi. E di tutte le cose frivole che vedo intorno al mondo del vino, questa, probabilmente, mi pare quella più concreta e sostenibile.

Antonello Biancalana



GUSTO DiVINO

## Contrasti di Nebbiolo e Pinot Nero

Due esempi di eleganza espressi in modi diversi e, per certi aspetti, opposti, entrambi indiscutibili protagonisti di grandi vini

Due grandi uve rosse, protagoniste assolute di due grandi aree vinicole, acclamate in tutto il mondo per la qualità dei loro vini. Le Langhe in Piemonte - senza dimenticare, ovviamente, la Valtellina in Lombardia - e la Borgogna in Francia, sono, rispettivamente, la patria indiscussa di Nebbiolo e Pinot Nero. Delle due varietà, quella ad avere varcato i confini del proprio paese e raggiungere luoghi molto lontani è certamente il Pinot Nero, oramai considerata una varietà internazionale, destino che condivide con molte altre uve di Francia. Anche



Un calice di Barolo: si noti l'elevata trasparenza e la sfumatura del colore che tende al granato, non molto diverso dal Pinot Nero

il Nebbiolo ha fatto un po' di strada, attraendo l'interesse dei viticoltori di altri paesi, tuttavia si tratta di presenze piuttosto marginali, restando Piemonte e Lombardia i luoghi dov'è maggiormente diffusa. Oltre ad essere gloria indiscussa della Borgogna, il Pinot Nero è stato capace di dare pregevoli prove di qualità anche in Oregon (USA) e Nuova Zelanda, non da meno, Tasmania, Sud Africa, Australia e Italia.

Nebbiolo e Pinot Nero sono entrambe apprezzate dagli appassionati per le peculiari qualità che riescono a conferire ai propri vini. Potente, robusto e imponente il Nebbiolo, raffinato ed elegante il Pinot Nero, i vini prodotti con queste due varietà si caratterizzano per alcune qualità comuni, restando comunque espressioni distanti. Varietà molto sensibili alle condizioni del suolo e del clima, regalano vini dal carattere estremamente diverso in accordo a ogni territorio. Si pensi, ad esempio, alle diverse espressioni del Nebbiolo nel territorio delle Langhe, capace di restituire interpretazioni *gentili ed eleganti* così come quelle più robuste e austere. In questo senso, non è da meno il Pinot Nero, varietà decisamente più esigente - probabilmente, la più esigente - spesso considerata come una vera sfida sia per i viticoltori sia per gli enologi. La celebre uve borgognona regala infatti vini monumentali nelle condizioni migliori, vini modesti e ordinari in quelle meno favorevoli.

Il Nebbiolo, come già detto, è la gloria enologica delle Langhe e della Valtellina. Queste due importanti aree vitivinicole d'Italia - la prima in Piemonte, la seconda in Lombardia - rappresentano, di fatto, gli stili più conosciuti dei vini prodotti con il Nebbiolo. In Piemonte, questa pregiata varietà è presente in tutto il territorio, protagonista di moltissimi vini di quasi tutte le denominazioni della regione. Barolo, Barbaresco, Gattinara, Ghemme, Roero e Carema sono fra i vini da uve Nebbiolo più celebri del Piemonte, tuttavia si deve ricordare che questa varietà è presente anche in Valle d'Aosta e in Sardegna. In Lombardia il Nebbiolo è principalmente presente in Franciacorta e nell'Oltrepò Pavese, tuttavia è nella Valtellina che si producono i vini più celebri, compresi i celebrati Inferno, Sassella, Valgella, Grumello e Sforzato. Da notare che in Valtellina, questa varietà è conosciuta anche con il nome di Chiavennasca, rilevando che questo nome è sempre meno impiegato a favore del più conosciuto Nebbiolo.

