

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 74, Maggio 2009

L'Europa Distrugge i Vini Rosati

Brutte notizie per gli appassionati di vini rosati, ma anche per tutti quelli che apprezzano comunque il buon vino. I vini rosati, com'è fin troppo noto, non godono dei favori della maggioranza, per molti questo stile di vino non sarebbe nemmeno degno del titolo di "vino", colpevole di non essere né bianco né rosso. Eppure la scelta di buoni vini rosati è oggi molto vasta, esempi di alta qualità che colorano di rosa il calice e allietano il naso con piacevoli aromi, al pari degli altri due colleghi bianchi e rossi. Ad onore del vero, ci sono anche tanti vini rosati non proprio "buoni", ma questo, del resto, si può dire anche per i vini bianchi e per i vini rossi. Se alla precaria reputazione che i vini rosati hanno si aggiunge poi la legalizzazione di pratiche enologiche di discutibile qualità, le cose non possono che peggiorare. Se oggi l'apprezzamento dei vini rosati è piuttosto modesto, le nuove norme in discussione alla Commissione Europea potrebbero definitivamente decretare la "fine" dei vini rosati.

Con le nuove norme che si stanno discutendo, la Commissione Europea conferma la sua "avversione" nei confronti della qualità, promulgando norme e leggi piuttosto discutibili per la tutela e la promozione del buon vino. Dopo avere promosso l'utilizzo dei trucioli nel vino, la dealcolizzazione, lo zuccheraggio e la produzione di vini alla frutta, ora la Commissione Europea si concentra sulla demolizione dei vini rosati. Con molta probabilità, da agosto sarà infatti possibile - e legale - produrre vini rosati miscelando vini bianchi e vini rossi, una pratica che apre la strada a ovvie frodi tutte a discapito della qualità. Questa pratica, che in Europa è attualmente vietata per tutti i vini da tavola, era unicamente consentita nella produzione di certi spumanti rosati, come lo Champagne e il Franciacorta. Nei vini rosati da tavola, attualmente la produzione è svolta in due modi specifici, e comunque unicamente utilizzando uve a bacca rossa.

Il primo, che è anche il più frequente, prevede una breve macerazione del mosto con le bucce dell'uva, mentre il secondo metodo prende il nome di *salasso*, che consiste nel prelievo di una parte del mosto di un vino rosso - che fermenta sempre

con le bucce dell'uva - dopo alcune ore dalla pigiatura. La pratica del salasso è sovente utilizzata per aumentare la struttura di certi vini rossi, fermentando poi a parte la frazione di mosto prelevato, che è poco colorato, ottenendo quindi un vino rosato. La possibilità di produrre vini rosati miscelando vini rossi e bianchi, rappresenta una seria minaccia alla qualità del vino e l'ennesimo provvedimento tutto a discapito della dignità e della tutela dei consumatori. La decisione, secondo alcuni, sarebbe utile a sostenere l'economia del vino, consentendo di produrre vini rosati a prezzi competitivi così da sostenere la competizione con i produttori degli altri paesi, soprattutto nei paesi dove i vini rosati sono piuttosto apprezzati, come la Cina.

Solamente Francia e Italia si sono opposte a questa decisione, tuttavia - nonostante le proteste di questi due importanti paesi vinicoli - con molta probabilità dal 1 agosto sarà possibile produrre in Europa vini rosati da tavola ottenuti dalla miscelazione di bianchi e rossi. A sostegno della tutela della qualità dei vini rosati, la Francia ha proposto l'indicazione in etichetta della dicitura "vino rosato tradizionale" riservata unicamente ai vini prodotti con uve rosse e con i metodi *tradizionali*. Questa condizione, che a prima vista dovrebbe concludere le tante polemiche che si sono sollevate su questo caso, ha l'imperdonabile difetto di essere facoltativa, così come sarà facoltativa l'indicazione in etichetta che si tratta di un vino rosato miscelato. In altre parole, il consumatore non avrà mai la certezza sulla reale qualità del vino rosato che acquisterà: il dubbio che si tratti di un ignobile *rosato fasullo* sarà sempre piuttosto fondato.

