

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXI - Numero 227, Aprile 2023

Elogio del Merlot e Chardonnay

Già immagino molti di voi, cari lettori, alla semplice lettura del titolo di questo editoriale, abbiano fatto un'espressione di disappunto, chiedendosi – addirittura – per quale motivo Merlot e Chardonnay possano essere veramente meritevoli di un elogio. Immagino, non da meno, altri lettori che, leggendo lo stesso titolo, siano d'accordo con me e pensino – ebbene sì – Merlot e Chardonnay siano entrambi meritevoli di un elogio. Queste due varietà – a onor del vero, non le uniche – sono infatti fra le più divisive nelle discussioni e preferenze degli appassionati di vino. C'è infatti chi le vede come *il male assoluto dell'enologia*, a causa della loro tendenza enologica a “omologare” le qualità sensoriali di un vino, chi invece riconosce loro straordinaria eleganza e finezza. Una cosa è certa: Merlot e Chardonnay si contraddistinguono per la loro enorme personalità, tale da non passare mai inosservata quando sono parte della composizione di un vino, da sole o miscelate ad altre uve.

In fin dei conti, non è certamente una colpa quella di essere dotati di grande personalità, piuttosto la responsabilità è di quelli che le associano a uve, per così dire, più timide e modeste. È evidente che, in questi sciagurati casi, Merlot e Chardonnay prevalgono inequivocabilmente senza concedere spazio alcuno – al limite, molto poco – agli sventurati *compagni di miscela*. Per quello che mi riguarda, Merlot e Chardonnay sono due grandissime varietà, capaci di produrre vini di magnifica classe ed eleganza. Questo non accade sempre, ovviamente, poiché queste due varietà – esattamente come tutte le altre – per raggiungere livelli di eccellenza richiedono l'esistenza e l'adozione scrupolosa di altrettante condizioni di eccellenza. Quando non si verifica, Merlot e Chardonnay sono capaci di creare vini banali, ordinari, perfino noiosi e senza alcuna emozione, salvo il fatto di farsi comunque riconoscere per alcune caratteristiche sensoriali che li accompagnano sempre e comunque. Più che dare la colpa a Merlot e Chardonnay, eventualmente, è più saggio attribuire la responsabilità a chi le ha usate in modo così inappropriato.

Perché, riconosciamolo, per anni, anzi, decenni, ovunque nel mondo si è ricorso a queste due varietà con la speranza di compiere un miracolo enologico, come se fossero dotate di chissà quali magiche proprietà tali da *trasformare qualunque vino in oro*. Un vino è troppo esile? Senza carattere e personalità? Poco profumato? Troppo spigoloso? Nessun problema: basta aggiungere Merlot o Chardonnay – in accordo allo stile – ed è tutto risolto. Questo è accaduto – e continua ad accadere – in ogni paese vitivinicolo del mondo, anche in quelli nei quali il clima e il territorio non sono palesemente adatti alla coltivazione qualitativa di Merlot e Chardonnay. È vero che queste due varietà hanno una capacità di adattamento sorprendente e che, nel bene e nel male, la loro presenza in un vino difficilmente passa inosservata. Questo non significa che il loro apporto sia sempre positivo o risolutivo. In certi casi, calice alla mano, oltre a essere deludente, è perfino “ridicolo” e inappropriato.

Quest'ultimo e sciagurato caso, non solo è ricorrente in molti vini prodotti con Merlot e Chardonnay, ma è anche evidentemente la causa dell'insofferenza verso queste due varietà. A tale proposito, si potrebbe fare una lista pressoché infinita di vini nei quali troviamo Merlot e Chardonnay – da soli o uniti ad altre varietà – con risultati decisamente “banali” e invadono il panorama vitivinicolo di ogni paese del mondo con risultati che non rendono onore né al Merlot né allo Chardonnay, tanto meno ai loro territori e produttori. Un fenomeno che inizia agli albori del 1900 – al di fuori della Francia, ovviamente – quando furono introdotte in molti paesi vitivinicoli del mondo quelle che poi sono state definite *varietà internazionali* e, fra queste, Merlot e Chardonnay, ovviamente. In Italia, fino a pochi decenni fa, si definivano addirittura “varietà migliorative”, con la ferma convinzione che la loro presenza fosse sufficiente a trasformare, per meglio dire, migliorare, qualsiasi vino grazie a una magia di straordinaria eccellenza.