Varietà capace di produrre vini di notevole grandezza eno-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 139, Aprile 2015

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 © 2015 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)

logica, il Nebbiolo si riconosce in tre principali sottovarietà - *Lampia*, *Michet* e *Rosè* - alle quali si aggiunge anche una quarta, e oramai piuttosto rara, detta *Bolle*. Di queste sottovarietà, oggi le più utilizzate, specialmente nelle Langhe, sono il Nebbiolo *Lampia* e *Michet*, ritenute le più adatte per la produzione dei vini di questo territorio. Il Nebbiolo è fra le varietà con il più alto contenuto di polifenoli, caratteristica che gli consente di produrre vini di notevole struttura e imponenza, con un'astringenza piuttosto elevata. Vini che si fanno apprezzare, inoltre, per una magnifica eleganza, soprattutto con il passare del tempo, quando i tannini si sono finalmente *arrotondati*. Uva dal potere colorante moderato, si fa infine apprezzare per una spiccata acidità, qualità che - unitamente all'alto contenuto di tannini - ben si accompagna con la rotondità dell'alcol e della maturazione in botte.

Originario della Borgogna e membro di una delle famiglie di uve più importanti del panorama viticolo, il Pinot Nero è fra le varietà più apprezzate per la produzione di vini rossi e spumanti metodo classico. In questi due stili è capace di straordinarie interpretazioni, nonostante sia una varietà molto esigente sia in vigna sia in cantina. La Borgogna per i vini rossi, la Champagne per le bollicine, il Pinot Nero è l'uva a bacca rossa che riscuote notevole apprezzamento da parte degli appassionati del mondo per la sua celebre eleganza e classe. Qualità che si ottengono, prima di tutto, in territori caratterizzati da condizioni climatiche fresche, poiché in aree calde tende a perdere la sua famosa eleganza per sostituirla con dedolente mediocrità. Nelle condizioni climatiche e ambientali favorevoli, il Pinot Nero è tuttavia capace di regalare vini di grandezza assoluta, certamente fra i vini più costosi e ricercati dagli appassionati di tutto il mondo.

Proprio come il Nebbiolo, il Pinot Nero è una varietà dal modesto potere colorante, tuttavia - a differenza della celebre uva italiana - non dispone di un ricco patrimonio di sostanze polifenoliche. Questa caratteristica, apprezzata da molti, contribuisce all'esaltazione di una delle tipiche qualità del Pinot Nero: l'acidità. I vini prodotti con la celebre varietà di Borgogna sono infatti apprezzati per la piacevole acidità, considerata da molti uno dei fattori che costituiscono l'eleganza del Pinot Nero. Al naso sanno sempre regalare piacevoli sensazioni di frutti a bacca rossa, una caratteristica che è solitamente esaltata anche attraverso l'uso di botti non particolarmente aggressive proprio per conservare il suo caratteristico profilo olfattivo. La maturazione in legno è comunque positiva per il Pinot Nero. Questa pratica consente infatti di arrotondare l'esuberante acidità, così come di arricchire la struttura dei vini - considerando il modesto contenuto di tannini - accentuando, inoltre, la morbidezza.

La nostra degustazione per contrasto dedicata al Nebbiolo e al Pinot Nero prenderà in considerazione due vini con caratteristiche enologiche simili, almeno per quanto concerne la maturazione. Il Nebbiolo sarà rappresentato da un Barolo maturato in botte grande, preferibilmente proveniente dai territori di Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto o Monforte d'Alba. Nella scelta del Pinot Nero restiamo nel territorio italiano, andando a cercarlo in quella che è certamente la terra più vocata per questa varietà del nostro Paese: l'Alto Adige. Si sceglierà un Pinot Nero maturato in botte grande e con almeno tre anni di vita. Si preferiranno vini maturati in botte grande, sia per il minore impatto nei profili organolettici delle due varietà, sia

per consentire una migliore espressione delle due varietà.

Come di consueto, la prima valutazione che eseguiremo nei due vini, riguarda l'aspetto. Il Nebbiolo e il Pinot Nero sono due varietà, come già detto, dal potere colorante modesto, caratteristica che si rileva nei vini attraverso la valutazione della trasparenza. A tale proposito, è opportuno ricordare che il colore nei vini rossi - la trasparenza in modo particolare - non ha un legame diretto con la qualità. In questo senso, sia il Nebbiolo sia il Pinot Nero offrono due eccellenti esempi di vini dalla trasparenza moderata tuttavia di elevata qualità. L'osservazione dei due calici rivelerà molte analogie e poche differenze, sia nel colore, sia nella trasparenza. In entrambi i calici si osserva infatti un colore rosso rubino intenso e brillante, con sfumature che tendono al rosso granato. La trasparenza, come già detto, è decisamente moderata, consentendo la chiara visione dell'eventuale oggetto posto dietro il calice.

