


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 85, Maggio 2010

## Nuovi Modi per Acquistare Vino

Di questi tempi difficili di crisi economica si è parlato molto. Un argomento attuale che riguarda tutti e che tutto ha coinvolto, ogni settore economico e produttivo ha risentito degli effetti che questa crisi da inevitabilmente portato. Capire se la crisi sia finita - oppure intravedere qualche segno di ripresa - non è semplice: alcuni sostengono che sia finita e pertanto invitano la gente a "spendere" incitando all'ottimismo, altri invece sono più cauti. Insomma, pare che nessuno sia d'accordo su cosa ci riserverà il futuro. Poi esiste la vita reale dove ognuno - o per meglio dire, la maggioranza - è costretta a confrontarsi quotidianamente e riesce finalmente ad avere una visione concreta e reale. Il vino, ovviamente, non fa eccezione in questo, anzi, essendo oggi considerato più come un bene edonistico piuttosto che una necessità, spesso il suo consumo, e quindi il suo acquisto, non rientra fra le *principali priorità di vita* e quindi diventa un "lusso" che ci si concede quando possibile, o almeno, di tanto in tanto.

Abbiamo parlato altre volte della crisi che ha inevitabilmente investito il mercato del vino. Pur notando degli incoraggianti segnali di ripresa, i consumatori lamentano comunque ancora dei disagi, soprattutto quelli derivati dai prezzi di vendita. In questi tempi, quindi, o ci si accontenta di un vino "decente" e "dignitoso", oppure si rinuncia a un buon calice. Ad onore del vero, va anche detto che esistono un gran numero di vini venduti a prezzi onesti e giusti, ma è anche vero che in molti casi il prezzo di certi vini non è assolutamente giustificato dalla qualità riscontrata nel calice. Va inoltre detto che molti dei vini venduti a prezzi più accessibili sono spesso caratterizzati da una qualità decisamente scadente, talvolta perfino al limite della bevibilità. Non tutti possono permettersi di compiere degli "esperimenti" e dei tentativi di acquisto. Spesso, nel prendere la decisione di spendere del denaro su un prodotto sconosciuto ma venduto a un prezzo accessibile, nel dubbio di trovarsi nel calice un vino di improbabile qualità, i consumatori preferiscono non rischiare.

Il mercato, consapevole di quanto sta accadendo, cerca di venire incontro alle esigenze dei consumatori, offrendo una

vasta selezione di vini, da quelli estremamente economici a quelli estremamente costosi. Basta entrare in un supermercato e guardare lo spazio dedicato ai vini. Spesso si trovano interi reparti nei quali sono messe in bella mostra centinaia di bottiglie di vino, delle quali, la maggioranza venduti a prezzi decisamente accessibili. In questo senso, i supermercati sono diventati i chiari e diretti concorrenti delle enoteche, cioè quei negozi dove tradizionalmente si acquista vino. Va detto che, rispetto ai supermercati, l'enoteca offre il servizio aggiunto della "consulenza", poiché il personale è solitamente qualificato a offrire dei consigli e suggerimenti sui vini in vendita. Va altresì detto che analoghe figure professionali di supporto cominciano ad essere presenti nei supermercati, disponibili nei settori dedicati al vino, pronti a suggerire e a consigliare il vino giusto per ogni occasione e, soprattutto, per ogni tasca.

Anche se il supermercato è uno dei luoghi dove i consumatori acquistano più frequentemente vino, negli ultimi tempi si sta diffondendo l'abitudine di acquistare i vini direttamente dal produttore. I vantaggi sono spesso interessanti e convenienti. Prima di tutto è possibile conoscere il luogo dove nascono i vini - in questo senso si ha la possibilità di accrescere la propria cultura - e inoltre, i vini sono spesso venduti a un prezzo più conveniente. Va detto che le differenze di prezzo - per ovvie ragioni di concorrenza con i canali convenzionali di distribuzione - non sono generalmente sostanziali e lontane dai prezzi di mercato, tuttavia è spesso possibile ottenere un considerevole risparmio. L'acquisto dei vini direttamente dal produttore offre inoltre un vantaggio rispetto alle altre forme di vendita: valutare e assaggiare il vino prima di acquistarlo. Questo "vantaggio" rappresenta la più alta espressione di onestà e di lealtà: prima assaggi un vino, se poi ti piace puoi acquistarlo. Come dire, soddisfatti a ogni acquisto.