Quando si coltivano con criteri qualitativi elevati, in condizioni ambientali e climatiche adeguate, vinificati con non meno elevata qualità enologica – signore e signori, giù il cappello – Merlot e Chardonnay sono assolutamente e ineccepibilmente

Sommario

Elogio del Merlot e Chardonnay	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Valle d'Aosta Torrette e Vino Nobile di Montepulciano	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Guide Parade	10

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

capaci di creare monumenti enologici di assoluta classe, finezza ed eleganza. Se, in questo momento, state immaginando che io stia, in qualche modo, alludendo, per esempio, a Bordeaux e Borgogna, ebbene sì, certamente e ineccepibilmente sì, avete immaginato benissimo. Non intendo dire che questi due territori siano gli unici nei quali Merlot e Chardonnay riescano a produrre grandissimi vini, poiché ci sono molti territori vitivinicoli del mondo nei quali queste due varietà – grazie anche alle giuste condizioni ambientali e tecnologiche – hanno ampiamente dimostrato vette di altissima eccellenza. Sarà forse un caso, comunque, che ovunque si coltivi Merlot e Chardonnay, con l'intento di farne vino, si guardi sempre e inevitabilmente a Bordeaux e Borgogna come esempi e riferimenti da "imitare"?

La versatilità enologica di queste due uve è poi indiscutibile. Entrambe consentono di ottenere ottimi risultati enologici sia nella vinificazione in contenitori inerti sia – e ancor meglio – in quelli di legno, con particolare predilezione per le dimensioni modeste, come la barrique. Nei contenitori di legno, poi, sono capaci di grandi cose anche con la fermentazione e non solo con la maturazione. Inoltre, lo Chardonnay è ineccepibile interprete di spumanti metodo classico, sempre generoso di classe sopraffina, finezza ed eleganza. Anche in questo caso, se avete immaginato a una mia allusione ai Blanc de Blancs della Champagne, avete indovinato. Da parte mia, immagino alcuni di voi potrebbero obiettare sostenendo che, sia Merlot sia Chardonnay, tendono ad ammorbidire i loro vini in modo eccessivo, contribuendo quindi a una *fastidiosa* e *noiosa* omologazione sensoriale dei loro vini e di quelli dove sono impiegati insieme ad altre uve. Vero. Del resto è innegabile non riconoscere, poiché palese ed evidente, che queste due uve abbiano *anche* un carattere decisamente morbido.

Ma sono anche molto più della loro morbidezza, soprattutto quando si considerano e si rispettano tutte le altre qualità organolettiche di cui sono dotati, qualora si coltivassero nei luoghi adatti e, soprattutto, vendemmiati al momento giusto. Nemmeno a dirlo, vinificati correttamente. Perché va detto – ebbene sì – sia Merlot sia Chardonnay, oltre alla morbidezza, hanno pure acidità e qualunque vino, indipendentemente dallo stile, che dovesse peccare in freschezza, risulterebbe sempre e comunque squilibrato e di certo poco piacevole. Anzi, assolutamente sgradevole. Del resto, se lo Chardonnay fosse solo morbidezza, sarebbe del tutto improbabile il suo impiego – e con enorme successo planetario – in così tanti vini spumanti

metodo classico. Si può certamente disquisire sul modo, o meglio, i modi, utilizzati in vigna e in cantina con Chardonnay e Merlot, molto spesso discutibili. Questo è qualcosa che, innegabilmente, vale non solo per queste due varietà, ma per tutte. Pretendere, poi, che il solo impiego di due uve, e non solo Chardonnay e Merlot, possa in qualche modo e senza ulteriore fatica portare alla creazione di un vino di qualità, non solo è altamente opinabile ma anche la prova della discutibile capacità viticulturale ed enologica di chi ci crede e ne è perfino convinto. Questo, comunque e in ogni caso, non lede minimamente la reale reputazione e grandezza del Merlot e dello Chardonnay. Due grandi uve e madri di grandissimi vini, esempi magnifici di classe, eleganza e bellezza enologica.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Valle d'Aosta Torrette e Vino Nobile di Montepulciano

Il vino rosso più caratteristico della Valle d'Aosta a confronto con uno dei celebri vini della provincia di Siena e di Toscana.

Due vini rossi diversi e distanti, figli di terre che non hanno nulla in comune – tranne l'appartenenza allo stesso Paese – uve che non condividono alcuna storia, tanto meno somiglianze genetiche. Due territori che si distinguono per paesaggi diversi, climi e condizioni ambientali distanti, con l'unica caratteristica comune di essere terre di grandi vini. Entrambi, inoltre, prevedono l'impiego di un'uva dominante e l'utilizzo di altre varietà, tuttavia – anche in questo caso – si tratta di varietà diverse e con profili viticolturali, enologici e sensoriali che non condividono alcuna caratteristica, tranne il fatto di essere a bacca rossa. Da una parte i suggestivi paesaggi di montagna a ridosso delle Alpi e terre bagnate da fiumi; dall'altra, non meno suggestivi panorami di collina, nelle sconfinite estensioni di "verde" e di terre fertili e generose. In entrambi i casi luoghi e terre adatte alla viticoltura, sebbene con risultati molto diversi.

