

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVIII - Numero 195, Maggio 2020

Vino: Una Ripartenza Difficilissima

La pandemia di Covid-19 – la malattia respiratoria acuta causata dall’oramai tristemente noto coronavirus SARS-CoV-2 – sta provocando degli effetti profondissimi e gravi sia in ambito sociale sia a livello economico e produttivo. È noto, infatti, e mi riferisco, nello specifico, a quanto sta accadendo in Italia, che gran parte delle attività produttive sono state bloccate da oramai due mesi, con conseguenze che – purtroppo – sono tangibili e devastanti. Questa decisione, chiaramente imposta dalle condizioni socio sanitarie di questi tempi, ha avuto un impatto enorme nella quasi totalità dei settori produttivi ed economici del paese, non risparmiando, ovviamente, nemmeno i comparti agro-alimentare, vitivinicolo ed enologico. Anche il vino, pertanto, ha subito un arretramento sostanziale e decisamente preoccupante, sul quale futuro non è possibile – in questo momento – fare qualunque stima o previsione. Tutti sono comunque concordi nel che l’impatto provocato da questa pandemia è spaventosamente ingente con notevoli danni economici e imprenditoriali.

La situazione attuale, per quanto riguarda i settori viticolture ed enologico, è estremamente critica, tanto da prevedere che molte cantine italiane saranno costrette a chiudere, entro il 2020, a causa di difficoltà economiche. Questo è prevalentemente dovuto ai mancati profitti di questi mesi e, conseguentemente, alla mancanza di liquidità tale da garantire il proseguimento dell’attività. A questo, non da meno, si deve aggiungere l’alta quantità di bottiglie invendute e che, purtroppo, sono *ferme* all’interno delle cantine, contribuendo quindi ad aumentare la passività. Allo stato attuale – ammesso non sia ulteriormente compromesso – si prevede che una cantina su quattro non sarà nella condizione di riprendere l’attività proprio a causa della mancanza di liquidità. Una previsione decisamente devastante e che vedrebbe – letteralmente – la decimazione del panorama enologico italiano con conseguenze pesantissime per l’economia dell’intero settore.

Non è difficile prevedere, infatti, qualora questo sciagurato scenario dovesse verificarsi, che le cantine costrette a chiudere

la propria attività si troverebbero in una condizione economica estremamente sfavorevole. In primo luogo, il problema delle bottiglie non vendute e che difficilmente si riuscirà a vendere in futuro, soprattutto i vini che si considerano *di pronto consumo*. Troppo facile prevedere, per esempio, che i vini destinati al consumo immediato saranno semplicemente *rifutati* dal mercato in favore di quelli della nuova annata. Questi vini resteranno “semplicemente” invenduti e, probabilmente, con un unico destino possibile capace di garantire un piccolissimo profitto: la distillazione, pratica che comunque è regolata da specifiche leggi e con limiti sulle quantità massime destinate a questo scopo. Le cantine che decideranno di non riprendere l’attività, si troveranno inoltre nella condizione di recuperare il mancato profitto – non da meno, per coprire gli eventuali debiti di gestione – e, sicuramente, lo faranno con la vendita delle strutture e attrezzature, vigneti compresi.

Troppo facile pensare che non si tratterà di una vendita vantaggiosa o profittevole, piuttosto una *svendita* tesa a realizzare un profitto nel breve termine. La situazione per le cantine è obiettivamente molto difficile e complessa. Con la chiusura delle attività di ristorazione e somministrazione delle bevande, oltre al conseguente blocco delle esportazioni, le vendite di vino sono state praticamente annullate da più di due mesi. Questa condizione costituisce per qualunque attività commerciale una difficoltà enorme, soprattutto per il fatto che i costi, seppure ridotti al minimo indispensabile, gravano comunque sul bilancio aziendale. Nella medesima condizione, ovviamente, si trovano la gran parte delle attività produttive del Paese, comprese quelle che costituiscono il mercato principale delle cantine: i ristoranti. Si prevede, infatti, che anche in questo settore si registreranno chiusure di attività proprio per mancanza di liquidità e per mancati profitti.