Poiché queste indicazioni saranno facoltative, nei paesi europei dove la cultura dei vini rosati di qualità è legata anche al territorio - come Francia e Italia - si avrà un forte interesse a distinguere le due produzioni, mentre negli altri paesi, proprio per garantirsi migliori possibilità di concorrenza ottenute dalla confusione e dalla scarsa informazione, non si provvederà a indicare nulla. Ma siamo proprio sicuri che questo provvedimento sarà utile a sostenere l'economia dei vini rosati? Un vino rosato ottenuto dalla miscela di vini bianchi e rossi di discutibile qualità, può mai produrre un vino di qualità? Perché parliamo di "discutibile qualità"? Ma secondo voi i produttori e i paesi interessati ai benefici di questa legge, utilizzeranno

Sommario

L'Europa Distrugge i Vini Rosati	1
GUSTO DIVINO	
Alto Adige Cabernet-Merlot a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
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

vini bianchi e rossi di qualità per produrre i loro rosati in questo modo? Visto che i vini bianchi e rossi godono di migliore fama e dignità, avendo a disposizione vini di qualità, chi sarebbe disposto a miscelarli per produrre un vino rosato di qualità? Probabilmente nessuno: chi decide di produrre un vino rosato di qualità lo fa utilizzando metodi e criteri di qualità.

Il nuovo provvedimento della Commissione Europea, così com'è, sembra piuttosto un tentativo a supporto dei produttori di vini di scarsa qualità, che in questo modo possono venderli sfruttando l'onda del nuovo interesse - seppure modesto - che i consumatori stanno mostrando verso i vini rosati. Se è vero che i rosati stanno suscitando un certo interesse negli appassionati, questo è stato il risultato di un duro lavoro svolto sulla qualità, facendo ricredere con i fatti quelli che consideravano i vini rosati come *non vini*. Questo lavoro, che avrebbe ancora bisogno di molti altre iniziative, sarà certamente vanificato da provvedimenti come questo, poiché consentirà la produzione di vini di dubbia qualità. I produttori che credono nella qualità, certamente non ricorreranno a questo basso e discutibile espediente. A vedere i recenti provvedimenti che la Commissione Europea ha promulgato in ambito enologico, sembra proprio che il vino non goda dei favori dei politici del Vecchio Continente. Anzi, sembra proprio che stiano facendo di tutto per mettere in risalto i peggiori esempi di qualità enologica del nostro continente. Viste le recenti disposizioni Comunitarie in materia enologica, verrebbe da dire che ci stanno riuscendo perfettamente. Congratulazioni!

GUSTO DIVINO

Alto Adige Cabernet-Merlot a Confronto

Fra i vini rossi ottenuti dall'unione di uve diverse e previsti dalla DOC Alto Adige, la combinazione Cabernet-Merlot è fra le più frequenti e tipiche

L'Alto Adige è certamente fra le più rappresentative regioni enologiche d'Italia, una terra che si distingue non solo per la qualità dei propri vini, ma anche per la varietà di uve che si coltivano nei vigneti. L'enologia dell'Alto Adige, oltre all'utilizzo di varietà autoctone, è fortemente orientata alla produzione di vini con uve oggi considerate "internazionali" e per la maggioranza dei casi di origine francese, che in queste terre hanno dimostrato di ottenere eccellenti risultati. Fra le uve a bacca rossa, troviamo il Pinot Nero, che in Alto Adige rap-

presenta una delle massime espressioni d'Italia, e le celebri varietà Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, uve che hanno reso grande Bordeaux in tutto il mondo. Il disciplinare di produzione della DOC Alto Adige prevede l'uso e la combinazione di diverse uve, anche internazionali, delle quali la più frequente e tipica è rappresentata dall'unione di Cabernet Sauvignon e Merlot, ai quali si unisce, talvolta, anche il Cabernet Franc.

L'unione di queste tre uve, definita spesso come *miscela bordolese*, è molto frequente in diverse parti del mondo, una combinazione molto tipica anche in Alto Adige, producendo uno dei vini rossi da uve internazionali più tipici della zona. Uve di grande carattere e riconoscibilità, Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc sembrano quasi essere create per la produzione di vini frutto della loro unione, ognuna contribuendo con le proprie qualità che spesso complementano le qualità delle altre. La forza e l'irruenza del Cabernet Sauvignon sono infatti mitigati dalla rotondità e dalla suadenza del Merlot, mentre il Cabernet Franc contribuisce ad aggiungere una nota erbacea arricchendo il profilo olfattivo del vino e la struttura. Delle tre uve, il Cabernet Franc è il meno utilizzato, non solo in Alto Adige ma anche nel resto del mondo, pertanto i vini della regione denominati come "Cabernet-Merlot" sono prevalentemente prodotti con Cabernet Sauvignon e Merlot.