I vini che prendiamo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese sono prodotti in Valle d'Aosta e in Toscana, rispettivamente nelle terre che si sviluppano intorno ad Aosta – il capoluogo della regione – e in quelle di Montepulciano, in provincia di Siena. Il primo vino è infatti il Valle d'Aosta Torrette, il rosso maggiormente prodotto e consumato di questa regione, nel quale il protagonista principale è il Petit Rouge. Il secondo è il Vino Nobile di Montepulciano, importante e storico vino della Toscana, nel quale si esprime principalmente la personalità del Sangiovese. Entrambi i vini prevedono – in accordo ai rispettivi disciplinari di produzione – l'impiego di più varietà, oltre alle principali, e questo è generalmente quello che si verifica nella maggioranza delle bottiglie prodotte nei rispettivi territori. La degustazione per contrasto di questo mese, quindi, mette a confronto due vini risultato dell'unione di

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXI - Numero 227, Aprile 2023

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2023 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

più uve, una caratteristica che, senza dubbio, contribuisce ad arricchire le rispettive personalità.

Valle d'Aosta Torrette

Nell'interessante panorama enologico della Valle d'Aosta, Torrette – sia la denominazione, sia il vino – occupa uno spazio di rilievo. Si tratta infatti dell'area a Denominazione d'Origine Controllata più estesa della regione ed è prodotto con la varietà autoctona Petit Rouge, l'uva a bacca rossa più diffusa in Valle d'Aosta, i quali vini sono fra i più diffusi e consumati nella regione. Il territorio della denominazione si sviluppa, nella destra orografica del fiume Dora Baltea nei comuni di Aymavilles, Charvensod, Gressan, Introd, Jovençon e Villeneuve, mentre nella sinistra orografica nei comuni di Aosta, Quart, Saint-Christophe, Saint-Pierre, Sarre e Villeneuve. Si tratta di un territorio al centro della regione e che si sviluppa intorno ad Aosta – il capoluogo della Valle d'Aosta – con una superficie complessiva tale da rappresentare la primaria denominazione per estensione. L'unico stile previsto dal disciplinare per questa area è il rosso, principalmente prodotto – come già detto – con la varietà autoctona Petit Rouge.

Quest'uva, in accordo al disciplinare di produzione, deve rappresentare almeno il 70% della composizione, mentre l'eventuale parte complementare può essere costituita unicamente da varietà a bacca rossa ammessi alla coltivazione in Valle d'Aosta. La produzione di questo vino contempla pertanto due modelli enologici distinti e, ovviamente, entrambi interessanti e permessi dal disciplinare. Ci sono infatti produttori che preferiscono, probabilmente per motivi anche tradizionali, la scelta di utilizzare uve diverse, mentre altri interpretano questo vino attraverso l'uso esclusivo del Petit Rouge. Il risultato è evidentemente diverso, nonostante la personalità dell'uva primaria resti comunque ben evidente e dominante anche nei casi di presenza di altre uve. La maturazione, in accordo al disciplinare, deve essere di almeno 5 mesi, una pratica che i produttori tendono a svolgere prevalentemente in contenitori inerti, tuttavia si trovano anche vini fatti maturare in botte. Quest'ultima procedura tende ad ammorbidire la tipica freschezza del vino e, se condotta in modo eccessivo, può privare il Valle d'Aosta Torrette della sua caratteristica espressione sensoriale di fiori e frutti.

Vino Nobile di Montepulciano

Il Vino Nobile di Montepulciano rappresenta uno dei principali e più importanti pilastri della storia enologica della provincia di Siena e Toscana. È fra i vini più antichi d'Italia, tanto da vantare citazioni scritte risalenti a prima dell'anno 1000, menzionato in un documento del 789 nel quale il chierico Arnipert offre alla chiesa di San Silvestro o San Salvatore a Lanciniano sull'Amiata, un vigneto nei pressi del castello di *Policiano*. Lo storico romano Tito Livio, inoltre, affermò che nel 55 a.C. gli antichi Galli giunsero in Italia dopo avere assaggiato il vino di queste terre offerto da *Arunte* o *Arrunte*, un etrusco di Chiusi, non distante da Montepulciano. In entrambi i casi, è difficile supporre se i vini di Montepulciano di quei tempi fossero simili a quelli che conosciamo oggi, soprattutto le varietà d'uva impiegate, ma testimoniano la lunga storia

enologica di queste terre, riconoscendo ai suoi vini – già a quei tempi remoti – eccellenza e qualità.