La ripresa dell’economia del vino non sembra comunque facile poiché – fin troppo evidente – la condizione non sarà magicamente ripristinata, come se nulla sia mai accaduto, quando il settore della ristorazione potrà finalmente riaprire. Sembra infatti improbabile che la ripresa delle attività produttive e sociali possano tornare immediatamente alla “normalità”

Sommario

Vino: Una Ripartenza Difficilissima	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Alto Adige Lagrein Kretzer e Salento Rosato . . .	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavita	11
Wine Guide Parade	11

DiWINEtaste OnLine

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

di qualche mese fa poiché – fin troppo prevedibile – saranno attuate misure preventive e con forti limitazioni. A quanto pare, si adatteranno misure tali da assicurare le nuove condizioni di sicurezza sanitaria – con distanziamento dei tavoli e dispositivi di prevenzione – con conseguente riduzione della clientela rispetto al periodo precedente la pandemia. Certo, sempre meglio di niente e in qualche modo si deve pure ripartire, ovviamente con cautela, anche se sarà necessario molto tempo prima di recuperare le perdite. Con molta probabilità non sarà sufficiente a garantire una ripresa effettiva per le cantine che, non da ultimo, fra qualche mese saranno impegnate con la vendemmia 2020.

Già, la vendemmia. Vale a dire iniziare a produrre il nuovo vino, sostenendo quindi dei costi, con i magazzini probabilmente pieni di bottiglie non vendute. Si sono fatte molte ipotesi sull'utilizzo del vino invenduto e, la più ricorrente – e forse anche la più scontata – è quello della distillazione e che prevede in ogni caso autorizzazioni legislative specifiche. Molti, inoltre, ipotizzano il cambiamento radicale del commercio del vino e sono pronti a scommettere che la “salvezza” sia rappresentata dalla vendita *on-line*, cioè mediante siti di commercio elettronico. Questa soluzione, in verità, è già adottata da molte cantine e che, proprio in questo periodo, è utilizzata – direttamente o indirettamente – per procurare un minimo di profitto. Le stime di settore indicano, infatti, aumenti importanti nelle vendite di vino *on-line*, segno anche che gli italiani, a dispetto dell'isolamento imposto, per fortuna non rinunciano a un buon calice di vino. Difficile, in ogni caso, fare previsioni sia sull'immediato sia sul futuro, anche quello prossimo, poiché la situazione imposta da questa pandemia consente solamente, per così dire, di *navigare a vista*. Quello che invece è molto chiaro è che ha prodotto danni ingenti sia a livello sociale sia a livello economico. Sarà necessaria tanta determinazione per uscirne, con la forza di recuperare il danno e continuare ad andare avanti. Sarà inoltre necessaria la disponibilità di liquidità per sostenere la ripartenza, sicuramente adottando nuovi mezzi e strategie imprenditoriali e di mercato: non sarà affatto semplice. Sempre ammesso si disponga, in qualche modo, di liquidità. Anche questo non sarà per niente semplice.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Alto Adige Lagrein Kretzer e Salento Rosato

I vini rosati sono un grande patrimonio dell'enologia, non solo di quella italiana. Capaci di sorprendere per i loro profumi e freschezza, rappresentano un mondo sensoriale a parte

I vini rosati sono da sempre considerati come una categoria enologica molto particolare. Va detto che, negli ultimi anni, la reputazione e l'interesse per i vini rosati sono finalmente cambiati, guadagnando progressivamente un maggiore consenso di mercato e di consumi. Forse dovuto al fatto di trovarsi – per così dire – a metà strada fra i bianchi e i rossi, i vini rosati sono sempre stati considerati *dei figli minori di Bacco*. I motivi che hanno portato a questa scarsa considerazione sono molteplici, due in modo particolare. In tempi passati, i produttori, salvo rarissime eccezioni, destinavano a questo tipo di vino sia le uve di minore pregio sia l'impiego di tecniche enologiche non sempre ineccepibili dal punto di vista qualitativo. In secondo luogo, e questo vale evidentemente per ogni vino – nessun tipo o stile escluso – ma in modo particolare per questi vini: fare un vino rosato di grande qualità è decisamente difficile. Molto più di un bianco, ancor più di un vino rosso.

Le cose, per fortuna, sono cambiate – e di molto – negli ultimi decenni e, finalmente, i produttori si dedicano con la medesima dedizione e impegno che riservano solitamente ai bianchi e rossi. I vini rosati sono cresciuti in termini di qualità e a quel gruppo di *rarissime eccezioni* del passato si sono uniti oggi tantissimi altri esemplari di elevato pregio enologico. Si tratta di un enorme vantaggio e che andrebbe sfruttato meglio, poiché sono molti i disciplinari di produzione italiani – da nord a sud, attraversando tutta la penisola – che prevedono i rosati. I vini che prenderemo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese appartengono a due zone che da lungo tempo si dedicano alla produzione di questo stile di vino. Alto Adige Lagrein Kretzer e Salento Rosato, sono due straordinari rappresentanti di questa categoria di vini, sicuramente fra i più celebri esempi d'Italia, sebbene non gli unici. Caratteri e uve diverse che portano alla creazione di due vini che, in comune, hanno solamente il colore rosa.