I Vini della Degustazione

La nostra degustazione comparativa tratterà lo studio di tre vini dell'Alto Adige prodotti dall'unione del Cabernet Sauvignon e Merlot. Seguendo lo stile tipico utilizzato nella produzione di vini con queste due celebri uve, la combinazione Cabernet Sauvignon-Merlot è praticamente sempre sottoposta a fermentazione e maturazione in contenitori di legno, generalmente rappresentati dalla barrique, come da tradizione bordolese. In realtà l'uso del legno non è semplicemente una *moda*, ma una necessità, poiché il carattere irruente delle due uve, in particolare del Cabernet Sauvignon, beneficia della maturazione in legno, arrotondando le asperità dei tannini e restituendo un vino più *rotondo*. Nonostante la barrique sia il contenitore più utilizzato in Alto Adige per la produzione del Cabernet-Merlot, ci sono tuttavia alcuni produttori che preferiscono la botte grande alla celebre botte francese, mentre altri ancora propongono vini fatti maturare in entrambi i tipi di botte.

Due dei vini selezionati per la nostra degustazione comparativa sono stati prodotti utilizzando unicamente la barrique, mentre uno di questi è stato fatto maturare sia in barrique sia in botte. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è l'Alto Adige Cabernet-Merlot Feld di Erste & Neue, maturato in parte in barrique e in parte in botte, nel quale il Cabernet Sauvignon è presente in quantità maggiore rispetto al Merlot. Il secondo vino è l'Alto Adige Merlot-Cabernet Sauvignon Castel Schwanburg Geierberg di Castel Schwanburg, prodotto con Merlot e Cabernet Sauvignon in parti uguali e maturato in barrique per 12 mesi. Il terzo vino della nostra degustazione comparativa è l'Alto Adige Cabernet Merlot Cuvée Lintclarus di Tiefenbrunner, con Cabernet Sauvignon presente in parte leggermente superiore al Merlot e maturato in barrique per 18 mesi. I vini sono scelti secondo l'ultima annata posta in commercio dai rispettivi produttori e sono serviti alla temperatura di 18°C in tre calici da degustazione ISO.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2009 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 Alto Adige Cabernet-Merlot della nostra degustazione comparativa

Esame Visivo

Il Cabernet Sauvignon e il Merlot sono uve entrambe caratterizzate da un alto contenuto di sostanze coloranti, pertanto i vini prodotti dall'unione di queste due varietà presentano generalmente colori molto intensi e cupi. Anche la trasparenza è generalmente piuttosto ridotta, talvolta con trasparenze così ridotte da impedire il passaggio della luce. Grazie all'alta quantità di sostanze coloranti, nei vini Alto Adige Cabernet-Merlot si osserveranno colori piuttosto intensi e scuri, nella tonalità rosso rubino, per poi evolvere con il tempo a rosso granato. A causa del tempo di maturazione in botte, in questi vini è piuttosto difficile osservare colori rosso porpora, una tonalità tipica dei vini giovani e che è generalmente persa dopo alcuni mesi. Anche l'ossidazione prodotta dalla maturazione in legno, così come l'apporto dei tannini ceduti dalla botte, influiscono nel colore del vino, conferendo tonalità più scure.

Inizieremo l'esame visivo della nostra degustazione comparativa dall'Alto Adige Cabernet-Merlot Feld di Erste & Neue. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, si osserverà alla base del calice il colore del vino, in questo caso rosso rubino intenso, mentre la sfumatura - osservata all'estremità della massa liquida, verso l'apertura del calice - presenta un colore rosso granato. Passiamo ora al secondo vino: Alto Adige Merlot-Cabernet Sauvignon Castel Schwanburg Geierberg di Castel Schwanburg. Sempre mantenendo il calice inclinato, osserviamo la base - dove la massa liquida è più spessa - nella quale si evidenzierà un colore rosso rubino intenso e cupo, con sfumature dello stesso colore. Si passerà ora alla valutazione del terzo vino - Alto Adige Cabernet Merlot Cuvée Linticlarus di Tiefenbrunner - nel quale si osserverà un colore rosso rubino intenso e cupo, con sfumature che mostrano evidenti tonalità rosso granato.

Esame Olfattivo

Le qualità olfattive del Cabernet Sauvignon e del Merlot sono generalmente ben riconoscibili e - per molti aspetti - simili nel carattere di frutti a bacca nera e rossa oltre a certe qualità aromatiche erbacee e vegetali. I vini prodotti con queste due uve sono nella maggioranza dei casi fermentati e maturati in

botte o barrique, pertanto sarà possibile percepire qualità terziarie piuttosto evidenti, dalla vaniglia al cioccolato e cacao, così come aromi balsamici, generalmente espressi da eucalipto. Fra gli aromi di frutta tipici dell'Alto Adige Cabernet-Merlot troviamo ribes, amarena e prugna, identificativi di entrambe le uve, mentre fra gli aromi di fiori, la violetta è la qualità più ricorrente. Con il tempo e, ovviamente, con la maturazione in legno, in questi vini si possono inoltre percepire aromi terziari e complessi di caffè, cioccolato, cacao, vaniglia, chiodo di garofano, pepe nero, cannella, macis e liquirizia, mentre la sensazione vegetale più frequente è il peperone.