L'acquisto in cantina è inoltre una buona occasione per fare una gita con amici, recarsi nei luoghi del vino, comprendere le qualità del territorio e delle sue uve, oltre a conoscere la storia della cantina, raccontato direttamente da chi quel vino lo produce. Per le cantine questo significa inoltre mantenere un contatto diretto con i propri clienti, aprendo loro le porte della loro cantina, instaurando generalmente un rapporto chiaro e

### Sommario

Nuovi Modi per Acquistare Vino . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Soave Classico e Collio Friulano a Confronto . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	7
Wine Parade . . . . .	8

### DiWINEtaste OnLine

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

diretto. Recarsi in cantina consente inoltre un altro vantaggio, quello di acquistare il vino sfuso - ovviamente quello che la legge consente di vendere sfuso - solitamente venduto a prezzi decisamente bassi, con una qualità "decorosa" e "dignitosa" per il prezzo richiesto. Non tutti possono ovviamente recarsi direttamente in cantina, soprattutto quelle distanti dal luogo nel quale si vive. Ecco quindi che cominciano a sorgere i cosiddetti "gruppi di acquisto", cioè gruppi di amici e consumatori che effettuano l'ordine dei propri vini direttamente al produttore, il quale li spedisce direttamente a casa del cliente.

In questo caso sono i costi da sostenere per la spedizione che potrebbero fare la differenza e vanificare l'ipotetico risparmio, ma è proprio qui che la "forza" del gruppo di acquisto risulta essere vantaggioso. Un gruppo di acquisto effettua ordini di molte bottiglie e pertanto i costi di spedizione incidono relativamente sul prezzo di ogni singola bottiglia. Saranno forse queste le nuove forme di acquisto del vino, cercando un rapporto diretto - e non da ultimo, più vantaggioso - con il produttore? Considerando quello che accade oggi nel mondo del vino, sembrerebbe che questa forma di acquisto stia diventando sempre più significativa. Anche un nostro sondaggio su questo tema rivelerebbe che questa forma di acquisto è fra le preferite fra gli appassionati di vino. La scelta dei consumatori di acquistare vino direttamente dal produttore non è probabilmente determinata dalle minori disponibilità economiche e dalla crisi. I consumatori, forse, si stanno rendendo conto che nel mondo del vino in molti hanno esagerato, speculando e gonfiando i prezzi soprattutto in quei vini con una qualità spesso deludente e lontana dal prezzo richiesto. Nessuno in definitiva è stupido, e quando sorgono dei dubbi - crisi o non crisi - la tentazione di vedere come stanno realmente le cose è piuttosto forte. E perfino giustificata.



GUSTO DIVINO

## Soave Classico e Collio Friulano a Confronto

I due vini bianchi più celebri del Veneto e del Friuli Venezia Giulia a confronto. Garganega e Friulano le uve dalle quali nascono questi due prestigiosi vini italiani

Veneto e Friuli Venezia Giulia, nonostante le due regioni siano confinanti, mantengono tradizioni enologiche e viticolture del tutto distinte. Le ragioni derivano ovviamente sia dalle differenze del territorio, sia dalle tradizioni locali oramai consolidate nel corso dei secoli. In queste differenze si trovano comunque dei punti di unione, almeno nella vocazione e nella preferenza di stili, poiché in entrambe le regioni la viticoltura è dedicata alla coltivazione di varietà a bacca bianca e rossa. Non a caso, ognuna delle due regioni ha celebri rappresentanti sia fra i vini bianchi sia fra quelli rossi, spesso prodotte con uve autoctone, presenti sia in Veneto sia in Friuli Venezia Giulia. Le varietà autoctone a bacca bianca più celebri nelle due regioni sono la Garganega per il Veneto, il Friulano per il Friuli Venezia Giulia, fino a qualche anno fa noto con il nome di Tocai Friulano.

### Soave Classico

Il Soave è da sempre il vino bianco più celebre del Veneto. In tempi passati, insieme a pochi altri vini, all'estero era inoltre considerato fra i vini bianchi più rappresentativi d'Italia. I tempi sono poi cambiati e con questi anche le fortune del Soave. Questo celebre vino bianco veneto ha seguito, per così dire, le vicende dell'enologia italiana, passando da un periodo durante il quale era la quantità a rappresentare il presupposto principale, fino al cambiamento di tendenza dei giorni nostri basato sulla qualità. Se un tempo il Soave poteva essere considerato come un vino "ordinario", oggi ha raggiunto livelli qualitativi molto elevati, merito anche dell'impegno dei produttori e dell'impiego di tecniche colturali ed enologiche di qualità. A



Il Collio Friulano e il Soave Classico della nostra degustazione comparativa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2010 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

questo va aggiunto lo *spirito* intraprendente di molti produttori tanto da arrivare alla creazione di stili diversi, dai vini freschi e immediati, maturati in contenitori inerti, fino a quelli più robusti e complessi, prodotti con uve surmature e maturate in contenitori di legno.

