


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 63, Maggio 2008

Il Vino dei Soliti Furbi

Che bel paese l'Italia! Arte, storia, monumenti, cultura, da sempre terra di santi ed eroi. Un luogo così bello tanto da essere considerato *incantato*, favorito dalla buona sorte e da Madre Natura, con paesaggi e luoghi che a guardarli manca quasi il respiro, tanto si resta sorpresi. E poi la cucina: le prelibatezze d'Italia che colorano la tavola sono famose ovunque nel mondo, ovunque sinonimi di buon mangiare, raffinato, gustoso e sano. Ci si può, infine, dimenticare del vino italiano? Certamente no. Alta qualità, un patrimonio di centinaia di uve che regalano vini unici, con una varietà che non si trova in nessun altro paese del mondo. Il vino italiano, un fatto assolutamente innegabile, è oggi fra i migliori del mondo, l'encomiabile lavoro svolto da molti produttori ha consentito di raggiungere risultati notevoli. Un successo davvero encomiabile, ottenuto con dedizione, serietà e impegno, qualcosa che sarebbe un peccato dovere perdere per colpa di qualche sciagurato individuo che, credendosi più furbo degli altri, senza tanti scrupoli pensa solamente a imbrogliare il prossimo, anche a costo di mettere in pericolo la salute altrui.

Sono proprio questi *furbi* - ma sarebbe meglio definirli *idioti* - che spesso distruggono la buona immagine dell'Italia e dei suoi prodotti. Gente sconsiderata che si crede superiore e più intelligente di altri - dimostrando in questo modo la propria meschinità e pochezza - ma consapevole della propria incapacità, crede sia *normale*, anzi *furbo*, truffare il prossimo, spesso in maniera sconsiderata e deplorabile. Si dice che gli uomini non imparino mai nulla dalla storia: una triste verità della quale noi tutti siamo testimoni, visti i continui e ripetuti errori che l'umanità commette e che potrebbero essere evitati semplicemente ricordando i risultati tragici e fallimentari di fatti passati. Se si fosse imparato qualcosa, per esempio, l'uomo avrebbe compreso da tempo la stupidità e l'inutilità della guerra e dei conflitti, ma pur conoscendo gli spaventosi esiti che questi inevitabilmente producono, continua imperterrito e ciclicamente a ricorrere a questi metodi, commettendo gli stessi errori e dimostrando puntualmente la sua poca intelligenza.

Per fortuna non tutti gli uomini sono così. Molti sono animati da sincero rispetto per gli altri, molti credono nella correttezza e nell'onestà. Molti sono consapevoli della notevole fa-

tica necessaria per raggiungere un risultato, altrettanto consapevoli che basta veramente poco per distruggere tanto lavoro e tanto impegno. Raggiungere la vetta è sempre faticoso: si deve essere continuamente attenti a non commettere errori che spesso potrebbero essere fatali e basta veramente poco, una leggerezza o una disattenzione, per cadere rovinosamente a terra, peggio ancora, per sprofondare. I *furbi*, nella loro assoluta incapacità, sfruttano i meriti e il lavoro altrui - insinuandosi nella scia del successo di chi ha lavorato in modo serio e meritevole per raggiungere un risultato - e in modo sconsiderato finiscono sempre per danneggiare la credibilità e la serietà di tutti. L'uomo non impara mai nulla dalla storia: a questo non fanno certamente eccezione gli italiani. Non sono stati sufficienti i danni provocati verso la metà degli anni 1980 dal cosiddetto *scandalo del vino al metanolo* e quanto duro lavoro è stato fatto per ricostruire la credibilità del vino italiano: qualche *idiota* crede sia *furbo* non imparare nulla da quella lezione.