Le prime differenze fra le due varietà si potranno rilevare durante l'esame olfattivo, ricordando, in ogni caso, che anche in questo aspetto troveremo alcune piacevoli analogie. Si tratta, in ogni caso, di analogie che riguardano l'espressione di aromi riconducibili a frutti rossi, mentre si noteranno evidenti differenze soprattutto nell'uso della botte e nella conseguente evoluzione terziaria. Va detto che in entrambi i casi, l'uso del legno è utile sia per migliorare l'equilibrio del vino sia per l'arricchimento organolettico. Il modo di usare il legno è comunque diverso a causa delle caratteristiche specifiche delle due uve. Nel Pinot Nero, infatti, l'impatto organolettico del legno risulta - in termini generali - decisamente più moderato rispetto al Nebbiolo. Nella celebre uva borgognona si tende infatti a limitare l'impatto olfattivo del legno con lo scopo di conservare l'espressione di fiori e frutti del Pinot Nero, contribuendo, nel contempo, ad arricchire la struttura del vino.

Inizieremo la valutazione degli aromi dei due vini dal Pinot Nero. Procediamo con la prima olfazione, operazione che consentirà la valutazione dell'apertura, cioè le sensazioni aromatiche principali. L'operazione è svolta mantenendo il calice in posizione verticale e senza roteazione: al naso si percepiscono aromi di ciliegia, lampone, prugna e, probabilmente, anche la fragola. Si noterà l'impatto moderato del legno tale da favorire il carattere dei frutti rossi tipici del Pinot Nero. L'apertura del Barolo è caratterizzato da ciliegia, prugna e violetta, un carattere decisamente più "severo" del Pinot Nero, seppure con notevoli analogie. Le differenze diventano evidenti dopo la roteazione dei calici, operazione che favorisce lo sviluppo delle sensazioni terziarie dei vini e che consentono di comprendere le diversità relative all'uso della botte. Differenze interessanti riguardano l'espressione floreale dei due vini: nel Pinot Nero tende a emergere maggiormente il ciclamino e la rosa, mentre nel Barolo è la violetta a svolgere il ruolo della protagonista.

Le differenze diventano piuttosto evidenti al gusto, nonostante le due uve abbiano alcune caratteristiche comuni. La differenza primaria riguarda l'impatto e la qualità dei polifenoli, responsabili della sensazione di astringenza. Il Barolo è il vino che esprime, in questo senso, una potenza e forza decisamente maggiore rispetto al Pinot Nero: l'astringenza dell'uva borgognona è evidentemente più garbata e leggera. Entrambi i vini mostrano, in ogni caso, una magnifica eleganza, qualità che è espressa, prevalentemente, dall'acidità. Nebbiolo e Pinot Nero sono infatti caratterizzati da un livello di acidità decisamente elevato rispetto alla maggioranza delle uve a bacca

rossa, una qualità molto apprezzata dagli estimatori delle due varietà. L'impatto bruciante dell'alcol esprime forze diverse nei due vini: in termini generali, quelli prodotti con Nebbiolo risultano avere un volume alcolico più alto rispetto al Pinot Nero.

Il finale dei due vini è generalmente molto buono, evidenziando - in termini generali - un'ottima persistenza gusto-olfattiva. In questa fase finale della valutazione, si percepiscono differenze evidenti riconducibili all'impatto delle rispettive sensazioni di astringenza. Nel finale del Barolo si percepisce, infatti, una sensazione di maggiore struttura, in ogni caso seguita da una piacevole freschezza e corrispondenza di sapori riconducibili agli aromi percepiti al naso. Il finale del Pinot Nero esprime una maggiore sensazione di freschezza e, per certi aspetti, un'eleganza e raffinatezza più spiccata rispetto al Nebbiolo. Si tratta, in ogni caso, di due uve capaci di esprimere grandissimi vini, in entrambi i casi esigenti in ogni fase della produzione, dalla vigna al calice. Delle due varietà, certamente il Pinot Nero è quello più esigente e rigoroso, tanto da essere definito come l'uva più difficile da vinificare. Basta poco, infatti - a partire dalle condizioni climatiche - per fare del Pinot Nero un vino mediocre e ordinario.