Alto Adige Lagrein Kretzer

Il Lagrein è la varietà autoctona a bacca rossa più celebre e significativa dell'Alto Adige. Capace di produrre vini di straordinario carattere, è tradizionalmente vinificata negli stili *dunkel* – cioè, “scuro” secondo la tipica vinificazione in rosso – e *kretzer*, vinificato in “rosato”. Il Lagrein è indissolubilmente legato a Gries – una delle cinque circoscrizioni di Bolzano – e, in particolare all'abbazia benedettina di Muri-Gries, da secoli dedita alla produzione di vino proprio con quest'uva. L'origine del Lagrein non è del tutto chiara e in passato si è supposto – a causa dell'assonanza del suo nome – che fosse varietà pro-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 195, Maggio 2020

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2020 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

veniente dalla Vallagarina, in Trentino. Altra ipotesi ricorrente sostiene l'origine del Lagrein sia l'antica città di Lagaria della Magna Grecia, nella Lucania, l'odierna Basilicata, e al suo celebre vino *Lagaritanos*. In entrambi i casi, le supposizioni si basano prevalentemente sull'assonanza del nome piuttosto che su evidenze attendibili.

Ricerche genetiche condotte sul Lagrein smentirebbero tuttavia l'origine lucana dell'uva. Dall'analisi del DNA si è infatti scoperto che quest'uva è in realtà un incrocio spontaneo fra il Teroldego e un vitigno non meglio identificato, tuttavia con caratteristiche simili alla Schiava Gentile. In entrambi i casi, si tratta di varietà di questi territori, confermando quindi l'origine autoctona del Lagerin e, inoltre, conferma l'ipotesi che il nome derivi dalla germanizzazione di *Lagarina*, pertanto dell'omonima valle. Il Lagrein *Kretzer* – quindi lo stile rosato – prende il suo nome dal *kroizere*, il tradizionale graticcio di vimini utilizzato per separare le bucce dal mosto durante la fermentazione. Questa operazione permette quindi di ottenere un vino dal colore rosa, leggero e fresco, ben diverso, e non solo per il colore cupo e intenso, dallo stile *dunkel* e dotato di notevole struttura. Con lo scopo di esaltare e preservare il carattere fresco e leggero, oltre alla piacevole espressione di frutti rossi, il Lagrein *Kretzer* è generalmente vinificato in contenitori inerti, come le vasche d'acciaio.

Salento Rosato

Il Salento, incantevole territorio della parte più estrema della Puglia, si identifica – più di ogni altra parte d'Italia – con la produzione dei vini rosati. Qui, ovviamente, si producono anche bianchi e rossi, tuttavia il legame del Salento con i vini rosati è indissolubile e fortissimo. Questo grande territorio della Puglia è riconosciuto dal sistema di qualità italiano come *Indicazione Geografica Tipica* e nel suo interno si trovano inoltre diverse aree a Denominazione d'Origine Controllata (DOC). Il Salento è anche la patria di una delle più interessanti varietà a bacca rossa della Puglia e, non da meno, d'Italia: il Negroamaro. Questa interessante uva rossa, oltre a essere ampiamente utilizzata in moltissimi vini rossi della Puglia, è la varietà dominante e principale dei vini rosati del Salento, spesso utilizzata in purezza, non da meno, unita ad altre varietà, comprese le cosiddette uve *internazionali*, come il Cabernet Sauvignon.

La compagna più frequente del Negroamaro è innegabilmente la Malvasia Nera, un'unione che troviamo sia nei vini rossi sia nei rosati del Salento. Il Negroamaro, capace di produrre vini robusti e strutturati, dotati di percettibile astringenza conferita dai tannini, beneficia infatti delle eleganti qualità della Malvasia Nera tali da mitigare certe sue *asperità* e, nel contempo, rendere più elegante il profilo olfattivo. La finezza della Malvasia Nera è maggiormente apprezzabile nei vini rosati, accentuando sia la freschezza sia l'esuberanza aromatica di fiori e frutti a polpa rossa. Il carattere del Negroamaro resta tuttavia evidente, conferendo una ben percettibile struttura che, unita al grado alcolico conferito dalla ricchezza degli zuccheri dell'uva, fanno dei vini rosati del Salento fra i più robusti del panorama enologico italiano. La vinificazione è nella maggioranza dei casi svolta in contenitori inerti – vasche d'acciaio e botti di cemento – e raramente si ricorre all'uso della botte, pratica che conferisce una maggiore morbidezza e struttura.