Il protagonista del Vino Nobile di Montepulciano è il Sangiovese – localmente detto anche "Prugnolo Gentile" – la varietà a bacca rossa più diffusa e coltivata nel centro Italia e presente anche in altre regioni del Paese. In accordo al disciplinare di produzione, il Vino Nobile di Montepulciano è prodotto con almeno il 70% di Sangiovese, mentre l'eventuale quota complementare può essere costituita da altre varietà ammesse alla produzione, definite in un elenco comprendente ben 85 uve, sia bianche sia rosse. A tale proposito si deve tuttavia osservare che, oltre al Sangiovese, le varietà più utilizzate per questo vino sono il Canaiolo Nero e il Mammolo, una combinazione che è da considerarsi certamente la più storica e frequente. Questo grande vino della provincia di Siena – riconosciuto dal sistema di qualità italiano come "Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, DOCG" – prevede un tempo di maturazione minimo di 24 mesi, dei quali almeno 12 in contenitori di legno. Per la produzione dello stile "riserva", il periodo minimo è stabilito in 36 mesi e, anche in questo caso, almeno 12 in legno.

La Degustazione

I vini che prendiamo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese, in accordo ai rispettivi disciplinari di produzione, prevedono l'impiego minimo del 70% di una varietà, con il possibile utilizzo di altre uve complementari. Sebbene i produttori di entrambi i vini a volte scelgano l'impiego della sola varietà primaria – Petit Rouge per il Valle d'Aosta Torrette, Sangiovese per il Vino Nobile di Montepulciano – la nostra scelta è a favore di bottiglie prodotte con più uve. Per quanto riguarda il Valle d'Aosta Torrette, la nostra scelta è a favore di una bottiglia prodotta con Petit Rouge oltre a – possibilmente – Fumin, Mayolet, Vien de Nus e Cornalin. Per quanto riguarda il Vino Nobile di Montepulciano, scegliamo una bottiglia prodotta con la composizione *classica* di Sangiovese, Canaiolo Nero e Mammolo. Per quanto riguarda la maturazione dei due vini, per il Valle d'Aosta Torrette sceglieremo una bottiglia maturata in vasche d'acciaio, obbligatoriamente la botte per il Vino Nobile di Montepulciano. In entrambi i ca-



Il colore del Vino Nobile di Montepulciano

si, scegliamo vini appartenenti alla vendemmia più recente e li versiamo nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Possiamo iniziare la nostra degustazione per contrasto e, dopo avere versato i vini nei rispettivi calici, procediamo con la valutazione dell'aspetto, cioè come i vini si presentano alla vista in termini di colore e trasparenza. Il primo vino che prendiamo in esame è il Valle d'Aosta Torrette, quindi – inclinando il calice sopra una superficie bianca – osserviamo la base, dove lo spessore del vino è maggiore. Il vino prodotto con prevalenza di Petit Rouge si presenta ai nostri occhi con un colore rosso rubino vivace e brillante, inoltre, ponendo un oggetto fra il calice e la superficie bianca, si rileva una trasparenza decisamente moderata. Spostiamo ora la nostra attenzione verso l'apertura del calice, dove lo spessore si fa più sottile, così da valutare la sfumatura del colore, nella quale si conferma la tonalità base rosso rubino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Vino Nobile di Montepulciano e, inclinando il calice sopra la superficie bianca, osserviamo il suo colore. Anche in questo caso si rileva un rosso rubino brillante e intenso, probabilmente più scuro rispetto al Torrette, oltre a una trasparenza moderata e comunque inferiore al vino precedente. La sfumatura del vino toscano evidenzia un colore rosso rubino con eventuale tendenza al granato.

I profili olfattivi del Valle d'Aosta Torrette e Vino Nobile di Montepulciano differiscono in molti aspetti, non tutti determinati dalle diverse varietà di uva impiegate per la loro produzione. Fra i fattori che determinano queste differenze olfattive – oltre alle rispettive uve – probabilmente il più importante è rappresentato dalla diversa tecnica di vinificazione e, in modo particolare, la maturazione. Sebbene il disciplinare di produzione del Valle d'Aosta Torrette non indichi il tipo di contenitore da utilizzare per la maturazione, la maggioranza dei produttori sceglie di effettuarla in contenitori inerti, in particolare la vasca d'acciaio. Il Vino Nobile di Montepulciano, in accordo al suo disciplinare di produzione, prevede invece un tempo minimo di 12 mesi di maturazione in contenitori di legno. Questa differenza, come vedremo, influisce nei rispettivi profili olfattivi, tuttavia è bene osservare che la tendenza dominante nella produzione del Vino Nobile di Montepulciano è quella di usare la botte in modo *oculato* così da conservare l'espressione olfattiva delle uve.