Iniziamo la valutazione del profilo olfattivo della nostra degustazione comparativa dall'Alto Adige Cabernet-Merlot Feld di Erste & Neue. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, senza quindi favorire una forte ossigenazione del vino, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare gli aromi di apertura, cioè le sensazioni olfattive che identificano un vino e le sue uve. Dal calice si percepiranno aromi intensi e puliti di ribes, prugna e amarena, tre qualità aromatiche la cui combinazione è molto tipica sia nel Merlot sia nel Cabernet Sauvignon, in particolare l'aroma di ribes. Dopo avere roteato il calice, favorendo questa volta l'ossigenazione del vino, si procederà con la seconda olfazione così da completare il profilo olfattivo del vino. Dal calice si potranno apprezzare aromi di violetta, lampone, ciclamino, mirtillo, vaniglia, tabacco, caffè, cannella e un piacevole tocco balsamico di mentolo.

Passiamo ora alla valutazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Alto Adige Merlot-Cabernet Sauvignon Castel Schwanburg Geierberg di Castel Schwanburg. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, valuteremo gli aromi di apertura espressi da amarena, prugna e ribes, proprio come il vino precedente. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione così da completare il profilo olfattivo con mirtillo, mora, violetta, lampone, vaniglia, cioccolato e liquirizia oltre ad accenni di pepe nero e un piacevole tocco balsamico di eucalipto. L'apertura del terzo vino - Alto Adige Cabernet Merlot Cuvée Linticlarus di Tiefenbrunner - conferma le caratteristiche identificative delle due uve con ribes, amarena e prugna. Dopo avere roteato il calice, così da favorire lo sviluppo degli altri aromi, procederemo con la seconda olfazione che consentirà la percezione di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, cannella, macis, liquirizia e cioccolato oltre al consueto tocco balsamico di eucalipto e un accenno vegetale di peperone.

Esame Gustativo

Il Cabernet Sauvignon e il Merlot sono uve che producono generalmente vini di potente struttura, quando in vigna si sono attuate condizioni di viticoltura di qualità e operando in modo opportuno in cantina. Se è vero che il Cabernet Sauvignon è capace di produrre vini con notevole struttura e astringenza in evidenza, il Merlot, nonostante sia capace di altrettanto, si contraddistingue per la sua morbidezza e per i suoi tannini più morbidi. Non è un caso che proprio il Merlot sia l'uva che maggiormente si utilizza in enologia per smussare le asperità di vini "scontrosi" e "duri", contribuendo inoltre a mantenere o addirittura aumentare la struttura. Grazie all'alto contenuto di tannini presenti in entrambe le uve, i vini prodotti con Cabernet Sauvignon e Merlot sono fatti fermentare e maturare in

botte - più frequentemente in barrique - con lo scopo di *arrotondare* il carattere e rendere meno aggressivi i tannini. Anche il contenuto in zuccheri è piuttosto rilevante, pertanto i vini prodotti con queste uve avranno un volume alcolico piuttosto sostenuto, spesso superiore al 13%.

Iniziamo la valutazione del gusto dall'Alto Adige Cabernet-Merlot Feld di Erste & Neue. L'attacco di questo primo vino, cioè le sensazioni iniziali che si percepiscono in bocca al primo sorso, evidenziano un'astinenza piuttosto sostenuta e un corpo ben strutturato, sensazioni che sono poi sostituite dalla piacevole morbidezza e dall'alcol. Anche l'attacco del secondo vino della nostra degustazione comparativa - Alto Adige Merlot-Cabernet Sauvignon Castel Schwanburg Geierberg di Castel Schwanburg - denota il carattere pieno dei tannini di entrambe le uve, con un corpo decisamente strutturato e una piacevole morbidezza, evidenziando, rispetto al vino precedente, dei tannini più maturi e morbidi. Passiamo ora alla valutazione del terzo vino: Alto Adige Cabernet Merlot Cuvée Linticlarus di Tiefenbrunner. L'attacco di questo vino è decisamente tannico con un corpo dalla struttura robusta e piena, nel quale si può comunque percepire la tipica morbidezza del Merlot, ulteriormente accentuata dalla maturazione in barrique per 18 mesi.