Un'inchiesta condotta da *L'Espresso*, uno dei più diffusi settimanali italiani, riporta che la Magistratura italiana e le autorità inquirenti stanno indagando su quella che è stata definita come la più grossa frode e sofisticazione alimentare mai scoperta in Italia. Secondo l'articolo pubblicato da *L'Espresso*, la sofisticazione riguarderebbe settanta milioni di litri di vino destinato ai canali della larga distribuzione e venduto a basso costo. Nel vino sequestrato sono state individuate tracce di concimi, sostanze cancerogene, acqua, zucchero, acido cloridrico e solamente un quinto di mosto d'uva. Una notizia che lascia certamente sgomenti e senza parole. Com'è possibile che ci siano persone così ciniche e che senza scrupoli possano attentare alla salute della gente? E com'è possibile che nessuno abbia mai pensato di controllare la qualità e la sanità di una produzione così ragguardevole di vino, vista la larga diffusione che questo aveva tale da raggiungere un numero elevato di consumatori? Le indagini sono attualmente in corso e fino a quando non si è fatta chiarezza, qualunque accusa o supposizione potrebbe essere infondata. E vogliamo sinceramente sperare che i fatti possano essere smentiti in fretta.

Non è bastata la durissima lezione dello *scandalo del vino al metanolo*, una triste vicenda che è costata la vita di ben

Sommario

Il Vino dei Soliti Furbi	1
GUSTO DIVINO	
Prosecco di Valdobbiadene a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine 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 Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

19 persone mentre altre 15 hanno perso la vista, oltre al danno provocato all'intero comparto viticolo italiano e alla sua credibilità nel mondo? Non migliora certamente la situazione sapere che il vino incriminato sarebbe destinato a un mercato di *basso costo* - generalmente venduto fra i 70 centesimi e i 2 euro al litro - venduto nei canali della larga distribuzione e che quindi dovrebbe, almeno in teoria, escludere il cosiddetto vino di qualità. Certamente questo non salva nessuno: noi tutti siamo consumatori, noi tutti possiamo essere vittime di questi spregevoli fatti. È sconcertante sapere che ci sono individui *furbi* che per il proprio bieco interesse mettono a rischio la salute e la vita altrui, individui che devono certamente pagare un prezzo elevatissimo in termini di giustizia. Non è ammissibile l'esistenza di una cultura così abietta, così sprezzante del prossimo, solo per assicurare il profitto e il vantaggio economico di pochi.

Sempre dalle pagine del settimanale *L'Espresso* si trova notizia di altre frodi che, almeno in questo caso, non risulterebbero nocive per la salute. Si legge che alcuni produttori di Brunello di Montalcino avrebbero aggiunto al Sangiovese Grosso - l'unica uva ammessa dal disciplinare di produzione - altre varietà con lo scopo di conferire al vino determinate qualità organolettiche. Anche in questo caso, il danno d'immagine è certamente considerevole e si spera - sempre che i fatti siano dimostrati e confermati - che si prendano opportuni provvedimenti nei confronti di questi *furbi*. Ancora una volta è opportuno chiedersi in che modo sono effettuati i controlli che per legge dovrebbero essere svolti, ricordando inoltre che il disciplinare che regola la produzione di un vino è a tutti gli effetti una legge e che quindi dovrebbe essere rispettata e fatta rispettare. In questo senso, i consorzi di tutela dovrebbero essere più rigidi e severi nei confronti dei propri associati, soprattutto per tutelare il lavoro e la serietà dei produttori onesti oltre che l'immagine dei propri vini. Lo stesso faccia la legge: la dignità e la salute della gente viene prima di ogni altra cosa; certamente molto prima degli interessi economici e personali dei "soliti furbi". Speriamo vivamente le vicende siano smentite, per il bene di tutti, del vino italiano, della salute e la dignità delle persone.

GUSTO DIVINO

Prosecco di Valdobbiadene a Confronto

Fra gli spumanti più conosciuti d'Italia, il Prosecco è prodotto nelle aree di Valdobbiadene e Conegliano e prende il suo nome dall'uva con la quale si ottiene

Fra le tante bollicine d'Italia, quelle prodotte nell'area di Valdobbiadene e Conegliano sono certamente fra le più conosciute in tutto il mondo. Parliamo ovviamente del Prosecco, l'uva bianca dalla quale si produce questo celebre vino spumante e che - a causa del suo nome - è talvolta motivo di confusione fra i consumatori. Nonostante il nome possa fare pensare a particolari qualità organolettiche, il Prosecco è un'uva, non uno stile di vino *tendenzialmente secco* come purtroppo spesso ed erroneamente si crede. Peggio ancora l'uso *riduttivo* che si fa di questo termine e che troppo spesso si sente pronunciare dagli addetti al servizio del vino: quell'odioso termine *prosechino* - spesso usato anche per altri vini spumanti non meglio identificabili e di dubbia qualità - tanto da fare pensare a qualcosa di "ordinario" e di poco pregio. Il Prosecco, ricordiamolo ancora, è un'uva bianca dalla quale si producono vini - anche secchi - e dei quali il più celebre è quello in versione spumante o frizzante prodotto nelle zone a Denominazione di Origine Controllata (DOC) di Valdobbiadene e Conegliano, nel Veneto in provincia di Treviso.