## 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



### Mastrobono Platino La Quercia (Abruzzo, Italia)

🍷 Trebbiano d' Abruzzo, Altre Uve

Prezzo: € 20,00

Punteggio ❖❖❖❖

👁️ Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

👁️ Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di pera matura, agrumi, biancospino, miele, vaniglia e pesca matura.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

📅 2 anni in botte.

🍴 *Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto*



### Montepulciano d' Abruzzo Colline Teramane Riserva Mastrobono 2006 La Quercia (Abruzzo, Italia)

🍷 Montepulciano

Prezzo: € 35,00

Punteggio ❖❖❖❖★

👁️ Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, impenetrabile alla luce.

👁️ Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna secca, confettura di amarena e viola appassita seguite da aromi di confettura di mirtili, confettura di more, tabacco, vaniglia, cacao, macis, liquirizia e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di prugna secca, confettura di amarene e confettura di more.

📅 Maturazione in botte.

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



**Adarmando 2012**  
**Tabarrini (Umbria, Italia)**

Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, nespola e ananas.

9 mesi in vasche d'acciaio, 9 mesi in bottiglia.

*Pasta e risotto con funghi e crostacei, Carne bianca saltata, Pesce stufato*



**Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2010**  
**Tabarrini (Umbria, Italia)**

Sagrantino

Prezzo: € 50,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Cavalcaonte 2013**  
**Fattoria Ca' Rossa (Emilia Romagna, Italia)**

Barbera

Prezzo: € 8,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, lampone e ciclamino.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

Maturazione in vasche d'acciaio.

*Pasta con carne e funghi, Carne alla griglia, Formaggi stagionati*





**Sangiovese di Romagna Superiore Riserva  
Ripagrande 2007**  
Fattoria Ca' Rossa (Emilia Romagna, Italia)


 Sangiovese


Prezzo: € 12,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di confettura di amarena, confettura di prugne e viola appassita seguite da aromi di confettura di more, vaniglia, cioccolato, tabacco, liquirizia, macis e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di confettura di amarena, confettura di prugne e confettura di more.

 14 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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





**Grillo 2013**  
Terre del Sole (Sicilia, Italia)


 Grillo

Prezzo: € 7,00


Punteggio 


 Giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 6 mesi in vasche d'acciaio, 2 mesi in bottiglia.

 *Antipasti di pesce, Pasta e risotto con crostacei, Latticini, Pesce saltato*





**Nero d'Avola 2013**  
Terre del Sole (Sicilia, Italia)


 Nero d'Avola


Prezzo: € 7,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.

 *Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Stufati di carne*

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).

### Vino, Bere responsabile. No Proibizione, Sì Moderazione

«Il vino fa parte della cultura europea da millenni e in Italia rappresenta forse la più nobile e antica tradizione legata alla terra. Un patrimonio storico e sociale che non ha confronti e che contribuisce al buon nome dell'Italia a livello internazionale. Per questo motivo Unione Italiana Vini promuove insieme a tutto il settore vitivinicolo europeo un progetto e un movimento informativo/formativo per diffondere i veri valori legati al mondo del vino che non possono prescindere da un consumo consapevole e responsabile.»