Considerazioni Finali

I tre vini della nostra degustazione comparativa rappresentano pienamente le caratteristiche organolettiche delle due uve, in particolare la natura e forza dei tannini e la tipica morbidezza del Merlot. Il finale dell'Alto Adige Cabernet-Merlot Feld di Erste & Neue è persistente lasciando in bocca intensi e piacevoli ricordi di amarena, ribes e prugna, un finale tipico per i vini prodotti con queste due uve. Anche il finale dell'Alto Adige Merlot-Cabernet Sauvignon Castel Schwanburg Geierberg di Castel Schwanburg è persistente lasciando in bocca intensi e piacevoli ricordi di ribes, prugna e amarena, con una percezione maggiore di struttura rispetto al vino precedente. Il finale del terzo vino - Alto Adige Cabernet Merlot Cuvée Linticlarus di Tiefenbrunner - non differisce molto dai vini precedenti, anche qui la persistenza è molto buona con ricordi di ribes, amarena e prugna, tuttavia lasciando in bocca una maggiore sensazione di struttura.



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



Barolo Bricat 2004
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barolo Bricat si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, 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 rosa, lampone, vaniglia, tabacco, cannella, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Barolo Bricat matura per 24 mesi in botte.

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



Barolo Riserva Le Gramolere 2000
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 43,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barolo Riserva Le Gramolere si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di confettura di lamponi, confettura di fragole, rosa appassita, vaniglia, tabacco, liquirizia, cuoio,

cacao, chiodo di garofano, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e confettura di lamponi. Barolo Riserva Le Gramolere matura per 36 mesi in botte.

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



**Barbera d'Asti Superiore Nizza Bricco Dani 2005
Villa Giada (Piemonte, Italia)**

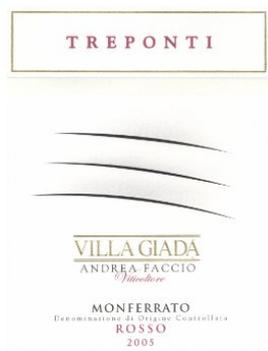
Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barbera d'Asti Superiore Nizza Bricco Dani 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 ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, tabacco, vaniglia, pepe rosa, cioccolato, macis e mentolo. 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 ciliegia, prugna e mirtillo. Barbera d'Asti Superiore Nizza Bricco Dani matura per oltre un anno in barrique.

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



**Monferrato Rosso Treponti 2005
Villa Giada (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo, Barbera

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Monferrato Rosso Treponti 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, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, vaniglia, mora, tabacco, pepe rosa, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Monferrato Rosso Treponti matura per circa 12 mesi in barrique.

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



**Alto Adige Gewürztraminer Reserve 2006
Peter Zemmer (Alto Adige, Italia)**

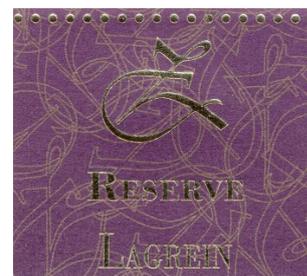
Uvaggio: Gewürztraminer

Prezzo: € 12,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Alto Adige Gewürztraminer Reserve si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, litchi e rosa bianca seguite da aromi di pesca, pera, mela, banana, miele, scorza d'agrumi e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, banana e litchi. Alto Adige Gewürztraminer Reserve matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Crostacei alla griglia, Carne bianca arrosto



**Alto Adige Lagrein Reserve 2006
Peter Zemmer (Alto Adige, Italia)**

Uvaggio: Lagrein

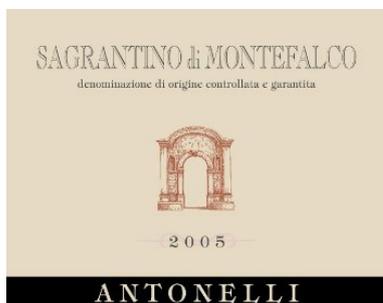
Prezzo: € 13,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Alto Adige Lagrein Reserve 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, mirtillo e mora seguite da aromi di violetta, prugna, vaniglia, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole

morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e mora. Alto Adige Lagrein Reserve matura per 15 mesi in barrique, 10 mesi in botte e per 6 mesi in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco 2005
Antonelli (Umbria, Italia)

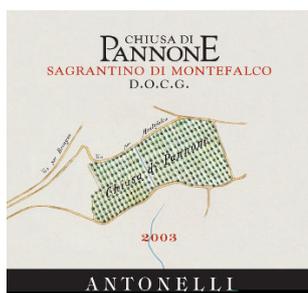
Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Questo Sagrantino di Montefalco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, cannella, ciclamino, vaniglia, macis, cioccolato, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Questo Sagrantino di Montefalco matura per 15 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone 2003
Antonelli (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, cannella, cioccolato, macis, pepe rosa, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico

e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Un vino ben fatto. Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone matura per 21 mesi in botte, 3 mesi in vasche di cemento e per due anni in bottiglia.

