


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIV - Numero 150, Aprile 2016

Centocinquanta

Questo mese DiWineTaste festeggia un nuovo importante traguardo: la pubblicazione del numero 150 - centocinquanta - del nostro mensile. Un viaggio iniziato nel 2002 - esattamente alle ore 22:10 del 9 settembre 2002 - quando fu caricato via FTP (*File Transfer Protocol*) la prima versione del sito e il primo numero in formato Adobe PDF (*Portable Document Format*). A quei tempi, infatti, DiWineTaste era disponibile solo in formato PDF e la Guida dei Vini sarebbe arrivata qualche mese più tardi. Fu un inizio timido, quasi in punta di piedi, avvisando della mia nuova "avventura" solamente amici e conoscenti, oltre i produttori di vino dei quali avevo l'indirizzo mail. Con mia sorpresa, arrivarono mail di apprezzamento da parte dei produttori, i quali ci trasmettevano i loro auguri oltre alla disponibilità di inviare i vini per la recensione. Si verificò un progressivo passaparola, aiutato anche da internet e dai motori di ricerca, e - alla fine di ottobre 2002 - quel primo numero risultò letto da poco più di duemila persone.

Centocinquanta numeri di DiWineTaste pubblicati in quattordici anni - il prossimo ottobre inizierà il quindicesimo anno di attività - raccontando vini e degustazione sensoriale. Era infatti il mio intento principale quello di fare di DiWineTaste una pubblicazione dedicata essenzialmente alla degustazione sensoriale, vino in particolare. Ho sempre creduto che l'unico modo per comprendere il vino sia quello di *ascoltarlo* direttamente dal calice, non certo leggerlo nelle parole degli altri. Per fare questo è necessario non solo il vino - qualunque vino, poiché tutti hanno pari dignità - ma anche, e soprattutto, la cognizione analitica per comprenderlo. La degustazione sensoriale, nonostante si possa considerare una tecnica fredda che lascia poco spazio alle emozioni, è certamente lo strumento più efficace per comprendere il vino. Poi, ovviamente, il vino è anche molto altro, una bevanda complessa che, non da ultimo, è capace di suscitare emozioni e donare piacere. Un aspetto, questo, certamente non secondario alla rigida tecnica della degustazione sensoriale, benché riguardi un contesto diverso.

Sin dal primo numero, DiWineTaste ha sempre messo la degustazione sensoriale al centro della propria attività divulgativa ed editoriale, supportando questo aspetto anche con altre

iniziative condivise con i nostri lettori. Come gli eventi - una parte che da sempre accompagna la nostra attività - nei quali i nostri lettori incontrano i produttori, attraverso le loro storie e i loro vini. Ritengo, infatti, che il modo migliore per conoscere un vino è sempre quello di versarlo nel calice, assaggiarlo e valutarlo secondo i propri sensi, qualcosa che va fatto personalmente. Questo si esegue, soprattutto, in modo analitico e critico, affidandosi ai propri sensi, così da comprendere meglio la natura delle uve, territori e produttori. Non va certamente dimenticato il lato emotivo del vino, una caratteristica imprescindibile, ma questa è essenzialmente attinente alla sfera personale e soggettiva, piuttosto che al reale atto di comprensione oggettiva.

Centocinquanta numeri di DiWineTaste nei quali si sono affrontati i diversi temi della degustazione sensoriale, sempre con lo scopo di fornire ai nostri lettori gli strumenti essenziali per la valutazione del vino. La degustazione sensoriale, nella sua natura tecnica e, per certi aspetti artistica poiché coinvolge anche i sensi, ha bisogno di continua pratica e dedizione. Per questo motivo la sola preparazione tecnica e teorica non è sufficiente all'espressione di questa disciplina e va sempre e comunque supportata dalla pratica. In altre parole, la chiave del successo per ogni degustatore è certamente la conoscenza teorica delle tecniche ma, soprattutto, degustare continuamente vini, di ogni stile e qualità. I primi numeri di DiWineTaste si sono prevalentemente concentrati sugli aspetti tecnici e teorici della degustazione, oggi, invece, si favoriscono suggerimenti di tipo pratico, proponendo ai lettori esempi di studio comparativo, anche per contrasto.