Per quanto riguarda la composizione del Soave Classico, il disciplinare di produzione prevede l'impiego dell'uva Garganega per almeno il 70%, mentre la restante parte può essere rappresentata da Trebbiano di Soave, Pinot Bianco e Chardonnay. Nella restante parte è inoltre previsto l'impiego - per un massimo del 5% - di varietà bianche non aromatiche autorizzate o raccomandate nella provincia di Verona. Nonostante il disciplinare preveda l'impiego di diverse varietà, oggi i produttori si concentrano prevalentemente sull'uso dell'autoctona Garganega, una varietà che ha saputo dimostrare - rispetto alle altre varietà - la sua qualità e la sua eleganza. Il Soave è generalmente vinificato facendo uso di contenitori inerti - vasche d'acciaio o di cemento - così da favorire le qualità di fiori e frutta della Garganega. Ottimi risultati si sono prodotti anche attraverso la fermentazione e la maturazione in legno, ottenendo quindi dei vini più robusti e longevi, nei quali si colgono sensazioni più complesse.

## Collio Friulano

Il Friulano - ancora oggi sono in molti a chiamarlo con il vecchio e tradizionale nome *Tocai Friulano* - rappresenta l'anima e la tradizione dell'enologia del Friuli Venezia Giulia. Dopo una lunga - e per certi aspetti incomprensibile - battaglia legale con l'Ungheria, la quale reclamava l'esclusivo uso del termine "Tocai" per i celebri vini dell'omonima zona, si è reso necessario cambiare nome alla storica uva bianca, eliminando la prima parte del nome - *oggetto del contendere* - e lasciando solamente la seconda, cioè "Friulano". Cambia il nome ma, ovviamente, non cambia l'uva che è stata, e continua ad essere, un riferimento per l'enologia della regione, capace da sempre di produrre vini di sicuro interesse e pregio. Il Friulano è certamente l'uva bianca più diffusa in Friuli Venezia Giulia e nel corso della sua storia - la presenza di quest'uva nel territorio è lunga di secoli e ampiamente documentata - ha rappresentato sia la quotidianità di un buon bicchiere di vino bianco, sia prodotti di elevata qualità.

Il Collio è la grande terra da vini bianchi del Friuli Venezia Giulia e, nonostante qui siano coltivate anche varietà internazionali, il Friulano è certamente il re indiscusso. Il Friulano è stata la varietà a bacca bianca che ha maggiormente identificato la regione in Italia e nel mondo, non solo per il nome che direttamente lo associa con la sua terra, ma anche per i suoi vini. La storia recente del Friulano è stata caratterizzata non solo da un miglioramento qualitativo dei vini, ma anche da un'interessante attività di sperimentazione, cercando di comprendere le potenzialità del vitigno. Il Friulano è tradizionalmente vinificato facendo uso di contenitori inerti - vasche d'acciaio e di cemento - tuttavia anche la tecnica di fermentazione e maturazione in botti o barrique è stata spesso utilizzata per i suoi vini. Anche se il nome dell'uva è cambiato per motivi *legali*, il Friulano dimostra sempre di essere una grande uva da vini bianchi nei quali la buona struttura si unisce alla freschezza e alla piacevolezza.

## I Vini della Degustazione

Garganega e Friulano sono due interessanti uve capaci di produrre eccellenti vini nelle rispettive zone di origine. Per la nostra degustazione comparativa, nonostante la versatilità delle due uve, abbiamo scelto due vini fermentati e maturati in contenitori inerti, in entrambi i casi in vasche d'acciaio. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Soave Classico Monte Fiorentine di Ca' Rugate, prodotto con uva Garganega in purezza e maturato in vasche d'acciaio. Il secondo vino della degustazione è il Collio Friulano di Schiopetto, storico produttore del Friuli Venezia Giulia, prodotto con uva Friulano in purezza, maturato per circa 8 mesi in vasche d'acciaio. Per entrambi i vini saranno scelte le annate più recenti commercializzate dai rispettivi produttori. Per quanto concerne il servizio, i vini saranno versati in due calici ISO alla temperatura di 10°C, una temperatura adatta per apprezzare la freschezza e la gioventù di questi vini.