L'origine dell'uva Prosecco è piuttosto incerta. Secondo alcuni, quest'uva proviene dalla località di Prosecco, in provincia di Trieste, quindi in Friuli Venezia Giulia, dove l'uva è conosciuta con il nome di Glera. Secondo altre ipotesi, il Prosecco sarebbe originario nella zona dei Colli Euganei, nel territorio di Padova, dove l'uva è conosciuta con il nome di Serpino. Un'altra teoria ritiene che l'uva Prosecco derivi dall'antica uva Pucino, già nota al tempo degli antichi Romani. Importante opera sulla selezione clonale e sul miglioramento della varietà è stato svolto dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. In particolare, il Prosecco fu utilizzato dal Prof. Luigi Manzoni durante i suoi importanti esperimenti negli anni 1930, con il quale creò l'uva Incrocio Manzoni 2.15 incrociandolo con il Cabernet Sauvignon. Nelle aree di Conegliano e Valdobbiadene, il Prosecco è prodotto nelle versioni frizzante, riconoscibile per il cosiddetto "tappo raso" e legato con uno spago, e spumante - la versione più diffusa - prodotto con il metodo Martinotti o Charmat.

I Vini della Degustazione

Fra le zone di produzione di questo vino, una si distingue per la particolare qualità delle sue uve: San Pietro di Barbozza, nel comune di Valdobbiadene. Qui si trovano infatti condizioni ambientali piuttosto favorevoli, con terreni collinari e sempre esposti al sole, una superficie di appena 107 ettari dal quale si raccolgono le uve destinate al celebre Prosecco Superiore di Cartizze. Il Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano è prodotto in autoclave secondo il metodo ideato dall'enologo Federico Martinotti nel 1895 e all'epoca direttore della "Regia Stazio-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2008 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



I tre Prosecco di Valdobbiadene della nostra degustazione comparativa

ne di Enologia di Asti”. Questo metodo fu successivamente ripreso da Eugène Charmat - un ingegnere francese - che nel 1907 lo perfezionò e oggi il metodo è principalmente identificato con il suo nome. Secondo il disciplinare di produzione, il Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano può essere prodotto in qualunque stile permesso dalle vigenti norme, con l’esclusione degli stili “extra-brut” e “dolce”. Nella produzione di questo vino è ammessa una quota massima del 15% delle uve bianche Verdiso, Biancheria, Perera e Prosecco Lungo.

Lo stile di Prosecco più tipico è certamente l’*extra dry*, tuttavia oggi comincia a diffondersi e ad essere apprezzato anche lo stile *brut*. Da ricordare anche lo stile *dry*, pertanto piuttosto dolce, che offre interessanti possibilità di abbinamento enogastronomico con i dessert. Il primo vino selezionato per la nostra degustazione comparativa è il Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Rù di Bortolin, prodotto con Prosecco in purezza. Il secondo vino è il Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze di Ruggeri, anche in questo caso prodotto con Prosecco in purezza. L’ultimo vino della degustazione comparativa è il Prosecco di Valdobbiadene Dry La Primavera di Barbara di Merotto, più dolce rispetto ai precedenti e prodotto in larga parte con Prosecco al quale è aggiunta una piccola quantità di uva Perera. I tre vini saranno serviti alla temperatura di 10° C e serviti in tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Come per tutti i vini spumanti, anche nel Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano l’osservazione del perlage - la gioiosa danza delle bollicine che dal fondo del calice salgono verso la superficie - rappresenta un aspetto importante. A questo proposito è opportuno precisare che il *perlage* degli spumanti prodotti con il metodo Martinotti - o Charmat - è generalmente più *grossolano* rispetto a quello che si osserva negli spumanti “metodo classico”. Le bollicine assumono una dimensione più grande rispetto al metodo classico e la persistenza è solitamente inferiore. Il colore del Prosecco mostra generalmente tonalità giallo verdolino - talvolta tendente anche al giallo paglierino - con evidenti sfumature giallo verdolino. Il Prosecco di Valdobbiadene è generalmente consumato entro due anni dalla produzione proprio per apprezzare meglio le sue quali-

tà *fresche*, pertanto l’evoluzione del colore nel tempo è una caratteristica trascurabile per questo vino.