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



Oltrepo Pavese Metodo Classico Brut Rosé Castel San Giorgio 2005
Podere San Giorgio (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Pinot Nero (90%), Chardonnay (10%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Oltrepo Pavese Metodo Classico Brut Rosé Castel San Giorgio si presenta con un colore rosa buccia di cipolla brillante e sfumature rosa buccia di cipolla, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e lievito seguite da aromi di fragola, mandarino, susina, garofano, ciclamino e crosta di pane. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Oltrepo Pavese Metodo Classico Brut Rosé Castel San Giorgio rifermenta in bottiglia per 11 mesi.

Abbinamento: Aperitivi, Antipasti di carne e pesce, Pasta con pesce, Pesce saltato



Valtellina Superiore Sassella Riserva 2004
Rainoldi (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Valtellina Superiore Sassella Riserva 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 ciliegia, lampone e prugna seguite da aromi di violetta, fragola, rosa, vaniglia, tabacco, cannella, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Valtellina Superiore Sassella Riserva matura per 2 anni in botte.

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



Valtellina Sfursat Fruttaio Ca' Rizzieri 2004
Rainoldi (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Valtellina Sfursat Fruttaio Ca' Rizzieri si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, 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, cannella, cioccolato, cuoio, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Valtellina Sfursat Fruttaio Ca' Rizzieri matura per 15 mesi in barrique seguite da oltre 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Franciacorta Satèn Brut 2005
Villa (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Franciacorta Satèn Brut si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente,

perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e crosta di pane seguite da aromi di acacia, nocciola, lievito, pera, susina, biancospino e burro. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e susina. Franciacorta Satèn Brut rifermenta per almeno 30 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Aperitivi, Risotto con pesce e crostacei, Crostacei saltati, Verdure



Franciacorta Cuvette Brut 2004
Villa (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Nero (15%), Pinot Bianco (5%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆★

Franciacorta Cuvette Brut si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, pera e mandarino seguite da aromi di crosta di pane, lievito, acacia, biancospino, mela, nocciola, susina, ginestra, burro e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e susina. Un vino ben fatto. Franciacorta Cuvette Brut rifermenta in bottiglia per almeno 42 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pasta con pesce e carne

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

A Bolzano le Giornate del Pinot Nero

Il 21 e 22 maggio si svolgeranno a Bolzano le Giornate del Pinot Nero. Molte le novità nella formula del Concorso e nel programma dedicato agli appassionati del "re dei vini rossi". L'edizione 2009 delle Giornate altoatesine del Pinot Nero presenta alcune importanti novità, introdotte dal Comitato Organizzatore per accrescere l'interesse intorno alla manifestazione.

Concorso Nazionale del Pinot Nero d'Italia: la novità più rilevante di questa 8ª edizione consiste nel passaggio alla Sezione Enologia del Centro Sperimentale di Laimburg della completa gestione del Concorso, dalla degustazione alla selezione del panel di degustatori, effettuata per la prima volta dal dott. Armin Kobler direttore del Centro. I criteri di scelta adottati hanno concesso maggiore spazio a esperti del settore vitivinicolo di provenienza altoatesina, i quali, mercoledì 15 aprile presso la sede del Centro a Vadena (BZ), valuteranno gli 80 Pinot Neri dell'annata 2006 in gara, secondo il metodo elaborato dal dott. Kobler.

Quest'anno, fra i Pinot provenienti da tutta Italia, vi sarà un protagonista d'eccezione il Pinot Nero Ötzi, che verrà valutato dai giurati nel ruolo di "fuori concorso". Si tratta di una cuvée ottenuta dai Pinot, annata 2006, dei viticoltori della Val Venosta Franz Pratzner (Falkenstein) e Martin Aurich (Unterortl), che hanno ideato un originale esperimento per stabilire in che modo diverse temperature e altitudini influiscano sul processo di maturazione di questo vino. La cuvée è stata conservata per un anno in tre barrique identiche ma poste in tre luoghi a varie altitudini: una nella cantina di Castel Juval, residenza di Reinhold Messner (900 m s.l.m.), una in quella dell'Hotel Oberraindlhof (1500 m s.l.m.) affidata alle cure dei ristoratori Elisabeth e Helmuth Raffener, la terza presso il Berghotel Grawand (3212 m s.l.m.), entrambi in Val Senales.