## Esame Visivo

L'aspetto dei vini bianchi è, innanzitutto, caratterizzato da un'elevata trasparenza, qualità che ritroviamo certamente anche nel Collio Friulano e del Soave Classico. Il colore di questi due vini è piuttosto simile e ovviamente dipendente dalle tecniche di produzione. In gioventù si possono osservare colori giallo verdolino brillante così come giallo paglierino, con sfumature dello stesso colore. La fermentazione e la maturazione in legno - sia in barrique sia in botte - contribuiscono a scurire il colore, conferendo a questi vini una tonalità giallo dorato intenso e brillante. Va comunque osservato che sia il Soave Classico sia il Collio Friulano sono generalmente fermentati e maturati in contenitori inerti, molto spesso vasche d'acciaio. La Garganega e il Friulano - prodotti con tecniche viticole di qualità - consentono la produzione di vini di buona struttura, quindi piuttosto longevi, pertanto consentono l'affinamento in bottiglia per alcuni anni. In questi casi il colore assume il tipico giallo dorato intenso e scuro.

Il primo vino che prendiamo in esame in questa prima fase della valutazione è il Soave Classico Monte Fiorentine di Ca' Rugate. Ponendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, osserviamo la base del calice così da apprezzare il colore. Si osserva un colore giallo paglierino chiaro brillante e intenso, oltre a una trasparenza molto elevata. Osserviamo ora il vino alla sua estremità, vicino all'apertura del calice, così da valutare la sfumatura. Qui si può osservare un colore giallo verdolino, un chiaro segno della gioventù del vino. Passiamo ora alla valutazione del Collio Friulano di Schiopetto. Il colore di questo secondo vino non differisce molto da quello precedente. Anche qui si osserva un colore giallo paglierino chiaro brillante e intenso, con trasparenza molto elevata. A conferma della giovane età del vino, esattamente come nel precedente, il colore della sfumatura è giallo verdolino.

## Esame Olfattivo

Sia la Garganega sia il Friulano producono vini con interessanti profili aromatici, entrambi caratterizzati da sensazioni di frutti e fiori. Fra le varie qualità aromatiche dei vini prodotti con queste uve, una in particolare è presente in entrambe le va-

rietà e in entrambe è considerata una qualità caratteristica: la mandorla. Questo particolare aroma non sempre è percepibile nella fase di apertura, spesso lo si può cogliere dopo avere opportunamente roteato il calice. Fra gli aromi tipici della Garganega si ricordano la mela, pera, pesca, biancospino, agrumi e ginestra, tuttavia non mancano sensazioni riconducibili alla frutta esotica, come l'ananas. Anche nel profilo olfattivo del Friulano troviamo la mela, pera e pesca, oltre a susina, ananas e agrumi. Per quanto riguarda gli aromi di fiori, nel Friulano si percepisce spesso il biancospino, ginestra, camomilla e - più raramente - l'acacia.

Il primo vino del quale prenderemo in esame il profilo olfattivo è il Soave Classico Monte Fiorentine di Ca' Rugate. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotearlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare gli aromi di apertura. Dal calice si apprezzano aromi intensi e puliti di mela, susina e biancospino, oltre a un piacevole aroma di mandorla, tipico nei vini prodotti con Garganega. Dopo avere roteato il calice - così da favorire lo sviluppo degli altri aromi - procediamo con la seconda olfazione che consentirà il riconoscimento degli aromi di pera, ananas, pesca, agrumi, ginestra, camomilla e un piacevole accenno di minerale. Passiamo ora alla valutazione del Collio Friulano di Schioppetto. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza roteare, la prima olfazione consente di percepire un'apertura di mela, pera e pesca, oltre al tipico aroma di mandorla. Dopo avere roteato il calice, la sequenza aromatica si completa con susina, ananas, biancospino, ginestra e un piacevole accenno di sambuco.