In questi anni ci siamo dedicati anche all'organizzazione di corsi di degustazione sensoriale di vini e distillati, oltre a materie inerenti all'enogastronomia. Si tratta - di fatto - della naturale evoluzione di quello che scriviamo nelle pagine di DiWineTaste, poiché la sola teoria non può essere mai sufficiente per comprendere una materia. Lo stesso posso dire per la nostra applicazione DiWineTaste Mobile per Android, iPhone e iPad, un ulteriore modo per consultare la nostra pubblicazione e in linea con i tempi. Anche il podcast è visto nella medesima ottica, un mezzo teso ad aumentare le possibilità di fruizione

Sommario

Centocinquanta	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Lambrusco Grasparossa e Croatina	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	9

DiWINEtaste OnLine

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

della nostra attività e secondo mezzi diversi. In fin dei conti, considerando anche la mia lunga carriera in ambito della progettazione software e nell'informatica, credo sia del tutto normale pensare all'implementazione di questi nuovi mezzi e forme. Non da meno, è stata proprio la mia mentalità di progettista software - nei diversi ambiti di questa disciplina nei quali ho lavorato - a farmi credere da subito che DiWineTaste dovesse essere disponibile unicamente in Internet. Sono sempre stato convinto di questa scelta, pensata per la prima volta nel 2000 e poi realizzata nel 2002 con l'uscita del primo numero di DiWineTaste.

Centocinquanta numeri e quattordici anni di DiWineTaste. Un tempo e una quantità forse "importanti", frutto di un lavoro svolto con dedizione in una materia per la quale nutro passione e interesse: la degustazione sensoriale. Forse, più realisticamente, un tempo e una quantità ancora modeste, se guardo in avanti pensando al futuro. Perché se penso a cos'era DiWineTaste nel settembre 2002 e come invece è diventato oggi, ammetto di fare fatica a riconoscerlo. Rispetto all'idea iniziale, nulla è rimasto come prima, se non l'edizione in formato PDF, seppure adattata nel tempo. Insostituibile dal primo numero, anche l'uso di $\text{\LaTeX} 2_{\epsilon}$ per la composizione della rivista, dal quale si generano poi gli articoli in formato HTML consultabili nel sito e nelle App. Molto è cambiato ed è segno del tempo che passa, segno delle cose che - inevitabilmente - sono destinate a cambiare, com'è giusto che sia. Altra cosa che è cambiata - e lo dico con soddisfazione - sono i lettori di DiWineTaste. Se quel primo numero contò poco più di 2.000 lettori, oggi la media è di 155.000 al mese. Sarà poco per molti, oppure tanto per altri, tuttavia sono ben consapevole che se siamo arrivati oggi fino a qui è soprattutto merito loro. Grazie a te, caro lettore, gentile lettrice, i centocinquanta numeri di DiWineTaste sono dedicati a te.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIV - Numero 150, Aprile 2016

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2016 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

GUSTO DIVINO

Contrasti di Lambrusco Grasparossa e Croatina

Protagoniste di vini dal carattere immediato e diretto, le due uve rosse di questo mese si fanno apprezzare per la produzione vini frizzanti e fermi

I vini frizzanti hanno da sempre svolto un ruolo importante nella produzione enologica così come nell'immaginario dei consumatori. Questo stile di vino, nel quale non fanno parte gli spumanti, ha sempre vissuto momenti di alterna fortuna, il loro apprezzamento è cambiato nel corso del tempo e delle proposte dei produttori. I vini frizzanti - che hanno una minore pressione in bottiglia rispetto agli spumanti - riscuotono un discreto successo e rappresentano un'importante quota del mercato enologico. Il loro consumo è tipicamente legato a momenti informali e in certe tradizioni gastronomiche, ai vini frizzanti si riconosce in genere un minore prestigio rispetto al più "elaborato e brioso" spumante. Compagni insostituibili nelle tavole di molti territori, i vini frizzanti meritano certamente una maggiore attenzione, riconoscendo - a onore del vero - che spesso sono mortificati da produzioni decisamente mediocri.