I nomi dei migliori Pinot Neri d'Italia saranno resi noti nel corso della cerimonia di premiazione che si svolgerà giovedì 21 maggio in apertura delle "Giornate". Le Giornate altoatesine del Pinot Nero, all'undicesima edizione, coinvolgeranno come tradizione le comunità di Egna e Montagna, i due piccoli centri della Bassa Atesina dove si concentra una produzione di Pinot Nero di altissima qualità; basti pensare all'Altopiano di Mazzon ritenuto uno dei territori italiani maggiormente vocati per la coltivazione di questo vitigno. Il programma prenderà il via giovedì 21 maggio a Egna con l'apertura dei banchi d'assaggio che proseguiranno venerdì 22 a Montagna; gli appassionati potranno degustare sia i vini italiani in gara, compresi i tre Pinot Ötzi, che una selezione di 25 Pinot provenienti da tutto il

mondo.

Numerosi gli appuntamenti (su prenotazione) per i veri cultori dell'aristocratico vitigno: dall'imperdibile verticale di giovedì 21 dedicata al Pinot Nero "Kreuzbichler" dell'azienda vinicola J. Brigl, del quale saranno scelte 8 annate fra il 1951 e il 1990, alle degustazioni di Pinot italiani (in lingua italiana) e internazionali (in lingua tedesca) del venerdì 22, guidate rispettivamente da Michela Carlotto e Peter Dipoli. Queste giornate all'insegna dei grandi vini si concluderanno con due allegri momenti conviviali, la tradizionale festa sotto i portici di Egna, prevista per giovedì 21, e la cena dedicata al Pinot Nero che si terrà venerdì 22 maggio al Ristorante "Goldener Löwe" di Montagna.

Gli Ambasciatori del Cabreo si Mobilitano per l'Abruzzo

La tremenda sciagura del terremoto in Abruzzo è arrivata proprio mentre alle Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari si procedeva a un primo bilancio positivo del Vinitaly, che ha lasciato intravedere buone possibilità di ripresa del mercato italiano ed estero. La notizia del terremoto ha scioccato tutti. Immediatamente i responsabili hanno cercato di prendere contatto con il referente a L'Aquila per gli Ambasciatori del Cabreo, l'associazione che riunisce ogni anno un centinaio di ristoranti, enoteche, wine-bar selezionati, sotto la grande bandiera della tradizione enogastronomica italiana e della "qualità Cabreo". A pochi chilometri dall'epicentro del sisma, a Camarda, si trova infatti il Ristorante Elodia della famiglia Moscardi. Sarebbe più giusto dire si trovava: la struttura è fortemente lesionata e assolutamente inagibile. Antonello Moscardi, ristoratore instancabile oltre che a fiduciario AIS per L'Aquila, sta cercando di riorganizzare il piccolo gruppo che ruotava intorno al suo locale ed è alla ricerca di roulotte e caravan per poter continuare ad essere "comunità". Le Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari hanno quindi deciso di organizzare una raccolta fondi per riuscire in breve tempo ad inviare almeno una roulotte.

Nel loro progetto hanno pensato di coinvolgere proprio gli Ambasciatori del Cabreo, per portare sostegno ad uno di loro che sempre ha condiviso passioni e sogni e ora, in un attimo, ha perso tutto. Un vero gruppo di protagonisti dell'enogastronomia italiana ma soprattutto veri "ambasciatori" di solidarietà.

Rinnovate le Cariche dell'Accademia della Vite e del Vino

Nel corso della sessione di apertura dell'Anno Accademico 2009 (avvenuta in occasione dell'ultima edizione del Vinitaly), sono state comunicate le nuove nomine ai vertici dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, la più importante istituzione nazionale del mondo vitivinicolo, costituita nel 1949 (esattamente sessanta anni fa) per decreto dell'allora presidente della Repubblica, Luigi Einaudi.

Alla Presidenza è stato confermato il professore Antonio Calò, che giunge così al suo terzo mandato. Conferma anche per il professor Carlo Viviani alla carica di segretario generale. Due nuove nomine invece alla vicepresidenza, assegnata ai professori Rosario Di Lorenzo e Arturo Zamorani. Per quanto ri-

guarda il Consiglio Direttivo, entrano a farne parte i professori Vittorino Novello e Francesco Orlandi, che si affiancano ai professori Aureliano Amati, Angelo Costacurta, Davide Gaeta, Cesare Intriери, Filiberto Loreti, Giovanni Martelli, Maurizio Sorbini, Gianni Zonin e il Presidente Onorario Franco Scaramuzzi.