Iniziermo con l’osservazione del primo vino, il Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Rù di Bortolin. Mantenendo il calice in posizione verticale, valuteremo lo sviluppo del perlage: si osserverà una buona quantità di bollicine e di dimensione fine, di buona persistenza. Inclinando il calice sopra una superficie bianca, si continuerà l’esame osservando il colore. Nella base del calice si osserverà un colore giallo paglierino chiaro con evidenti sfumature di colore giallo verdolino, osservate nell’estremità del vino verso l’apertura del calice. Anche il secondo vino - Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze di Ruggeri - presenta un perlage fine e persistente, con un colore giallo verdolino brillante - più chiaro rispetto al precedente - e con sfumature giallo verdolino. Passiamo ora all’osservazione del terzo vino della degustazione comparativa: Prosecco di Valdobbiadene Dry La Primavera di Barbara di Merotto. Anche in questo vino si osserva un buon perlage - fine e persistente - e un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino.

Esame Olfattivo

Grazie al metodo di spumantizzazione utilizzato per la produzione del Prosecco di Valdobbiadene, i freschi profumi di fiori e frutta saranno le qualità organolettiche che si percepiranno principalmente al naso. Contrariamente al metodo classico - che favorisce lo sviluppo di aromi complessi - con il metodo Charmat si ottengono spumanti in tempi molto più brevi, favorendo la conservazione degli aromi più “freschi” tipici dei vini bianchi. Nel Prosecco di Valdobbiadene si percepiranno principalmente aromi di frutta e fiori, talvolta anche frutta secca. Fra gli aromi di frutta più frequenti nel Prosecco si ricordano mela, pera e pesca, tuttavia non mancano aromi che ricordano la frutta tropicale, come ananas, litchi e banana, compresi aromi che ricordano la frutta più comune come agrumi e susina. Il mondo dei fiori del Prosecco si colora di bianco e giallo. Ginestra, glicine, biancospino e acacia sono i profumi di fiori più frequenti nel Prosecco di Valdobbiadene, più raramente, sambuco, camomilla e gelsomino.

Iniziamo la valutazione degli aromi dal primo vino della nostra degustazione comparativa: Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Rù di Bortolin. Mantenendo il calice in posizione verticale - e senza rotarlo - valuteremo gli aromi di apertura, cioè quegli aromi composti da sostanze volatili “leggere” e che richiedono poco ossigeno per essere apprezzate. Al naso si percepiranno aromi puliti e intensi di mela, pera e ananas: un’apertura piuttosto consueta per il Prosecco di Valdobbiadene. Procediamo ora alla roteazione del calice, così da favorire la volatilizzazione delle sostanze aromatiche “pesanti”. La sequenza aromatica di questo primo vino si completerà con profumi di biancospino, glicine, ginestra, pesca e susina, aromi - anche in questo caso - molto frequenti nel Prosecco. Si noti la freschezza degli aromi e la mancanza di sensazioni *complesse*, molto diverso da quello che si può apprezzare in uno spumante metodo classico.

Passiamo ora alla valutazione degli aromi del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze di Ruggeri. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, valuteremo gli aromi di

apertura che saranno caratterizzato da banana, ananas e litchi, un'apertura piuttosto "esotica" e certamente diversa dal vino precedente. Procediamo ora con la roteazione del calice così da apprezzare tutti gli altri aromi. Si percepiranno aromi di acacia, glicine, ginestra, mela verde, pera, pesca e un piacevole accenno di mandorla. Passiamo ora al Prosecco di Valdobbiadene Dry La Primavera di Barbara di Merotto. L'apertura di questo terzo vino è caratterizzata da aromi di pera, mela e ananas, molto piacevole e pulito. Dopo avere roteato il calice, procederemo con la valutazione degli altri aromi che completeranno il profilo olfattivo del vino. Dal calice si percepiranno aromi di pesca, mandarino, glicine, agrumi, biancospino, ginestra, susina e un piacevole accenno di salvia.