In accordo alle direttive europee, i vini frizzanti devono avere una pressione in bottiglia di almeno 1 atmosfera e non superiore a 2,5 alla temperatura di 20 °C. A titolo di completezza, si ricorda che i vini spumanti di qualità devono avere una pressione minima di 3,5 atmosfere, 3 nel caso di vini spumanti generici. I vini frizzanti sono prodotti con tecniche diverse, delle quali la più diffusa è la fermentazione in autoclave. In molti casi, soprattutto nei vini di largo consumo, si impiega la tecnica della gassificazione, aggiungendo cioè anidride carbonica a un vino fermo. In Italia sono particolarmente diffusi nella pianura padana, spesso definiti come "vivaci", e trovano felice abbinamento con la cucina di quelle terre. Le uve appartenenti alla vasta famiglia dei lambruschi, così come la Croatina, risultano essere particolarmente adatte alla produzione di vini frizzanti. Va detto, a titolo di completezza, che queste uve sono inoltre impiegate - e con successo - nella produzione di vini fermi da tavola.

La famiglia dei lambruschi è piuttosto ricca e le uve che ne fanno parte sono ampiamente utilizzate per la produzione di vini frizzanti, in particolare nella zona occidentale dell'Emilia Romagna. La diffusione delle uve Lambrusco si estende anche nella parte orientale della regione, tuttavia in queste terre - nella cosiddetta Romagna - l'enologia si dedica maggiormente ai vini fermi. Il Lambrusco vanta una lunga storia ed è considerato una delle più antiche varietà autoctone d'Italia, poiché si tratta di una pianta spontanea selvatica già conosciuta al tempo degli antichi Romani. Si suppone infatti che il Lambrusco derivi direttamente dalla *Vitis Vinifera Silvestre*, cioè *selvatica* e che cresce spontanea, giunto fino ai giorni nostri dando vita a uno dei vini più conosciuti d'Italia. Virgilio, Catone, Varrone e Plinio il Vecchio hanno scritto infatti della *Vitis Labrusca*, pur non riferendo le eventuali pratiche e usi enologici.

Dell'esistenza dei vini da Lambrusco se ne parlerà a partire dal 1300. Nel 1567 Andrea Bacci - medico di papa Sisto V - scrisse che nelle colline di Modena si producevano vini da uve



Il colore del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e la sua sfumatura porpora

lambrusche dal carattere speziato e spumeggiante. Si deve a Francesco Agazzotti - poco dopo la metà del 1800 - la prima classificazione del Lambrusco identificando i tre tipi principali: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino e Lambrusco Grasparossa. A queste si uniranno più tardi il Lambrusco Maestri, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Montericco e Lambrusco Marani, oltre ad altre di minore diffusione e uso enologico. Il Lambrusco è oggi prevalentemente prodotto con fermentazione in autoclave negli stili secco, amabile e dolce, sia in rosso sia in rosato. Il Lambrusco Grasparossa - protagonista della nostra degustazione - si caratterizza per l'intenso colore rosso rubino cupo e sfumature violacee, oltre a una particolare ricchezza di aromi. Questo Lambrusco è la principale varietà con la quale si producono i vini della DOC Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

La Croatina, l'altra uva protagonista della nostra degustazione per contrasto, è particolarmente diffusa nel territorio di Piacenza e nell'Oltrepò Pavese. La sua presenza è inoltre registrata in Piemonte, Veneto e altre zone della Lombardia. La Croatina è talvolta confusa con la Bonarda - molto diffusa in Piemonte, in particolare nel territorio di Novara - poiché nell'Oltrepò Pavese e a Piacenza questa varietà è spesso chiamata con questo nome. Va detto che la Croatina non ha nessun legame con la Bonarda piemontese e si tratta di due varietà distinte. Nei vini dell'Oltrepò Pavese e dell'area di Piacenza nei quali si fa riferimento alla Bonarda, si deve pertanto intendere Croatina. Questa varietà si ritiene originaria di Rovescala, in provincia di Pavia e vicino a quella di Piacenza, dove si suppone fosse presente già dal medioevo. Le prime citazioni risalgono però verso la fine del 1800, quando la Croatina inizia a diffondersi in modo significativo.