## Esame Gustativo

I vini prodotti con Garganega e Friulano sono generalmente caratterizzati da buona struttura e un buon volume alcolico. Nonostante l'acidità sia una qualità prevalente in entrambi i vini, in quelli con Friulano questa caratteristica sembra spiccare maggiormente rispetto alla Garganega. I vini prodotti con Garganega tendono invece a possedere una maggiore morbidezza e rotondità che, in questo senso, aiuta a raggiungere l'equilibrio dell'acidità. Fra i due, il Friulano è quello che tende a produrre vini di maggiore corpo. I due vini sono generalmente caratterizzati da un volume alcolico piuttosto elevato, a volte superiore al 13,5%, un valore piuttosto considerevole se confrontato con la media rilevabile generalmente nei vini bianchi. Anche l'alcol svolge un ruolo fondamentale per il raggiungimento dell'equilibrio, soprattutto dell'acidità che - come già detto - è una qualità rilevante in entrambi i vini.

Cominceremo con l'assaggio del Soave Classico Monte Fiorentine di Ca' Rugate. L'attacco di questo vino è caratterizzato da una piacevole freschezza - qualità provocata dall'acidità - seguita dalla morbidezza, non eccessiva, ma comunque piacevole e percepibile, oltre alla rotondità prodotta dall'alcol. Si noti la buona corrispondenza con il naso, in particolare mela, susina e mandorla, ben percepibili durante la valutazione della persistenza. Nel finale si continua a percepire il sapore ammandorlato del vino, qualità molto frequente nei vini prodotti con Garganega. Passiamo ora al Collio Friulano di Schioppetto. Anche in questo caso l'attacco è dominato dalla freschezza prodotta dall'acidità, più spiccata rispetto al vino precedente, così come la sensazione di corpo è più spiccata rispetto al vino precedente. L'apporto dell'alcol svolge in questo vino un ruolo

fondamentale per l'equilibrio. Anche in questo vino la corrispondenza con il naso è molto buona - mela, pera e mandorla - così come la persistenza, che lascia in bocca il tipico sapore ammandorlato.



## 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



### Chianti Classico Riserva 2005 Capannelle (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%) Colorino, Canaiolo (10%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Chianti Classico Riserva 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 prugna, amarena e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao, cannella 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 amarena, prugna e mirtillo. Questo Chianti Classico Riserva matura per 18 mesi in botte.

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





**Solare 2004**  
**Capannelle (Toscana, Italia)**

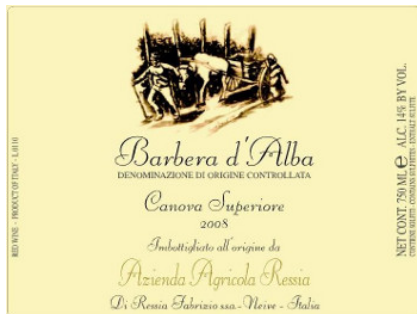
Uvaggio: Sangiovese (80%), Malvasia Nera (20%)

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Solare si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco 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 mora, mirtillo, ribes, vaniglia, tabacco, macis, liquirizia, cioccolato, cuoio 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, prugna e mora. Solare matura per 14 mesi in barrique.

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



**Barbera d'Alba Superiore Canova 2008**  
**Ressia (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barbera d'Alba Superiore Canova 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 ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, vaniglia, lampone, cioccolato, pepe rosa e mentolo. 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 ciliegia, prugna e mirtillo. Barbera d'Alba Superiore Canova matura per 18 mesi in botte, 3 mesi in vasche d'acciaio e per 3 mesi in bottiglia.

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



**Evien 2009**  
**Ressia (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Evien si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, pesca e rosa bianca seguite da aromi di mela, banana, pera, lavanda, agrumi, albicocca 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, pesca e banana. Una parte di Evien matura in botti di acacia.

*Abbinamento: Crostacei alla griglia, Zuppe di funghi, Paste ripiene*



**Pinot Nero 2006**  
**Tenuta Valdipiatta (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 23,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Pinot Nero 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 ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di vaniglia, rosa canina, ciclamino, cacao, tabacco, mentolo e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Questo Pinot Nero matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi*



**Vino Nobile di Montepulciano Vigna di Alfiero 2005**  
**Tenuta Valdipiatta (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Vino Nobile di Montepulciano Vigna di Alfiero 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 prugna, amarena e violetta seguite da aromi di mora, lampone, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, macis 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 prugna, amarena e mirtillo. Vino Nobile di Montepulciano Vigna di Alfiero matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Rabià 2005**  
**Italo Cescon (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Raboso

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Rabià si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, liquirizia 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, mora e mirtillo. Rabià matura per 24 mesi in botte, 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia.