La Degustazione

È giunto il momento di scegliere le due bottiglie che prenderemo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese. Faremo attenzione alla composizione dei vini, poiché – in entrambi i casi – i rispettivi disciplinari di produzione consentono l'impiego di più uve. Questa caratteristica è comune alla quasi totalità dei disciplinari di produzione italiani, anche quelli che riportano in etichetta un unico nome di varietà, la quale deve essere presente per un minimo del 85%. Questa considerazione è particolarmente importante per la scelta dell'Alto Adige Lagrein *Kretzer*: faremo quindi attenzione che il vino sia prodotto esclusivamente con questa varietà. Per quanto riguarda la scelta del Salento Rosato, ci assicureremo che sia composto per la maggior parte di Negroamaro e per la restante quota di Malvasia Nera. In entrambi i casi, la vinificazione è condotta in contenitori inerti – preferibilmente in vasche d'acciaio – e appartenenti all'annata più recente. I vini sono serviti alla temperatura di 12 °C in calici da degustazione.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto. Il primo vino che prendiamo in esame è l'Alto Adige Lagrein *Kretzer*. Inclino il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un tovagliolo oppure un foglio di carta – e osserviamo la base del vino. Si nota un colore rosa ciliegia chiaro e una trasparenza elevata: l'oggetto posto a contrasto fra il calice è la superficie bianca è ben visibile. La sfumatura del vino – osservata all'estremità, verso l'apertura del calice – conferma il colore di base, cioè rosa ciliegia. Passiamo all'osservazione del colore e della trasparenza del Salento Rosato, prendendo in esame l'aspetto del vino alla base del calice. Il colore del vino pugliese è più intenso del vino altoatesino: notiamo infatti una tonalità accesa e brillante di rosa ciliegia cupo, con evidenti accenni al rosso rubino. La trasparenza è elevata tuttavia inferiore a quella dell'Alto Adige Lagrein *Kretzer*. La sfumatura del Salento Rosato – osservata all'estremità del calice – mostra una tonalità rosa ciliegia brillante tendente al rosa salmone.

I profili olfattivi dei vini rosati, anche a causa delle tecniche di vinificazione generalmente utilizzate per la loro produzione e che prediligono l'impiego di contenitori inerti, si caratterizzano per i freschi profumi di frutti a polpa rossa e fiori. Que-



Il colore del Salento Rosato

sta caratteristica è chiaramente percettibile sia nell'Alto Adige Lagrein Kretzer sia nel Salento Rosato. Le sensazioni riconducibili alla frutta ricordano solitamente a quella a polpa rossa, tuttavia, in molti casi, è frequente percepire aromi di mela e pesca così come certi tipi di frutta tropicale. Fra le sensazioni che ricordano i fiori, i più frequenti sono la rosa e il ciclamino, in molti casi, inoltre, si percepisce anche il piacevole aroma della violetta. Le sensazioni olfattive che ricordano i frutti a polpa scura – come amarena, mora, mirtillo e prugna – sono meno frequenti ma non del tutto estranei a questi tipi di vino. Nei vini rosati, inoltre, dipendentemente dalle uve e dal territorio di provenienza, si possono percepire anche aromi che ricordano le erbe aromatiche.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese procedendo con la valutazione dei profili olfattivi di Alto Adige Lagrein Kretzer e Salento Rosato. Il primo vino del quale valutiamo i profumi, come nell'esame precedente, è l'Alto Adige Lagrein Kretzer. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè i primi profumi identificativi, spesso definiti come *primo naso*. Il vino altoatesino si presenta con profumi intensi e piacevoli di ciliegia, lampone e fragola, ai quali segue il piacevole profumo del ciclamino. Procediamo con la roteazione del calice – operazione che favorisce lo sviluppo dei restanti aromi – ed effettuiamo la seconda olfazione. Il profilo olfattivo dell'Alto Adige Lagrein Kretzer si completa con susina, mirtillo, mora e accenni di pesca. Passiamo ora alla valutazione del Salento Rosato, iniziando dall'analisi dell'apertura del vino. Dal calice percepiamo aromi intensi e puliti di amarena, lampone e susina, ai quali si unisce un piacevole profumo di rosa. Dopo avere roteato il calice, il profilo del vino si completa con pesca, mirtillo, ciclamino, mora e fragola.