La Croatina è prevalentemente coltivata nei territori delle Denominazioni d'Origine Controllata dell'Oltrepò Pavese e dei Colli Piacentini. È inoltre presente in Piemonte e in Veneto dove può essere impiegata anche nella produzione dei vini della Valpolicella. In Lombardia è presente anche nella DOC di San Colombano al Lambro, l'unica della provincia di Milano. Nei Colli Piacentini, insieme a Barbera e Uva rara, entra nella composizione del vino più celebre di questo territorio: il Gutturnio. Nell'Oltrepò Pavese, la Croatina - qui tradizionalmente chiamata Bonarda - è utilizzata nella produzione di vini fermi e

frizzanti, questi ultimi generalmente indicati con il termine *vivace*. Nell'Oltrepò Pavese lo stile frizzante è decisamente più comune di quello fermo, quest'ultimo certamente interessante, sebbene meno diffuso. La Croatina è in genere utilizzata per la produzione di vini destinati al pronto consumo - quindi dal carattere giovane e diretto - e generalmente vinificata in contenitori inerti come la vasca d'acciaio.

Con lo scopo di mettere ulteriormente in evidenza le differenze, i vini che sceglieremo per la nostra degustazione per contrasto apparterranno a due stili distinti. Il primo vino è il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Frizzante nello stile secco. Il disciplinare di produzione di questo vino prevede un minimo di 85% di Lambrusco Grasparossa e la parte restante può essere costituita da altre varietà Lambrusco e Malbo Gentile. Il vino che sceglieremo dovrà essere possibilmente prodotto con Lambrusco Grasparossa in purezza, o comunque nella percentuale più alta possibile. Il secondo vino della nostra degustazione è la Bonarda dell'Oltrepò Pavese nello stile fermo, maturato in contenitori inerti. Anche in questo caso si deve fare attenzione sulla composizione poiché il disciplinare prevede un minimo di 85% di Croatina e la restante parte di Barbera, Vespolina (qui detta Ughetta) e Uva Rara. Si sceglieranno per entrambi i vini l'ultima annata in produzione e saranno serviti alla temperatura di 16 °C.

Il primo vino del quale analizzeremo l'aspetto il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Non appena inizieremo a versare questo vino nel calice, noteremo immediatamente il formarsi di una schiuma abbondante dal colore rosa, a conferma della celebre vivacità di questo stile di vino. Quando la schiuma si sarà esaurita e sarà possibile vedere la superficie del vino, incliniamo il calice sopra una tovaglietta bianca. Il colore di questo Lambrusco - osservato alla base del calice - rivela una tonalità rosso rubino intenso, quasi cupo, e una trasparenza piuttosto ridotta. La sfumatura, osservata all'estremità del vino, verso l'apertura del calice, mostra un netto colore rosso porpora. Passiamo ora all'osservazione della Bonarda dell'Oltrepò Pavese che, lo ricordiamo, è in realtà prodotta con Croatina. Tenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, alla base si osserverà un colore rosso rubino intenso, con una trasparenza superiore rispetto al Lambrusco. La sfumatura, osservata all'estremità del vino verso l'apertura del calice, mostra un colore rosso rubino.

I profili olfattivi del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e della Bonarda dell'Oltrepò Pavese si caratterizzano per i freschi e intensi profumi che ricordano prevalentemente i frutti rossi e neri. Il Lambrusco Grasparossa regala al naso del degustatore intese sensazioni di lampone, ciliegia, fragola, melagrana e, spesso, la mandorla. Il profilo dei fiori si esprime in genere con violetta e ciclamino. Nei profumi della Croatina si riconoscono prevalentemente aromi di mora, ciliegia, prugna, mirtillo, lampone e amarena. Anche in quest'uva si apprezzano sensazioni riconducibili ai fiori, in modo particolare violetta, ciclamino e rosa. In misura minore, nella Croatina si può percepire talvolta anche il profumo della mandorla amara. Non è raro percepire nella Croatina l'aroma di fragola e, talvolta, quello del ribes. Nel Lambrusco Grasparossa - grazie all'effervescenza, quindi all'effetto dell'anidride carbonica - i profumi sembreranno avere un carattere fresco e pungente.