Con queste parole Domenico Zonin, presidente di Unione Italiana Vini (UIV) interviene alla tavola rotonda dal titolo: "L'alcool tra ragione e sentimento" che si è svolta presso la sala Cavour del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, promossa dal tavolo di lavoro "vino e salute" dell'UIV nell'ambito del progetto europeo *Wine in Moderation* per ottemperarne l'impegno nel contribuire a realizzare sinergie tra i diversi profili scientifici che si occupano di vino, salute e società nella unione Europea; di stimolare e rendere disponibili le informazioni su aspetti sanitari, sociali e culturali del consumo di vino in Europa; di condividere le "migliori pratiche" in tutti i paesi e tra le organizzazioni professionali. Medici e antropologi, nutrizionisti ed esperti si sono confrontati sulle molteplici implicazioni culturali e sociali, fisiologiche, psicologiche e nutrizionali, chiamate in causa dall'atto del bere vino (e, in genere, bevande alcoliche). Tra i relatori: Giorgio Calabrese, dietologo e docente universitario, Marco Faccini, dirigente ospedaliero e titolare di alta specialità alcolica, i docenti universitari Ernesto Di Renzo, antropologo, e Laura Di Renzo, specialista in scienza dell'alimentazione, Michele Contel, segretario generale dell'Osservatorio permanente sui giovani e l'alcool, e Stylianos Filopoulos, Direttore Generale della Wine in Moderation AISBL.

«Si tratta di una sfida sul piano culturale - spiega Zonin - Al Ministro Martina, chiediamo di farsi portavoce presso il Governo, della necessità di inserire all'interno dei percorsi scolastici delle scuole medie e delle superiori tra le materie di insegnamento, la storia del vino declinata come prezioso fattore di cultura, per trasferire ai giovani il suo valore storico, sociale ed economico, oltre che l'aspetto organolettico, per promuovere una nuova modalità di consumo legata alla riscoperta del gusto e non, come sta avvenendo ora tra i giovani, alla ricerca dello sballo.»

«Con questo evento - aggiunge Sandro Sartor, coordinatore del tavolo di lavoro "vino e salute" dell'UIV e sostenitore del pro-

getto Wine in Moderation - abbiamo voluto dimostrare che è possibile e costruttivo parlare in modo oggettivo e sereno delle relazioni tra una corretta educazione alimentare e un consumo moderato e consapevole di vino, superando i preconcetti legati ad esso legati.»

«Anche per questi motivi - prosegue il Presidente Zonin - Unione Italiana Vini ha scelto di coniare un proprio simbolo di riconoscimento che presentiamo ufficialmente oggi e che verrà usato nelle nostre campagne di comunicazione istituzionale, proprio a ribadire il nostro costante impegno nel promuovere al meglio modelli di consumo moderato e responsabile delle bevande alcoliche per diffondere la cultura del vino come arte di vivere centrata sull'amore per il gusto, la diversità, la qualità, perfettamente in linea con gli obiettivi del progetto europeo Wine in Moderation (WIM) di cui siamo capofila per l'Italia.»

«Ringrazio Sandro Sartor per l'impegno profuso da sempre - conclude Domenico Zonin - e ringrazio altresì a nome di tutta l'Unione Italiana Vini il Ministro Martina che, anche in questa occasione, ci accompagna nel percorso culturale che stiamo compiendo per sconfiggere abusi e devianze, lontane dal nostro modo di vivere il vino e dannose per l'intero mercato.»



NON SOLO VINO


## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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





**Acquavite di Vinaccia Giovane 2012**  
**Giusti Dal Col (Veneto, Italia)**  
 (Distillatore: Distilleria Centopercento)


 Vinaccia di uve a bacca bianca e rossa


Prezzo: € 25,00 - 500ml


Punteggio 

 Limpida, incolore e cristallina.

 Intensa, pulita e gradevole con aromi di prugna, lampone, nocciola, pera e sambuco con pungenza dell'alcol percettibile.

 Saperi intensi e pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, evidente dolcezza.

 Finale persistente con ricordi di prugna, nocciola e pera.

 Distillazione in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore.



## Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Adarmando 2011, Tabarrini
2	↘	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
3	↗	Montiano 2011, Falesco
4	↗	Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino
5	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
6	↘	Pelago 2009, Umani Ronchi
7	↗	Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti
8	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
9	↘	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
10	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
11	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2007, Tenute Silvio Nardi
12	↗	Offida Rosso Il Grifone 2008, Tenuta Cocci Grifoni
13	↘	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
14	☆	Trento Extra Brut Riserva Lunelli 2006, Ferrari
15	☆	Camartina 2011, Querciabella

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