Esame Gustativo

Come per tutti i vini spumanti, una delle qualità di rilievo durante l'assaggio è l'effervescenza prodotta dall'anidride carbonica. L'effervescenza degli spumanti prodotti con il metodo Charmat hanno in genere un *comportamento* diverso rispetto a quelli prodotti con il metodo classico, cioè rifermentati in bottiglia. Negli spumanti metodo Charmat il rilascio dell'anidride carbonica è più rapido e "repentino", pertanto la percezione dell'effervescenza sarà più elevata. A causa dei diversi stili di produzione, anche la dolcezza rappresenta un aspetto rilevante: dallo stile brut al dry, lo zucchero influirà molto sulle qualità gustative del vino, in particolare sulla percezione dell'acidità. Il volume alcolico nel Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano è generalmente molto contenuto, difficilmente supera il 12,5%, con un contenuto che, nella media, è di circa 11,5%.

Il primo vino del quale valuteremo le qualità organolettiche all'assaggio è il Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Rù di Bortolin. L'attacco di questo vino è effervescente e fresco, con una dolcezza leggera ma comunque apprezzabile e che rende il vino equilibrato. Si noti la buona corrispondenza con il naso, in particolare mela e pera. Procediamo ora con la valutazione del Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze di Ruggeri. Anche l'attacco di questo secondo Prosecco è effervescente e fresco, con la solita leggera dolcezza, tipica nella maggioranza degli spumanti prodotti nell'area di Valdobbiadene e Conegliano. L'attacco del terzo vino - Prosecco di Valdobbiadene Dry La Primavera di Barbara di Merotto - non è molto diverso dai precedenti, con effervescenza e acidità in buona evidenza, tuttavia in questo caso, la dolcezza è piuttosto percettibile e molto piacevole. Si noti infine la struttura di questi vini: un corpo piuttosto leggero, ma certamente adeguato alle caratteristiche del Prosecco di Valdobbiadene.

Considerazioni Finali

Una delle qualità che si apprezza principalmente nel Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano è rappresentata dalla freschezza, sia degli aromi sia dei sapori, qualità che saranno ben percettibili anche nella fase finale della degustazione. Il finale del Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Rù di Bortolin è persistente, lasciando in bocca sapori puliti e intensi di mela, pera e susina. Il finale del Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze di Ruggeri è persistente con piacevoli ricordi di pera, banana e ananas, molto piacevole. Anche il finale del terzo vino della nostra degustazione comparativa - Prosecco

di Valdobbiadene Dry La Primavera di Barbara di Merotto - è persistente lasciando in bocca piacevoli e intensi sapori di pera, ananas e pesca ai quali si unisce la piacevole sensazione di dolcezza. Si noti infine la sensazione di acidità che si percepisce anche dopo la deglutizione del vino, unita a un'elegante leggerezza e pulizia di sapori.

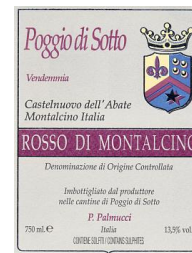


I Vini del Mese

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 Montalcino 2005 Fattoria Poggio di Sotto (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 34,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Rosso di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, vaniglia, pepe rosa, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Rosso di Montalcino matura per due anni in botte.

Abbinamento: *Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



Brunello di Montalcino 2003
Fattoria Poggio di Sotto (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 75,00

Punteggio: ♦♦♦♦ ☆

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, mentolo e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questo Brunello di Montalcino matura per 4 anni in botte a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Tredici di Terre Verdiane Fortana
Cantine Ceci (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Fortana

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ♦♦♦ ☆

Tredici di Terre Verdiane Fortana si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso porpora, abbastanza trasparente, buona effervescenza. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e lampone seguite da aromi di fragola, mirtillo, violetta e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente, piacevole dolcezza e astringenza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e lampone. Tredici di Terre Verdiane Fortana fermenta in autoclave per 2-3 mesi.