Iniziamo l'analisi dei profumi dal Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Manteniamo il calice in posizione verticale e,

senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione che permetterà la valutazione degli aromi di apertura. Dal calice percepiremo aromi di ciliegia, lampone e fragola, un profilo decisamente orientato nelle sensazioni di frutti rossi e neri. Dopo avere roteato il calice, operazione che favorirà la formazione di schiuma, pertanto sarà necessario attendere che si dissolva, procediamo con la seconda olfazione. Il profilo del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro si completa con aromi di melagrana, violetta, ciclamino e un piacevole tocco di mandorla. Passiamo ora alla valutazione dei profumi della Croatina espressi dalla Bonarda dell'Oltrepo Pavese. L'apertura di questo vino regala mora, ciliegia e prugna, oltre a mirtillo e violetta. Dopo avere roteato il calice, il profilo è completato da ciclamino, rosa e, talvolta, ribes e mandorla. Si confrontino ora i due vini: l'anidride carbonica del Lambrusco Grasparossa fa sembrare i suoi profumi più "freschi" rispetto a quelli della Croatina.

La valutazione del gusto dei due vini metterà in evidenza le enormi differenze, soprattutto il ruolo dell'anidride carbonica nella percezione delle altre sensazioni. Iniziamo dal Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e prendiamo un sorso di questo vino. In bocca percepiremo subito l'attacco intenso dell'effervescenza che, fra le altre cose, contribuisce ad accentuare l'acidità e l'astringenza dei tannini. L'apporto dell'alcol sembra piuttosto modesto: non solo per l'effetto delle cosiddette sostanze dure (effervescenza, astringenza e acidità) ma anche del moderato contenuto di alcol, in genere di 10,5°. Passiamo all'assaggio della Bonarda dell'Oltrepo Pavese, prodotta con Croatina. In bocca si percepisce un profilo completamente diverso e l'assenza dell'anidride carbonica consente di meglio apprezzare le caratteristiche morbide del vino. L'attacco è comunque di piacevole freschezza, con una sensazione di astringenza moderata e che consente di percepire l'effetto pseudo calorico dell'alcol.

L'ultima fase della degustazione riguarda le sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione e come si sviluppano nel tempo. Dopo avere deglutito il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, valutiamo il suo finale. Questo vino ha generalmente buona persistenza e lascia in bocca ricordi di ciliegia, lampone e fragola, oltre a una piacevole percezione di astringenza e freschezza. Due sensazioni che, certamente, invitano ad apprezzare ulteriormente questo vino. Il finale della Bonarda dell'Oltrepo Pavese - prodotto con Croatina - si caratterizza di buona persistenza, lasciando in bocca ricordi di mora, ciliegia e prugna. Si confrontino le sensazioni finali dei due vini, in particolare la struttura, astringenza e acidità. Due vini immediati e piacevoli che invitano certamente ad apprezzarli nuovamente dai rispettivi calici. Due caratteri molto diversi, ma comunque ottimi rappresentanti di come un vino può essere anche piacevole e gioioso, da cogliere per l'esuberante e immediata fresca giovinezza.



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



Rosso di Montepulciano Fossolupaio 2014 Bindella (Toscana, Italia)

🍷 Sangiovese (85%), Syrah (15%)

Prezzo: € 9,00

Punteggio ◆◆◆

- 👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.
- 👂 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di amarena, lampone e ciclamino seguite da aromi di violetta, mirtillo, garofano e prugna.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, lampone e mirtillo.
- 📅 6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Affettati, Pasta con carne e funghi, Carne saltata*









Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Desiderio 2014 Bortolin Angelo (Veneto, Italia)

🍷 Glera

Prezzo: € 23,00

Punteggio ◆◆◆◆







-  Giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pesca e glicine seguite da aromi di pera, ananas, biancospino, ginestra, camomilla e mandarino.
-  Attacco effervescente e fresco, piacevolmente dolce, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mela, pesca e pera.
-  Fermentazione in autoclave per 40 giorni.
-  *Dessert alla crema, Dessert alla frutta*



**Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Guia
Brut Sommaival 2014
Bortolin Angelo (Veneto, Italia)**

 Glera

Prezzo: € 25,00 Punteggio ◆◆◆◆







-  Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, ananas e glicine seguite da aromi di pera, mandarino, ginestra, biancospino, pesca, crosta di pane, salvia e minerale.
-  Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mela, susina e ananas.
-  Fermentazione in autoclave per 60 giorni.
-  *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Crostacei saltati, Latticini*



**Fiano di Avellino Brancato 2013
Tenuta Cavalier Pepe (Campania, Italia)**

 Fiano

Prezzo: € 16,50 Punteggio ◆◆◆◆☆



-  Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pesca e nocciola seguite da aromi di pera, biancospino, mallo di noce, ananas, nespola, susina, ginestra, minerale e vaniglia.
-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di mela, pesca e nocciola.
-  12 mesi in barrique, 10 mesi in bottiglia.
-  *Carne bianca arrosto, Stufati di pesce con funghi, Pesce arrosto*







**Taurasi Riserva La Loggia del Cavaliere 2008
Tenuta Cavalier Pepe (Campania, Italia)**

 Aglianico

Prezzo: € 37,00 Punteggio ◆◆◆◆☆

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, cacao, tabacco, grafite, liquirizia, macis, cuoio e mentolo.

-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.
-  18 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*









Syrah 7 Dieci 2014
Fattoria Uccelliera (Toscana, Italia)



Syrah

Prezzo: € 23,00

Punteggio ◆◆◆◆

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, pepe nero, vaniglia, cioccolato e grafite.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.
-  Una parte matura per 12 mesi in botte.
-  *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*









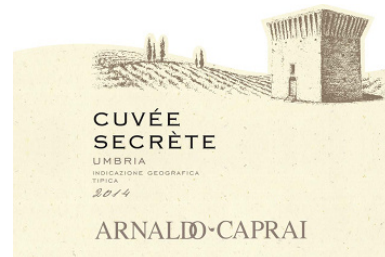
Castellaccio 2009
Fattoria Uccelliera (Toscana, Italia)

 Sangiovese (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio ◆◆◆◆★

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso aranciato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, ribes e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, cuoio, macis ed eucalipto.
-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena.
-  14 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*









Cuvée Secrète 2014
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

 n.d.


Prezzo: € 30,00

Punteggio ◆◆◆◆★


-  Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pesca, pera e banana seguite da aromi di uva spina, mela, agrumi, susina, ginestra, acacia, ortica, sambuco, minerale e un accenno di vaniglia.
-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mela, pesca e banana.
-  6 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.
-  *Pasta con carne, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di legumi*





Montefalco Sagrantino 25 Anni 2011
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)


 Sagrantino


Prezzo: € 50,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, peonia, cioccolato, tabacco, cannella, macis, pepe rosa, cuoio 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, 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 Morellino di Scansano Accoglie l'Istituto Tecnico Agrario di Siena

Tra le poche scuole in Italia autorizzate a rilasciare il titolo di Enotecnico ai diplomati in agraria con specializzazione in viticoltura ed enologia, l'Istituto Tecnico Agrario di Siena ha scelto il Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano per organizzare dei percorsi di approfondimento sulle più importanti realtà viticole enologiche nazionali. Sono infatti solo undici

le scuole italiane riconosciute ufficialmente per la formazione della figura di Enotecnico, tra cui anche l'istituto senese.

Così, nella giornata di martedì 1 marzo, il Consorzio Tutela Morellino di Scansano ha aperto le porte agli allievi del corso, per illustrare sul campo le caratteristiche e le attività della struttura, dando agli studenti la possibilità di visitare il territorio di Scansano che da vita a uno dei vini rossi toscani più noti ed il simbolo della Maremma enologica. Un vino in cui il Sangiovese trova la sua espressione più moderna e versatile. I ragazzi in visita hanno perciò potuto conoscere in prima persona la grande diversità del territorio in cui il Morellino viene prodotto e che si ritrova nelle tante interpretazioni di questo vino. Il Morellino di Scansano nasce infatti in una zona che presenta ampie fasce collinari a ridosso del mare, mentre il disciplinare permette di utilizzare un massimo del 15% di uve a bacca nera, varietà locali come Canaiolo, Ciliegiole, Malvasia, Colorino, Alicante ma anche Merlot, Cabernet, Syrah e altri. Una vera tavolozza di ingredienti che, unita alla sapiente interpretazione dei vignaioli maremmani, crea un prodotto dalle infinite sfumature, raccontando al contempo il suo territorio e la sua storia.