Riprendiamo i calici dei nostri vini e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi, iniziando, come nella fase precedente, dal Valle d'Aosta Torrette. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione, la quale consentirà la valutazione dell'apertura. Dal calice si percepiscono profumi intensi e piacevoli di ciliegia e lampone ai quali segue la rosa canina. La combinazione di questi tre profumi è tipica nella maggioranza dei vini prodotti con Petit Rouge e, ovviamente, il Torrette non fa eccezione. Roteiamo ora il calice – operazione che favorisce lo sviluppo degli altri profumi – ed effettuiamo la seconda olfazione. Il profilo del Valle d'Aosta Torrette si completa con fragola, melagrana, corbezzolo e prugna, oltre a violetta, spesso seguita da una sensazione che ricorda la grafite. Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo del Vino Nobile di Montepulciano, iniziando dalla sua apertura. Il calice ci offre una sequenza di profumi completamente diversi dal vino precedente, nei quali riconosciamo amarena, prugna e violetta. Dopo avere roteato

il calice, il profilo del vino toscano si completa con mirtillo, lampone e mora, oltre a una piacevole sensazione che ricorda la rosa. Si faccia inoltre attenzione ai profumi conferiti dalla maturazione in legno, come vaniglia, cioccolato, cannella e tabacco, totalmente assenti nel vino della Valle d'Aosta.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi di Valle d'Aosta Torrette e Vino Nobile di Montepulciano, iniziando da quello prodotto con Petit Rouge. La prima caratteristica che valutiamo è l'attacco, cioè le sensazioni gustative primarie che il vino esprime in bocca al primo sorso. Il Valle d'Aosta Torrette si fa apprezzare subito per la sua freschezza e immediatezza, con una piacevole acidità che trova equilibrio nell'effetto dell'alcol. L'astringenza è moderata e in bocca si percepiscono nettamente i sapori di ciliegia, lampone e fragola, esprimendo quindi buona corrispondenza con il naso. La struttura di questo vino è media e, nel complesso, risulta essere molto piacevole. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Vino Nobile di Montepulciano e quindi prendiamone un sorso. In bocca percepiamo subito l'effetto della piacevole freschezza che si unisce alla morbidezza dell'alcol e della maturazione in legno, con un'astringenza più intensa rispetto al vino della Valle d'Aosta. La struttura è decisamente più imponente e in bocca si percepiscono nettamente i sapori di amarena, prugna, lampone e mirtillo, confermando – anche in questo caso – la buona corrispondenza con il naso.

Siamo giunti alla fine della degustazione per contrasto di questo mese, procediamo quindi alla valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva. Come per le fasi precedenti, il primo vino che prendiamo in esame è il Valle d'Aosta Torrette. Dopo avere deglutito il vino, in bocca si rileva una buona persistenza con un finale che lascia ricordi intensi e puliti di ciliegia, lampone e fragola, oltre alla piacevole sensazione di freschezza conferita dalla moderata acidità. Anche il finale del Vino Nobile di Montepulciano è decisamente lungo e, dopo averlo deglutito, in bocca possiamo rilevare una persistenza gusto-olfattiva decisamente lunga. Si continuano a percepire – intensi e puliti – i sapori di amarena, prugna, lampone e mirtillo, oltre alla piacevole freschezza – conferita prevalentemente dal Sangiovese – che si unisce alla piacevole morbidezza dell'alcol e dovuta anche dalla maturazione in legno.

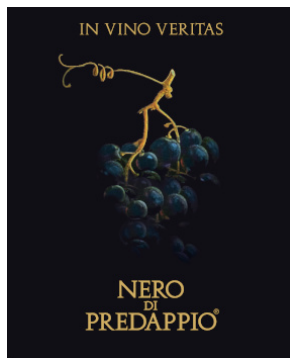


I Vini del Mese

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



Nero di Predappio 2021
Nicolucci (Emilia-Romagna, Italia)

🍷 Terrano (80%), Sangiovese (20%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio ◇◇◇◇

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

👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, lampone, mirtillo, cioccolato, macis e vaniglia.

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

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

📅 6 mesi in barrique, 3 mesi in bottiglia.

🍴 *Paste ripiene con funghi, Stufati di carne con funghi, Zuppe di legumi*



Romagna Sangiovese Superiore Riserva Predappio di Predappio Vigna del Generale 2019
Nicolucci (Emilia-Romagna, Italia)

🍷 Sangiovese

Prezzo: € 26,00

Punteggio ◇◇◇◇★

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

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di geranio, mora, mirtillo, lampone, melagrana, cannella, cioccolato, tabacco, vaniglia e mentolo.

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

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

📅 2 anni in botte, 3 mesi in bottiglia.

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




Montepulciano d'Abruzzo Riserva Binomio 2018
La Valentina (Abruzzo, Italia)


🍷 Montepulciano


Prezzo: € 42,00


Punteggio ◇◇◇◇◇


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

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

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

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

 15 mesi in barrique.





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





**Montepulciano d'Abruzzo Riserva Terre dei Vestini
Bellovedere 2019**
La Valentina (Abruzzo, Italia)


 Montepulciano


Prezzo: € 50,00


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, carruba, cacao, tabacco, cuoio, liquirizia, cannella, rosmarino, ginepro, macis, vaniglia e mentolo.

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

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

 18 mesi in botte e barrique, 12 mesi in bottiglia.