Abbinamento: Dolci di frutta, Dessert alla crema



Otello Nero di Lambrusco
Cantine Ceci (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Lambrusco Maestri

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ♦♦♦♦

Otello Nero di Lambrusco si presenta con un colore rosso rubino cupo sfumature rosso porpora, poco trasparente, effervescente. Il naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, lampone e mirtillo seguite da aromi di violetta, fragola, mora, prugna e geranio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente, piacevole freschezza e astringenza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, fragola e mirtillo. Otello Nero di Lambrusco è fermentato in autoclave per circa 3 mesi.

Abbinamento: Affettati, Pasta con carne, Lessi di carne



Barbaresco Bric Balin 2001
Moccagatta (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ♦♦♦♦♦

Barbaresco Bric Balin si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, vaniglia, tabacco, cacao, cannella, cuoio, liquirizia, pepe rosa, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Barbaresco Bric Balin matura per 18 mesi in barrique.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Barbaresco Bric Balin 2004
Moccagatta (Piemonte, Italia)

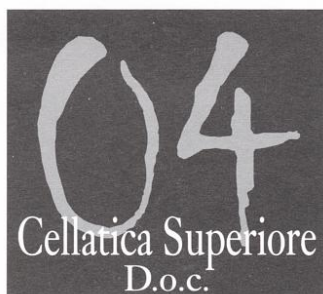
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barbaresco Bric Balin si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, fragola, rosa, vaniglia, tabacco, mirtillo, pepe rosa, liquirizia, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Barbaresco Bric Balin matura per 18 mesi in barrique.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Cellatica Superiore 2004
Cà del Vent (Lombardia, Italia)

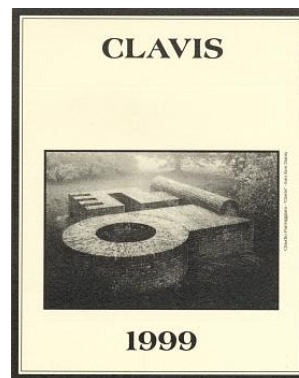
Uvaggio: Barbera (30%), Marzemino (30%), Incrocio Terzi N. 1 (25%), Schiava Gentile (5%), Cabernet Sauvignon (5%), Merlot (5%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, cannella e felce. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Questo Cellatica Superiore matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne



Cellatica Superiore Clavis 1999
Cà del Vent (Lombardia, Italia)

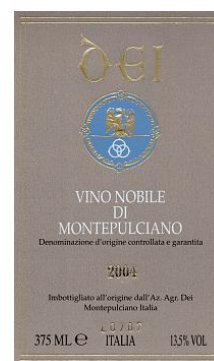
Uvaggio: Barbera (30%), Marzemino (30%), Incrocio Terzi N. 1 (25%), Schiava Gentile (5%), Cabernet Sauvignon (5%), Merlot (5%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Cellatica Superiore Clavis si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di viole appassite, vaniglia, cacao, tabacco, cuoio, eucalipto, liquirizia e rabarbaro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Cellatica Superiore Clavis matura in barrique per 24 mesi ed è affinato per almeno 5 anni in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati



Vino Nobile di Montepulciano 2004
Dei (Toscana, Italia)

Uvaggio: Prugnolo Gentile (80%), Canaiolo Nero (15%), Mammolo (5%)

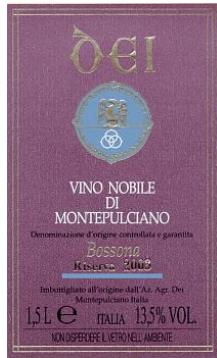
Prezzo: € 15,75

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Vino Nobile di Montepulciano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, vaniglia, tabacco, cannella, cioccolato e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol,

corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questo Vino Nobile di Montepulciano matura per 24 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona 2003 Dei (Toscana, Italia)

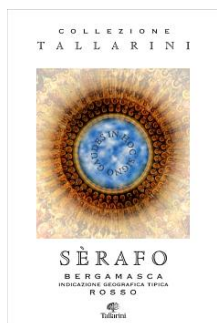
Uvaggio: Prugnolo Gentile

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, rosa, tabacco, lampone, vaniglia, cioccolato, cannella, pepe rosa, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino ben fatto. MatuAppuntamento imperdibile per chi ama la natura domenica 25 maggio a Loazzolo, in provincia di Asti, presso l'Oasi Forteto della Luja per festeggiare la "Giornata Nazionale delle Oasi WWF" per 24 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Serafo 2005 Tallarini (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (40%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Serafo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, eucalipto, peperone, cioccolato e tabacco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena. Serafo matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Valcalepio Moscato Passito di Gandosso 2003 Tallarini (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Moscato di Scanzo