Un territorio, quello di Scansano, fatto di profumi e immagini indimenticabili, 65 mila ettari di incontaminata bellezza che l'Istituto Tecnico Agrario di Siena ha scelto come punto di riferimento per i percorsi di approfondimento dedicati agli enotecnici di domani.

Il 50° Vinitaly Dedicato a Giacomo Tachis una Degustazione Storica dei Suoi Vini

Ci sono uomini cui tanti devono molto e Giacomo Tachis è uno di questi. Uomo raro, intelligente, colto, umile, ironico, ha scritto le pagine fondamentali dell'enologia e della vitivinicoltura italiane moderne. Interprete acuto delle potenzialità del territorio, ha creato vini straordinari, capaci di far scoprire e valorizzare anche regioni enologiche meno conosciute. A lui e ai suoi vini, che hanno fatto la storia degli ultimi 50 del vino italiano, Vinitaly dedicherà la più importante degustazione della 50ª edizione (10-13 aprile 2016).

«Il racconto di ciò che ha creato lo faranno quei produttori che hanno avuto l'intuizione, il privilegio e l'onore di lavorare al suo fianco - ha dichiarato Giovanni Mantovani, Direttore Generale di Veronafiere - Giacomo Tachis ha rappresentato il Rinascimento dei vini italiani e resterà per sempre nella Storia dell'enologia italiana e nei cuori di quanti lo hanno conosciuto».

Nuove Regole per l'Imbottigliamento e Invecchiamento della Grappa

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

«Per noi produttori, è una grande vittoria - afferma Cesare

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

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

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

«In questo modo - osserva Mazzetti - abbiamo posto un forte freno a eventuali contraffazioni e garantito l'autenticità del distillato italiano. È una questione di salvaguardia dell'Indicazione Geografica, di tutela del distillato nazionale, oltre che una battaglia di principio perché un prodotto a IG è tale solo se assume le caratteristiche finali nella zona di produzione. Per i distillatori, sarà più facile valorizzare questo distillato, che rappresenta un pezzo importante dell'agroalimentare italiano».

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

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

L'Export del Vino 2015 è da Record: Vale 5,4 Miliardi di Euro

Il 2015 è stato un anno da record per l'export del vino italiano che vale 5,39 miliardi di euro (+5,4% sul 2014), confermando pienamente le previsioni rilasciate dall'Osservatorio del Vino nei mesi scorsi. I vini spumanti sono i veri protagonisti di questo successo, con un valore di 985 milioni di euro (+17%) e un volume scambiato pari a circa 2,8 milioni di ettolitri (+15%). La voce che comprende il Prosecco guida questa domanda con un incremento del 30% a volume (oltre 1,8 milioni di ettolitri) e del 32% a valore (oltre 660 milioni di euro). Questi i dati dell'Osservatorio del Vino relativi all'export 2015 del comparto, elaborati su base Istat da Ismea, partner dell'Osservatorio.

«L'Osservatorio del vino, come confermano questi dati definitivi già preannunciati e analizzati nei mesi scorsi, è uno strumento strategico e affidabile - commenta Domenico Zonin, presidente Osservatorio del Vino - su cui poter contare per avere un quadro attendibile del panorama vitivinicolo e pianificare le necessarie azioni da mettere in campo, dal punto di vista aziendale e da quello istituzionale afferente alle politiche del vino con l'obiettivo di avere risposte concrete e tempestive rispetto alle esigenze di un settore complesso in continua evoluzione come questo».