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





Erbaluce di Caluso La Rustia 2021
Orsolani (Piemonte, Italia)


 Erbaluce


Prezzo: € 13,50


Punteggio     


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e pera seguite da aromi di biancospino, ginestra, cedro, pompelmo rosa, pesca, nespola, ananas, tiglio e nocciola.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e cedro.

 Maturazione in vasche d'acciaio.






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





Caluso Passito Sulè 2018
Orsolani (Piemonte, Italia)





 Erbaluce

Prezzo: € 26,50 - 375ml

Punteggio     

 Giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, trasparente.

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

-  Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale persistente con ricordi di uva passa, confettura di mele cotogne e fico secco.
-  Fermentazione in botte. 3 anni in botte.
-  *Pasticceria secca, Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di confettura*









Fiano di Avellino Refiano 2021
Tenuta Cavalier Pepe (Campania, Italia)

 Fiano

Prezzo: € 14,50

Punteggio ◆◆◆◆

-  Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di biancospino, camomilla, ginestra, agrumi, ananas, susina e nocciola.
-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.
-  Maturazione in vasche d'acciaio.
-  *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce fritto, Carne bianca saltata, Latticini*









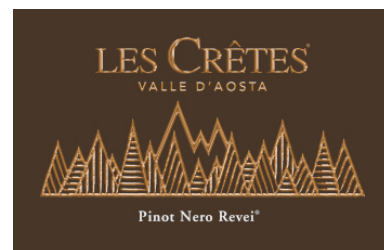
Taurasi Riserva La Loggia del Cavaliere 2015
Tenuta Cavalier Pepe (Campania, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 46,00

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 mora, mirtillo, cacao, tabacco, cuoio, liquirizia, timo, macis, grafite, vaniglia e mentolo.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.
-  24 mesi in botte e barrique.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*





Valle d'Aosta Pinot Nero Revei 2019
Les Crêtes (Valle d'Aosta, Italia)


 Pinot Nero


Prezzo: € 31,00


Punteggio ◆◆◆◆★


-  Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

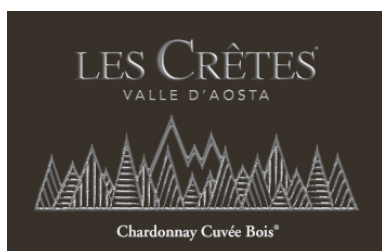
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, fragola e lampone seguite da aromi di rosa, mirtillo, prugna, cioccolato, tabacco, pepe rosa, cannella, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, fragola e lampone.

 18 mesi in botte, 18 mesi in bottiglia.


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





Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2020 Les Crêtes (Valle d'Aosta, Italia)


 Chardonnay


Prezzo: € 41,00


Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, cedro e acacia seguite da aromi di biancospino, ginestra, frutto della passione, mela, pera, pompelmo, susina, pesca, nocciola, burro, brioche, pietra focaia e vaniglia.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di banana, cedro e frutto della passione.

 Fermentazione in barrique, 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene con carne, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Formaggi*

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiusure

sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Lugana, Prosecco e Primitivo Sono i Preferiti dai Tedeschi

La Germania rappresenta il secondo mercato di export del vino italiano, dopo gli Stati Uniti. Nel 2022, degli oltre 2,7 miliardi di euro di vino acquistato dall'estero, il 38% era di provenienza italiana. A differenza di molti altri mercati, quello tedesco si contraddistingue per la stabilità dei consumi e delle importazioni e non è solito stupire per "colpi di scena": nell'ultimo quinquennio, il tasso medio di crescita annuo del valore degli acquisti di vino dall'estero è risultato pari a poco più dell'1%, con Francia e Italia in grado di spuntare incrementi più sostanziosi (3%).

Per quanto la Distribuzione a libero servizio la faccia da padrone nella vendita di vino, in Germania l'online pesa per circa il 6% di tutti i volumi distribuiti nel canale off-trade, un'incidenza un po' più alta di quella riscontrata in Italia (4%). Nel 2022, secondo i dati dell'Osservatorio nato dalla partnership tra Nomisma Wine Monitor e Vino.com, i vini rossi rappresentano la categoria preferita dai tedeschi (48% di tutte le bottiglie vendute online da Vino.com in Germania), seguita dai bianchi (29%) e dagli spumanti (18%).

«Anche se i rossi rappresentano i vini più acquistati online, sono il Lugana e il Prosecco Docg le top denominazioni italiane preferite dai consumatori tedeschi, con il primo di queste acquistato soprattutto dai Baby Boomers e il Prosecco apprezzato invece dai Millennials», dichiara Denis Pantini, Responsabile Agroalimentare e Wine Monitor di Nomisma.

Nell'ambito della top ten dei vini Dop italiani acquistati online dai tedeschi figurano, ovviamente, anche i rossi, in particolare il Primitivo di Manduria (al terzo posto), il Chianti Classico e l'Amarone della Valpolicella.