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



**Amaranto 72 Riserva 2005**  
**Italo Cescon (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (35%), Marzemino (10%)

Prezzo: € 19,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Amaranto 72 Riserva si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, impenetrabile alla luce. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di viola appassita, tabacco, vaniglia, mirtillo, cioccolato, macis ed eucalipto. 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 prugna, amarena e ribes. Amaranto 72 Riserva matura per 12 mesi in barrique, 12 mesi in botte e per 12 mesi in bottiglia.

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



**Shiarà 2008**  
**Castellucci Miano (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Catarratto

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Shiarà si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di pera, agrumi, pesca, ananas, ginestra e biancospino. 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 mela, pesca e mandorla. Shiarà matura per 6 mesi in vasche d'acciaio seguite da 4 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Paste ripiene*



**Maravita 2006**  
**Castellucci Miano (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Perricone

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Maravita si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato, cuoio e macis. 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 amarena, mora e prugna. Maravita matura per 14 mesi in barrique seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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

EVENTI

## Notiziario

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

### Nebbiolo Prima in Alba 2010

Dietro le quinte dell'Albeisa c'è un grande fermento per rendere unico l'esordio di Nebbiolo Prima, evento che raccoglie il testimone di Alba Wine Exhibition. Dopo 14 anni, l'associazione ha deciso, infatti, di rinnovare il format. Non cambierà però la filosofia che ha sempre caratterizzato l'appuntamento: offrire agli specialisti del vino una panoramica completa dei volti del Nebbiolo nel suo territorio di elezione in un contesto altamente professionale. Protagonisti saranno la relazione tra i vini e gli infiniti tasselli del mosaico che compongono la Langa e il Roero, interpretati dalle aziende, spesso "passioni di famiglia" che mantengono una dimensione a misura d'uomo. Per quattro giorni, le firme più prestigiose del giornalismo italiano ed estero si incontreranno al Palazzo Mostre e Congressi di Alba per una vera full immersion nelle nuove annate: Barolo 2006 e Riserva 2004, Barbaresco 2007 e Riserva 2005, Roero 2007 e Riserva 2006 presentate in anteprima. Circa 200 aziende e 300 vini, suddivisi per annate e menzioni geografiche aggiuntive, presenteranno le espressioni del Nebbiolo, un

nome che in Langa e Roero unisce i tre volti di un mondo affascinante, dove il terroir determina sfumature uniche. In quello che è stato definito "il wine summit per eccellenza", gli ospiti potranno così avere un'idea complessiva delle annate di prossima commercializzazione. L'evento sarà unico per tre motivi: in soli quattro giorni offre una panoramica completa sulla produzione dei territori più vocati, dà l'opportunità di confrontarsi con i colleghi di tutto il mondo, permette di degustare i vini in un ambiente ideale e incontrare i produttori.

Il programma si presenterà come sempre vario e articolato. La mattina si terranno le degustazioni tecniche, rigorosamente alla cieca. Il pomeriggio sarà invece dedicato alle verticali e all'incontro con le aziende, dando così la possibilità di unire la conoscenza dei vini a quella dei volti e dei cuori di chi li ha prodotti. A questo format consolidato, che in questi anni ha reso l'evento di Albeisa un esempio unico in Italia, si affiancheranno alcune novità. Tra queste, l'organizzazione di sessioni didattiche dedicate ad approfondire i caratteri delle menzioni geografiche aggiuntive, con la collaborazione del Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero, e seminari guidati da storici vignaioli e grandi sommeliers.

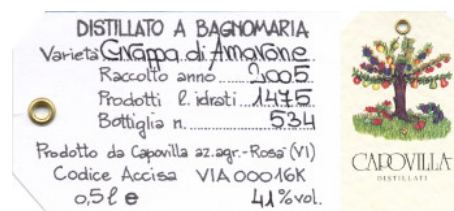


NON SOLO VINO

## 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 Amarone 2005**  
**Capovilla (Veneto, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Amarone

Prezzo: € 35,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di ciliegia, violetta, prugna, lampone, nocciola, mora e fragola, 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, molto equilibrata. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e mora. Questa grappa è prodotta con doppia distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 41°.



## Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↔	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
3	↗	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
4	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
5	↔	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
6	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
7	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
8	↗	Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia)
9	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
10	↗	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
11	↘	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
12	☆	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
13	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
14	↘	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
15	↔	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)

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