Passiamo alla valutazione gustativa dei nostri due vini. Il primo vino che prendiamo in esame, come nelle fasi precedenti, è l'Alto Adige Lagrein Kretzer. Prendiamo un sorso del vino altoatesino e valutiamo l'attacco, cioè le sensazioni gustative iniziali che si percepiscono in bocca. Il Lagrein Kretzer si caratterizza per un attacco fresco e di buona acidità, un corpo moderato – decisamente distante dallo stile *dunkel* – oltre a una leggera ma piacevole astringenza. L'equilibrio è ottenuto dall'effetto dell'alcol, in genere di volume moderato, e in bocca si percepiscono i sapori di ciliegia, lampone e fragola. Prendiamo ora un sorso del Salento Rosato e valutiamo il suo attacco. Anche in questo caso si percepisce la piacevole freschezza conferita dall'acidità e, rispetto al Lagrein Kretzer, il vino ha un carattere decisamente più morbido e l'effetto dell'alcol risulta più intenso, sufficienti a conferire il giusto equilibrio. In bocca, inoltre, percepiamo i sapori di amarena, lampone, susina e fragola.

L'ultima fase della degustazione è relativa alla valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca, ponendo attenzione – in modo particolare – alla persistente gusto-olfattiva. Il finale dell'Alto Adige Lagrein Kretzer è persistente e in bocca si continuano a percepire, intensi e puliti, i sapori di ciliegia, lampone e fragola, oltre alla piacevole freschezza che caratterizza questo vino. Il finale del Salento Rosato è parimenti persistente e in bocca, rispetto al Lagrein Kretzer, si percepisce maggiormente sia la sensazione della morbidezza, sia quella dell'alcol. Anche in questo vino si percepisce la piacevole sensazione dell'acidità oltre ai sapori di amarena, lam-

pone, susina e fragola. Eseguiamo ora un'ultima valutazione dei vini ponendo i due calici uno di fianco all'altro. La differenza del colore è evidente e, non da meno, dei profumi. Inoltre le differenze di struttura, acidità e morbidezza sono facilmente identificabili.

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





Campi Flegrei Falanghina Vigna del Pino 2017 Agnanum (Campania, Italia)


 Falanghina

Prezzo: € 30.50


Punteggio ◇◇◇◇


 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di susina, mela e agrumi seguite da aromi di pera, nespola, biancospino, ginestra, camomilla, miele d'acacia e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e nespola.

 6 mesi in vasche d'acciaio, 10 mesi in botte.

 Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Crostacei alla griglia, Zuppe di funghi



**Campi Flegrei Piediroso Vigna delle Volpi 2016
Agnanum (Campania, Italia)**

Piediroso

Prezzo: € 30.50

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di mirtillo, fragola, ciclamino, viola appassita, cioccolato, tabacco, pepe nero, noce, timo, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

12 mesi in botte.

Paste ripiene con funghi, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi



**Essentija 2015
Pala (Sardegna, Italia)**

Bovale

Prezzo: € 20.00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

4 mesi in botte di cemento, 3 mesi in barrique, 2 mesi in vasche d'acciaio.

Carne alla griglia, Carne arrosto, stufati di carne, Formaggi stagionati



**S'Arai 2016
Pala (Sardegna, Italia)**

Cannonau (40%), Carignano (30%), Bovale (30%)

Prezzo: € 40.00

Punteggio ☆

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

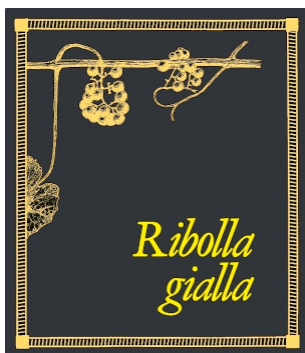
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, cacao, cuoio, macis, liquirizia, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

10 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.

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





Ribolla Gialla Brut Millesimato 2015
Collavini (Friuli-Venezia Giulia, Italia)


 Ribolla Gialla

Prezzo: € 36.00


Punteggio 


 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela verde, biancospino e crosta di pane seguite da aromi di pera, agrumi, pesca, kiwi, susina, ginestra e minerale.

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


 Finale persistente con ricordi di mela verde, pera e pesca.

 Il vino base è fermentato in parte in vasche d'acciaio e in parte in barrique. Rifermentazione in autoclave sui propri lieviti per almeno 30 mesi. 12 mesi in bottiglia.