Per quanto riguarda la spesa media per bottiglia sostenuta dal consumatore tedesco si va dai 9,6 euro per i bianchi ai 12,8 euro per i rossi fino ai 18,1 euro delle bollicine.

«Con 1,1 milioni di bottiglie vendute la Germania è il primo mercato europeo di Vino.com: dal 2020 siamo presenti direttamente sul mercato tedesco, facendo conoscere agli acquirenti molte cantine della nostra tradizione italiana», sottolinea Andrea Nardi Dei, CEO & Founder di Vino.com. «Una presenza che ci permette di analizzare gli acquisti anche per genere e di raffrontarli con le vendite italiane. Infatti, i dati indicano che la componente femminile dei clienti tedeschi emerge soprattutto negli acquisti di spumanti e vini rosé. Per la prima categoria, nel 2022, il 30% delle bottiglie di bollicine sono state comprate da donne (in Italia, la corrispondente quota di acquisto si è fermata al 18%), mentre per i rosati la percentuale è stata del 25,4% contro il 16% di acquisto più alto da parte di consumatrici (21,2%) rispetto a quanto accade in Italia (15,5%)».

Emergono invece molte più similitudini sul fronte degli acquisti per età. In entrambi i Paesi, quasi la metà degli acquisti online di vino è a opera di consumatori appartenenti alla Generazione X (nati cioè tra il 1965 e il 1980), seguiti dai Baby Boomers (31% in Italia, 34% in Germania) e con i Millennials a incidere con quote a cavallo del 20%.

La disamina delle preferenze per fascia di età mostra una mag-

gior predilezione di vini rossi da parte dei Baby Boomers tedeschi rispetto a quelli italiani, con questi ultimi orientati – più dei coetanei della Germania – verso le bollicine. Il contrario di quanto accade invece tra i Millennials, dove quelli tedeschi risultano più interessati agli spumanti di quelli italiani.

Lambrusco a Palazzo 2023: In(chiostro) Rosso Effervescente

Vermiglio, rubino o porpora. Ha le bolle. È il Lambrusco! Un calice di Lambrusco, inconfondibile ed estremamente versatile, è capace di soddisfare le esigenze del bere moderno e di mettere d'accordo quattro province: Modena, Mantova, Reggio Emilia e Parma sono unite indissolubilmente da questo vino-simbolo. È un vino contemporaneo che si rivela adatto anche a chi fa della sostenibilità ambientale e della territorialità una filosofia di vita e di consumo.

L'ottava edizione di Lambrusco a Palazzo è alle porte e l'Abbazia di Polirone a San Benedetto Po (Mantova), complesso monastico datato XI secolo, è già pronta ad accogliere i Lambruschi di eccellenza, l'Olimpo dei Lambruschi. Il 6 e il 7 maggio, i chiostrini dei Secolari e di San Simeone, location candidata e ritmata da archi e mattoni, sarà colorato da 180 etichette di Lambrusco in tutte le sue sfumature e sfaccettature, ideale sia per esperti che per appassionati.

L'evento è organizzato da ONAV Mantova e La Strada dei Vini e Sapori Mantovani con il patrocinio e la collaborazione del Comune di San Benedetto Po, un sodalizio che unisce in un abbraccio cibo e vino della zona del mantovano, modenese, reggiano e parmense, culla del Lambrusco e di numerosi e gustosi prodotti tipici. Durante l'evento, infatti, sarà possibile assaggiare una specialità gastronomica d'eccellenza a cura della Pro Loco Teofilo Folengo: il salame cotto sotto la cenere, unico nel suo genere per armonia di sapori e modalità di cottura caratteristica.

Dopo tre anni di pausa, l'edizione del 2023 sarà un vero e proprio inno all'autenticità e alla naturalezza grazie anche all'area "Indigeno", allestita nella sala del Capitolino, e dedicata all'assaggio di Lambruschi bio prodotti con lieviti spontanei autoctoni, provenienti dalle 4 province. Sono Lambruschi ancestrali, strettamente legati ai processi naturali di fermentazione, che danno vini diversi l'uno dall'altro e diversi da loro stessi di anno in anno.

L'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli è l'Organismo di Controllo dell'IG Grappa

È stata ufficializzato da parte del ICQRF (Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti alimentari) – l'incarico all'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM) in qualità di Organismo di Controllo per l'Indicazione Geografica "Grappa".

Si tratta di una notizia importante accolta con grande soddisfazione, da parte delle aziende associate al Consorzio Nazionale Grappa, che rappresentano una parte sempre più rilevante della produzione del "distillato di bandiera".