«Il dato complessivo che più colpisce - conclude Domenico Zonin - è il sempre maggior apprezzamento del nostro vino di qualità da parte del mercato internazionale, che evidenzia come la cultura del vino stia crescendo e, soprattutto, come il lavoro delle nostre aziende in termini di innovazione, sviluppo e ricerca sia ben percepito e stia finalmente portando gli sperati frutti, che auspichiamo ripaghino degli investimenti operati in tal senso durante questi anni».

«A poco più di settimane dal via della 50^a edizione di Vinitaly, i numeri mostrano un settore vitivinicolo in continua crescita sui mercati esteri, forte di qualità e tipicità territoriali di dop e igp - afferma Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere - Ora l'obiettivo indicato dal premier Renzi è raggiungere 7,5 miliardi di euro di export entro il 2020. Bene, quindi, i 300 milioni di euro messi in campo dal Governo con il decreto OCM per la promozione del nostro vino all'estero, ma, alle aziende servono anche strumenti efficaci e autorevoli come Vinitaly e il nuovo Osservatorio del Vino per sviluppare a livello internazionale il proprio business».

Vini e mosti nel complesso fanno registrare ottime performance nelle esportazioni 2015. In primis, gli Stati Uniti confermano la fiducia verso il nostro vino, con un incremento in valore del 14% per un corrispettivo che sfiora 1,3 miliardi di euro, e oltre il 7% anche in volume (3,2 milioni di ettolitri). Per il Regno Unito l'export vale 750 milioni di euro (+13,3%) mentre la Germania fa registrare un -6,7% in volume e un -1,5% in valore. Buone notizie anche dall'estremo oriente dove sia in Giappone sia in Cina il vino italiano cresce in valore rispettivamente del 3,4% e del 18%. Per quanto riguarda l'export dei vini spumanti, la domanda è guidata dal Regno Unito con incrementi di 46% in volume e 51% in valore (oltre 270 milioni di euro), ma anche per gli Stati Uniti sono da sottolineare il +25% a volume e il +28% a valore, per corrispettivi di oltre 190 milioni di euro. Bene anche i Paesi Scandinavi con incrementi a due cifre per le bollicine italiane sia in Svezia sia in Norvegia.

L'Import del 2015 tocca 2,8 milioni di ettolitri (+1%) per un

corrispettivo di poco superiore a 320 milioni di euro (+7,4%). Le importazioni italiane sono concentrate sullo sfuso che, con 2,4 milioni di ettolitri, fa segnare il +4% su base annua ed una supremazia ormai consolidata della Spagna da cui nel 2015 sono stati importati 1,6 milioni di ettolitri di vino sfuso (+7%).



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa Vallocaia
Bindella (Toscana, Italia)
 (Distillatore: Distillerie Berta)

Vinaccia di Vino Nobile di Montepulciano

Prezzo: € 21.00 - 50cl

Punteggio ❖❖❖☆

Limpida, incolore e cristallina.

Intensa, pulita e gradevole con aromi di amarena, geranio, mora, lampone, fragola e nocciola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, lampone e mora.

Distillata con alambicco a caldaiette di vapore.



Wine Guide Parade

Gennaio 2016

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tralivio 2013, Sartarelli	5862
2	Barbera d'Alba Superiore Marun 2012, Matteo Correggia	5578
3	Montefalco Sagrantino Colle Grimaldesco 2011, Tabarrini	5562
4	Roero Arneis 2014, Matteo Correggia	5305
5	Colli Tortonese Timorasso Derthona 2010, Cascina Montagnola	4996
6	Risveglio 2013, Cascina Montagnola	4834
7	Colli Tortonese Barbera Rodeo 2010, Cascina Montagnola	4402
8	Roero 2013, Matteo Correggia	4386
9	Colli Tortonese Barbera Tre Lustrì 2011, Cascina Montagnola	4385
10	Contemaso Rosato 2014, Alessandro Tognozzi Moreni	4025
11	Adarmando 2013, Tabarrini	4024
12	Alcesti 2012, Cascina Montagnola	3731
13	Roero Riserva Roche d'Ampsej 2011, Matteo Correggia	3442
14	Anthos 2014, Matteo Correggia	3391
15	Margherita 2011, Cascina Montagnola	3372