 *Antipasti di pesce, Pasta con pesce e crostacei, Pesce stufato, Crostacei alla griglia*





Colli Orientali del Friuli Pignolo 2011
Collavini (Friuli-Venezia Giulia, Italia)


 Pignolo

Prezzo: € 55.00

Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 Almeno 5 anni in barrique, almeno 2 anni in bottiglia.

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





Chianti Classico Riserva Famiglia Zingarelli 2016
Rocca delle Macie (Toscana, Italia)


 Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (5%), Merlot (5%)

Prezzo: € 22.00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e violetta seguite da aromi di mirtillo, ribes, mora, lampone, cioccolato, tabacco, cannella, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes.

 2 anni in botte, almeno 3 mesi in bottiglia.

 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi*



Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano 2015

Rocca delle Macie (Toscana, Italia)

Sangiovese (93%), Colorino (7%)

Prezzo: € 35.00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, rosa, tabacco, cioccolato, cuoio, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

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

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



Collio Malvasia 2017
Schioppetto (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

Malvasia Istriana

Prezzo: € 19.50

Punteggio ☆

Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pesca e pera seguite da aromi di agrumi, biancospino, ananas, gelsomino, susina, ginestra e mandorla.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pesca e ananas.

8 mesi in acciaio, almeno 5 mesi in bottiglia.

Antipasti di pesce, Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato



Collio Friulano 2017
Schioppetto (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

Friulano

Prezzo: € 19.50

Punteggio ☆

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di pera, biancospino, sambuco, ananas, ginestra, pesca e mandorla.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

8 mesi in vasche d'acciaio, 5 mesi in bottiglia.

Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce alla griglia, Zuppe di funghi



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.

Tedeschi Sperimenta Nuove Tecniche Colturali in Vigna

«Sostenere la ricerca in ambito vitivinicolo è un dovere nei confronti di chi apprezza il nostro vino e significa anche fare del bene al nostro territorio. Quando poi sono i cambiamenti climatici a far suonare il campanello d'allarme, è doveroso proteggere il territorio ed il suo patrimonio» spiega Riccardo Tedeschi alla guida dell'azienda di famiglia con le sorelle Antonietta e Sabrina. «I cambiamenti climatici sono evidenti. Oggi non possiamo evitare di confrontarci con le sfide che arrivano dal surriscaldamento e da fenomeni atmosferici sempre più intensi e proprio per questo preoccupanti». Da sempre la famiglia Tedeschi ha ritenuto che investire risorse nello studio e nella ricerca fosse un dovere morale.

«Abbiamo iniziato a notare alcune criticità: tra queste la maturazione delle uve che tende a essere anticipata con il conseguente aumento del tenore alcolico dei vini a causa di un eccessivo accumulo di zuccheri; osserviamo talvolta anche un disallineamento fra la maturazione tecnologica dell'uva e quella fenolica e aromatica», continua Riccardo Tedeschi. L'azienda ha presto compreso che era urgente prendere provvedimenti e imparare a utilizzare tecniche colturali nuove, capaci di mitigare l'impatto del riscaldamento. Lo studio si è svolto sul campo: è stata scelta un'area nella quale alcuni filari sono stati condotti tradizionalmente, mentre altri sono stati trattati con l'obiettivo di ritardare il più possibile la maturazione delle uve tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

Spiega ancora Tedeschi: «La maturazione con temperature più fresche porta diversi vantaggi: maggior complessità e intensità aromatica delle uve e miglior colore del vino, oltre alla caratterizzazione e alla differenziazione del territorio di appartenenza delle uve, ovvero del cru».

L'azienda vitivinicola, grazie anche al prezioso contributo del Prof. Giovanni Battista Torielli dell'Università di Verona, si sta cimentando quindi in sperimentazioni applicate al lavoro in vigna: si riduce l'apparato fogliare attraverso cimature e defogliazioni in periodi differenti e nella parte mediano-apicale della chioma – al di sopra della zona fruttifera – per ritardare il più possibile la maturazione; si effettuano potature tardive e addirittura doppie che ritardano di fatto l'avvio della vegetazione della pianta; si eseguono trattamenti naturali, ad esempio con alcuni regolatori di crescita vegetali, sempre con l'obiettivo di posticipare il tempo di maturazione.

«Siamo in fase sperimentale», conclude Tedeschi. «La nostra azienda è impegnata a portare avanti le ricerche e i risultati

effettivi potranno essere valutati naturalmente solo tra alcuni anni».