Prezzo: € 39,50 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Valcalepio Moscato Passito di Gandosso si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, fragola e lampone seguite da aromi di ciliegia, prugna, ciclamino, geranio, vaniglia, pepe rosa, cannella e chiodo di garofano. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e leggermente tannico, piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fragola, lampone e ciliegia. Una parte di questo vino matura in botti di ciliegio.

Abbinamento: Crostate di frutta



Barbera d'Asti Superiore Nizza Vigna delle Rose 2004 Franco Mondo (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆☆

Barbera d'Asti Superiore Nizza Vigna delle Rose si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato,

poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di vaniglia, tabacco, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia e prugna. Questa Barbera matura per alcuni mesi in barrique.

Abbinamento: Paste ripiene con funghi, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Piemonte Moscato Passito Sileo 2003
Franco Mondo (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 16,50 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, confettura di fichi e canditi seguite da aromi di albicocca secca, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, dattero, lavanda, vaniglia, miele, scorza d'agrumi e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, confettura di fichi e albicocca secca. Piemonte Moscato Passito Sileo fermenta e matura in barrique.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta, Formaggi stagionati e piccanti



Vallantica Rosso 2006
Vallantica (Umbria, Italia)

Uvaggio: Ciliegiolo (60%), Merlot (40%)

Prezzo: € 7,80

Punteggio: ◆◆◆

Vallantica Rosso si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, fragola e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza

con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Vallantica Rosso matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Gemine 2006
Vallantica (Umbria, Italia)

Uvaggio: Merlot (60%), Ciliegiolo (40%)

Prezzo: € 19,20 - 1,50 l

Punteggio: ◆◆◆★

Gemine si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Gemine matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Muffo 2005
Sergio Mottura (Lazio, Italia)

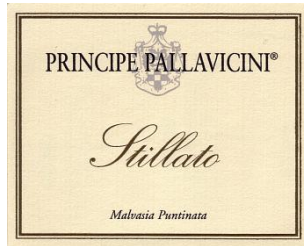
Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 17,80 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Muffo si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di albicocca secca, dattero e miele seguite da aromi di confettura di mele cotogne, castagna, cedro, mandorla, lavanda, mela cotta, vaniglia, pera cotta, scorza d'agrumi e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di albicocca secca, dattero e miele. Un vino ben fatto. Muffo matura in barrique per 12 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Crostate di frutta secca, Pasticceria secca, Formaggi stagionati



Stillato 2006
Principe Pallavicini (Lazio, Italia)

Uvaggio: Malvasia del Lazio

Prezzo: € 13,50 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Stillato si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, fico secco e albicocca secca seguite da aromi di canditi, confettura di mele cotogne, dattero, vaniglia, miele, mandorla e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di albicocca secca, uva passa e mandorla. Stillato matura per 10 mesi in barrique.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta secca

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.

Giornata Nazionale delle Oasi WWF

Appuntamento imperdibile per chi ama la natura domenica 25 maggio a Loazzolo, in provincia di Asti, presso l'Oasi Forte della Luja per festeggiare la "Giornata Nazionale delle Oasi WWF". Sarà un appuntamento importante con tante iniziative per tutto il giorno e con la presenza di ospiti eccellenti tra cui il Presidente del WWF-Piemonte e Valle d'Aosta Giorgio Baldizzone, l'Assessore all'Ambiente e alle Aree protette della Regione Piemonte Nicola De Ruggiero e il Presidente Regionale della Coldiretti Piemonte Giorgio Ferrero. Il programma prevede visite guidate nei vigneti, nel frutteto con antiche varietà di meli e peri, in cantina per scoprire l'antica vinificazione del moscato passito Loazzolo DOC, nel giardino delle farfalle e nei boschi che circondano l'Oasi alla ricerca delle orchidee

spontanee percorrendo sentieri didattici con bacheche informative sulla natura e ammirando il panorama straordinario che va dall'Appennino Ligure alle Alpi.