Il Consorzio Nazionale di Tutela della Grappa, costituitosi lo scorso anno, associa importanti e storiche aziende ed è presieduto, dal Dott. Nuccio Caffo che commenta: «È un importante

passo in avanti che attendevamo da tempo. Le nostre aziende sono pronte ad accogliere l'intervento dell'ADM, che è certamente l'interlocutore più qualificato in quanto già coinvolto ampiamente nell'attività delle distillerie, con le quali già opera, conoscendone dunque tutte le specificità e i processi produttivi e avendo in capo una serie di attività e servizi ad esse correlati, a partire dal rilascio delle licenze, all'analisi della conformità dei distillati e agli accertamenti delle quantità fino al controllo dell'invecchiamento nei magazzini sigillati dai funzionari Doganali (caso unico al mondo) che garantiscono quindi che la grappa abbia realmente l'invecchiamento riportato in etichetta».

ADM è l'Autorità che interagisce da sempre con le distillerie, presidiando tutto il processo di produzione delle acquaviti e che dunque ne garantisce i requisiti di qualità, costituisce un elemento di sicurezza per l'intero comparto e di tutela per i consumatori finali. Infatti, tutto quello che accade nella vita di una distilleria è presidiato dall'attività dell'agenzia delle Dogane e dei Monopoli, quindi non poteva essere fatta scelta migliore a garanzia dei consumatori e degli stessi operatori che si dovranno confrontare con funzionari già competenti sulla materia oggetto di certificazione.

Aggiunge il Presidente Caffo: «Come organismo di controllo, ADM farà un ulteriore passo in avanti certificando anche l'Indicazione Geografica e la conformità al disciplinare della Grappa».

Le distillerie di acquaviti aderenti al Consorzio, oltre a esprimere il loro plauso per la scelta effettuata da ICQRF, auspicano che questa decisione possa anticipare a breve il decreto di riconoscimento dei Consorzi delle bevande spiritose, atteso da tempo.

Anche AssoDistil, l'associazione che affianca e promuove il lavoro del Consorzio, nella persona del Direttore Generale Dott. Sandro Cobror, esprime un parere altrettanto positivo: «Anche da parte di AssoDistil, vogliamo manifestare la nostra soddisfazione per questo importante passo in avanti verso la piena certificazione della Grappa IG e del Brandy italiano IG che rappresentano l'eccellenza della distillazione. Prodotti che, anche grazie al lavoro svolto nell'ambito dei progetti di promozione che AssoDistil sta realizzando in USA e in Cina, sono sempre più apprezzati dai consumatori anche stranieri. ADM, con questo incarico, potrà fornire a tutti i consumatori un'ulteriore garanzia della indiscutibile qualità e pregio di queste specialità tutte italiane».

Il Dott. Cesare Mazzetti, presidente della Fondazione Qualivita nonché distillatore e alla testa del Comitato Nazionale Acquaviti di AssoDistil, esprime la propria soddisfazione: «L'entrata in vigore del Piano dei Controlli per la Grappa e per gli altri distillati e bevande spiritose italiane di qualità porta finalmente a compimento il sistema delle Indicazioni Geografiche italiane, che ai prodotti agroalimentari e ai vini associa anche gli spirits. Una base indispensabile per accrescere le possibilità di successo della Grappa sui mercati internazionali, forte della garanzia di qualità offerta dai controlli e delle opportunità di promozione date dal far parte della grande famiglia delle Indicazioni Geografiche».




NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti




Grappa Oro 1840 Invecchiata 2018 Fratelli Brunello (Veneto)


 Vinaccia di Uve Rosse dei Colli Berici ed Euganei


Prezzo: € 48,00 - 500ml


Punteggio 

 Giallo dorato brillante, limpida e cristallina.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna, amarena, mora, cacao, tabacco, miele, nocciola, pralina, vaniglia e dattero con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

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

 Distillata in alambicco discontinuo a caldaiette a vapore. 24 mesi in vasche d'acciaio, almeno 2 anni in botte.

Wine Guide Parade

Gennaio 2023

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Nanà 2020, Ceraudo	14298
2	Cimaio 2016, CasalFarneto	11190
3	Vermouth Bianco, CasalFarneto	10823
4	Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris Caveau 2008, Lis Neris	10434
5	Costa d'Amalfi Furore Rosso 2021, Marisa Cuomo	10402
6	Sicilia Grillo Zagra 2021, Valle dell'Acate	10401
7	Cerasuolo di Vittoria Classico Iri da Iri 2014, Valle dell'Acate	10351
8	Dattilo 2018, Ceraudo	9520
9	Montefalco Sagrantino Carapace 2017, Tenuta Castelbuono	9199
10	Solenida 2017, Tenuta Podernovo	9151
11	Teuto 2018, Tenuta Podernovo	8558
12	Costa d'Amalfi Rosato 2021, Marisa Cuomo	8422
13	Otto Borghi 2019, CasalFarneto	8339
14	Costa d'Amalfi Ravello Bianco 2021, Marisa Cuomo	8314
15	Vermouth Rosso, CasalFarneto	8302