Tedeschi è particolarmente sensibile alle tematiche ambientali ed è una delle prime aziende in Veneto ad aver ottenuto la certificazione Equalitas, un importante riconoscimento di sostenibilità dedicato alla filiera del vino e basato sui tre pilastri sociale, ambientale ed economico. Inoltre, dal 2017, in collaborazione con il Dipartimento di Biotecnologie dell'Università di Verona e con il Professor Maurizio Ugliano, Tedeschi sostiene un importante studio dei caratteri aromatici delle uve e dei vini da singoli vigneti e sui principali fattori coinvolti nella loro espressione, con un focus particolare sull'Amarone.

Sartarelli.Zero: un Impegno per la Vitivinicoltura Sostenibile

Il simbolo inconfondibile di Sartarelli, la "S", insieme allo Zero, un impegno all'insegna di "coltivare disinquinando" per produrre vini senza residui chimici.

Residuo Zero rappresenta la sostenibilità nel vero senso della parola, vale a dire ottenere prodotti sani nel rispetto sia dell'ambiente (ecofriendly) sia della salute del consumatore.

Residuo Zero è un modo di coltivare, semplicemente una strategia di lotta integrata basata su tecnologie e prodotti naturali (induttori di resistenza), in modo tale che nel prodotto primario (uva) e nel prodotto finito (vino) non vi sia alcun residuo di molecole chimiche di sintesi.

In questa ottica, la famiglia Sartarelli si definisce pioniere. Nel 2013 l'azienda ha iniziato questo percorso di ricerca, sviluppo e applicazione, che gradualmente si è esteso da un piccolo appezzamento a tutta la superficie aziendale.

La concretizzazione di questo lavoro di campagna e cantina ha consentito la possibilità di redigere linee guida interne aziendali certificate, le quali hanno permesso di acquisire un nuovo modo di intendere Terra, Vite e Uomo quali parti di un unico organismo vivente.

Nella prima fase vegetativa della vite, prima della fioritura, si utilizzano fitofarmaci. Successivamente, con la formazione degli acini, si ricorre esclusivamente all'impiego di induttori di resistenza, prodotti altamente tecnologici ed estratti naturali frutto di accurate ricerche. Ed è proprio in questa fase che spiccano gli induttori di resistenza derivati da erbe, alghe e lieviti, i quali, simulando l'attacco della malattia alla pianta, stimolano la capacità di reazione tempestiva e in autonomia della pianta stessa.

L'utilizzo di induttori di resistenza, ai quali Sartarelli da sempre più spazio poiché giocano un ruolo determinante, significa in primo luogo considerare la vite come un essere vivente capace di reagire attivamente nell'ambiente in cui vive agli attacchi delle malattie della vite e, in secondo luogo, non intervenire con fitofarmaci di sintesi.

Ne consegue un miglioramento dell'agro-ecosistema vite, che in particolare si riflette in una maggiore qualità dei grappoli con relativo aumento degli antiossidanti naturali del vino, in fermentazioni che avvengono con regolarità, nonché nell'assenza totale di residui chimici (0,001 mg/kg, limite strumentale) garantendo così al consumatore un prodotto sano, sicuro e pulito.

L'intera procedura è certificata da RINA AGROQ (Certificato N. AG/PRD/20/97). Terra, Vite e Uomo beneficiano co-

sì del positivo effetto della conduzione Sartarelli.ZERO, un metodo che pone l'azienda marchigiana all'avanguardia della sostenibilità: pionieri oggi e domani.

Vino: Filiera Chiede a Ministro Confronto Urgente

La filiera del vino, che unisce le associazioni di categoria Confagricoltura, CIA, Alleanza delle Cooperative Italiane, Copagri, Unione Italiana Vini, Federvini, Federdoc e Assoenologi – torna a scrivere al Ministro delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, Teresa Bellanova, e lo fa per avanzare proposte con una lettera che completa le due precedenti già indirizzate al Governo, la prima in materia di misure economiche e fiscali a sostegno della liquidità delle imprese e la seconda sulla concessione di proroghe nella tempistica delle domande OCM e di deroghe nell'esecuzione dei programmi, investimenti e promozione. In questo momento, ribadiscono le organizzazioni, la priorità è garantire liquidità, fondamentale per la sopravvivenza dell'impresa e dei suoi dipendenti, in attesa della ripartenza delle attività economiche.

Le proposte riguardano il sostegno del mondo agricolo e vitivinicolo in particolare per il quale la filiera chiede l'avvio di un confronto immediato con l'obiettivo di individuare al più presto una strategia di sostegno e rilancio del settore, uno dei comparti agricoli più rilevanti per l'economia italiana.