Nell'assumere l'incarico, il presidente Calò ha ringraziato per l'apprezzamento che il suo lavoro ha ricevuto e ha esposto le linee strategiche e operative che hanno caratterizzato gli anni passati e alle quali ci si atterrà anche per il futuro prossimo. In particolare, il professor Calò ha ricordato l'attività di comunicazione, divulgazione e approfondimento sul tema centrale dei vitigni italici, svolta dall'Accademia attraverso l'organizzazione delle Tornate e i vari rapporti con Organismi nazionali ed internazionali; inoltre proseguirà l'opera dei due Gruppi di Lavoro attualmente più attivi: di questi, il primo sta proseguendo nello studio della storia della vitivinicoltura regionale italiana (recentemente è stato pubblicato il volume dedicato alla Toscana, mentre sono in fase di realizzazione quelli su Valle d'Aosta e Puglia), mentre il secondo si dedica al tema "Vino e Salute". «Per sintetizzare in una formula i tratti salienti della nostra attività - ha spiegato il presidente Calò - possiamo dire che l'Accademia punta alla creazione di una vera e propria via italiana al vino: un concetto che prevede la valorizzazione del patrimonio vitivinicolo nazionale, collegato in modo inscindibile a quello ambientale, storico e culturale».

Sardinia Top Wine

Si rinnova a Cagliari l'appuntamento con "Sardinia Top Wine", l'eccellenza enologica dei vini sardi in mostra e degustazione da martedì 5 a mercoledì 6 maggio, dalle ore 18.30 alle ore 22.00, all'interno dell'avveniristico complesso alberghiero del T Hotel. La manifestazione, organizzata dall'Associazione Botteghe in Piazza con la preziosa collaborazione dell'A.I.S. Sardegna, dell'accademia Epulae e dell'associazione Welcome Wine Sardinia, si fregia quest'anno di un prezioso riconoscimento grazie all'importante Patrocinio del Concorso Internazionale Vinitaly oltre al Patrocinio e contributo dell'Assessorato al Turismo e Sviluppo Economico della Provincia di Cagliari.

Giunta alla quarta edizione, "Sardinia Top Wine" si afferma come la manifestazione enologica per eccellenza del Capoluogo e di tutta la provincia, con 38 cantine partecipanti ed un format consolidato che propone l'esposizione e degustazione delle migliori produzioni enologiche della Regione. L'Associazione Botteghe in Piazza ha invitato tutte le cantine premiate con almeno un'eccellenza dalle guide enologiche più prestigiose nelle loro edizioni 2009 assieme a quelle insignite di Medaglie e Gran Menzioni al Concorso Internazionale Vinitaly 2009.

Un'adesione unanime concretizzatasi con un totale di 60 etichette (26 eccellenze e 34 tra Medaglie e Gran Menzioni) che potranno degustarsi ai banchi d'assaggio e in degustazione guidata, affinché il pubblico partecipante possa avere una panoramica della crescita qualitativa dei prodotti enologici della regione. L'alta partecipazione di pubblico registrata durante la scorsa edizione, ha sottolineato che la scelta della nuova e moderna location del T Hotel, ben si addice al prezioso evento enologico cagliaritano dandogli oltre a una piacevole e ac-

cattivante cornice, anche visibilità e tono internazionali. Per partecipare alle degustazioni guidate è obbligatoria la prenotazione; i banchi d'assaggio - aperti a tutti - non necessitano di prenotazione e proporranno i vini in degustazione sino ad esaurimento.

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 Trebulanum Alois (Campania, Italia)

(Distillatore: Distillerie Berta)

Materia prima: Vinaccia di Casavecchia

Prezzo: € 30,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Questa grappa si presenta limpida e cristallina con un colore giallo ambrato chiaro. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di amarena, prugna secca, vaniglia, tabacco, pralina, cacao e miele, 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, piacevole morbidezza, dolcezza percettibile. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, amarena e miele. Questa grappa è prodotta con distillatore discontinuo a caldaiette di vapore e matura in barrique. Alcol 45°.



**Grappa di Nebbiolo Stravecchia
Mossio (Piemonte, Italia)**

(Distillatore: Distilleria Montanaro)

Materia prima: Vinaccia di Nebbiolo

Prezzo: € 59,00 - 50cl

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Questa grappa si presenta limpida e cristallina con un colore giallo ambra brillante. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di ciliegia, viola appassita, lampone, vaniglia, tabacco, miele, cioccolato, pralina, prugna secca e dattero, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone, miele e dattero. Questa grappa è prodotta con distillatore discontinuo a caldaiette a vapore e matura per oltre 18 mesi in botte. Alcol 45°.



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	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↔	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
3	↗	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
4	↘	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
5	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
6	↗	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
7	↗	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
8	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
9	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
10	↗	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
11	↘	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
12	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
13	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
14	↘	Bradisismo 2003, Inama (Italia)
15	↔	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)

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