Inoltre ci saranno giochi didattici per i bambini curati dalla Cooperativa Co.A.La, informazioni naturalistiche riguardanti le Langhe e il Monferrato curati dal dipartimento di Scienze Ambientali di Alessandria, mostre fotografiche di razze zootecniche a rischio di estinzione, di insetti curiosi e bellissimi della Langa Astigiana e delle orchidee dei boschi di Loazzolo. Ci sarà la possibilità anche di assistere ad una dimostrazione pratica e a una lezione di disegno naturalistico sul campo, acquistare nidi per uccelli e oggetti in avorio vegetale oltre ai prodotti biologici e tipici del territorio nel mercatino dell'Oasi. Per gli interessati al risparmio energetico e alle fonti rinnovabili anche dimostrazioni di funzionamento e informazioni per l'installazione di pannelli fotovoltaici. Per informazioni: Tel 0141 831596 info@fortetodellaluja.it - www.fortetodellaluja.it

Decima Edizione delle Giornate del Pinot Nero

Il 22 e 23 Maggio prossimi a Egna e Montagna, nella regione della Bassa Atesina in provincia di Bolzano, si rinnova l'appuntamento con le Giornate Altoatesine del Pinot Nero. L'evento vede il suo momento più significativo nelle due giornate di degustazione di vini Pinot Nero italiani ed esteri rivolte a un pubblico di amatori, appassionati, cultori di questo particolare vitigno. Settantacinque sono i produttori italiani che hanno accolto l'invito a partecipare rivolto dall'organizzazione e altrettanti saranno quindi i Pinot Nero proposti ai banchi d'assaggio, insieme ai numerosi provenienti da Germania, Austria, Nuova Zelanda, Australia, California, e ben dieci dalla Borgogna.

Per l'edizione 2008 il Comitato organizzatore ha elaborato un ricco programma di eventi che si propongono di diffondere la conoscenza delle caratteristiche del vino e del vitigno attraverso la parola di esperti del settore quali Bernhard Pichler ed Erwin Eccli. Sono previsti seminari di degustazione, sia in lingua italiana che tedesca, e due verticali di dieci annate di "Pinot Nero Barthenau Vigna S.Urbano" della Tenuta J. Hofstätter guidate da Martin Foradori. Non mancherà infine l'occasione di gustare i vini presenti all'evento in abbinamento a prodotti tipici locali nella festa serale conclusiva che si terrà sotto i suggestivi portici del centro storico di Egna. La prima giornata della manifestazione si aprirà con la premiazione del Concorso Nazionale del Pinot Nero d'Italia, settima edizione della competizione che è riservata quest'anno ai prodotti dell'annata 2005. Il Concorso metterà a confronto i Pinot Nero di 75 aziende di tutta Italia che hanno aderito all'invito rivolto dall'organizzazione.

I vini verranno sottoposti al giudizio di un panel di degustatori di alto livello fra enologi, giornalisti, esperti del mondo enologico che mercoledì 2 Aprile 2008 si sono dedicati alle sessioni d'assaggio presso il Centro Sperimentale Laimburg di Vadena (BZ) secondo il metodo di valutazione elaborato dal Dott. Armin Kobler. Lo scorso anno la palma quale miglior Pinot Nero italiano è stata attribuita al Blauburgunder DOC dell'azienda Stachlburg, mentre seconda e terza si sono classificate due importanti realtà vitivinicole a livello locale e nazionale quali l'Azienda agricola Lunelli e la Cantina La Vis e Valle di Cembra.

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".



Grappa di Vino Nobile di Montepulciano Dei (Toscana, Italia)

(Distillatore: Distilleria Nannoni)

Materia prima: Vinaccia di Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero,
Mammolo

Prezzo: € 30,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta limpida, cristallina e incolore. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, prugna, lampone, nocciola, pera, violetta e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, buona morbidezza, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore. Alcol 42°.

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 oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Bradisismo 2003, Inama (Italia)
2	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
3	↘	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
4	↗	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
5	↘	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
6	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
7	↘	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
8	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
9	↘	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
10	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
11	↗	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
12	↘	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
13	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
14	☆	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
15	☆	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)

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