Nello specifico, sono quattro le ipotesi avanzate dal mondo del vino per far fronte all'impatto dell'emergenza sul mercato vitivinicolo, in particolare nel segmento on-trade e nella vendita diretta in cantina, caratterizzato da una riduzione delle vendite.

La prima proposta riguarda l'uso dell'alcol per l'emergenza con l'opportunità per i produttori vinicoli di destinare vino da tavola in giacenza alla distillazione, al fine di ricavarne alcol ad uso medicale, a disposizione della Protezione Civile. Le distillerie si dovrebbero fare carico del prelievo del prodotto, del trasporto e della distillazione. Resta inteso che, in questa catena, nessun anello dovrà conseguire un profitto.

A ciò si aggiunge la necessità di fissare una misura di distillazione per far fronte alle giacenze e alla potenziale mancanza di capienza nelle cantine per le uve e i mosti per la prossima vendemmia. Le organizzazioni ritengono però che debbano essere poste alcune specifiche condizioni per l'attivazione: innanzitutto, deve restare volontaria e non obbligatoria, inoltre dovrà essere finanziata da adeguate risorse economiche, preferibilmente all'interno di un nuovo budget di emergenza per il settore a livello europeo, con l'obiettivo di porre rimedio allo shock di mercato e alle conseguenze patite dai produttori, evitando distorsioni nel segmento dell'alcol uso bocca. Allo stesso tempo, la misura della distillazione dovrà essere seguita, già a partire dalla prossima campagna vitivinicola, da una modifica delle disposizioni nazionali in materia di rese massime di uva per ettaro per i vini non a indicazione geografica, che tenga tuttavia conto delle diverse specificità produttive territoriali.

Tra le proposte più significative avanzate dalla filiera del vino a sostegno del settore agricolo c'è anche la misura della vendemmia verde. La filiera auspica che la misura possa essere attivata dalle regioni, con l'obiettivo di ridurre la produzione per la successiva campagna vendemmiale e che il Ministero proceda a una rimodulazione dell'attuale dotazione del PNS. In

via generale, lo strumento della vendemmia verde, è destinato all'eliminazione del prodotto mentre si potrebbe esplorare la possibilità di introdurre una nuova misura transitoria destinata alla riduzione volontaria delle rese con un risarcimento al viticoltore o procedere con una modifica della misura stessa. Data la mancanza di forza lavoro nella fase dell'anno nella quale la vendemmia verde è normalmente attivata (mese di giugno), il mondo del vino chiede inoltre lo spostamento del calendario, dando la possibilità di esercitarla anche nel mese di luglio.

L'ultima richiesta della filiera riguarda invece la possibilità, per alcune produzioni vitivinicole temporaneamente eccedenti o con difficoltà di sbocco sul mercato, di ricorrere all'ammasso privato per una parte del quantitativo in giacenza. Questa misura potrebbe essere di supporto per alcune produzioni da invecchiamento che non troverebbero subito mercato nei mesi estivi quando auspicabilmente potrebbe riaprire il canale horeca.

La Preoccupazione dell'Associazione Comuni del Moscato

In questi mesi così difficili, segnati da questa grande epidemia che coinvolge le nostre vite e l'economia di tutti, il lavoro nelle vigne prosegue come ogni annata e i nostri agricoltori sembrano esserne indenni, essendo tra le poche persone che si trattengono all'aperto, ma purtroppo non è così. Anche il settore vitivinicolo è colpito dalla drammatica realtà che si sta vivendo, e anche se finora le vendite di mercato del comparto riferito all'industria sembrerebbero quelle dello scorso anno, soprattutto le piccole cantine – che si identificano in molte aziende sul territorio del Moscato – hanno le bottiglie ferme in casa e le spedizioni bloccate.

I nostri agricoltori sono naturalmente preoccupati per un consumo che non avviene mentre un'altra vendemmia si sta avvicinando, ed in questo quadro piuttosto complesso, l'associazione dei sindaci del Moscato ritiene che tutti gli attori che operano sulla scena del comparto, dalle istituzioni al consorzio di tutela, debbano trovare una sinergia di lavoro che discuta e affronti questa situazione, per difendere il lavoro in vigna e il reddito annuale dei contadini.

L'associazione dei Comuni del Moscato si rende quindi disponibile ma chiede a tutti i Consorzi di Tutela delle Denominazioni del territorio, quali organi più rappresentativi a livello tecnico, delle risposte in merito a ciò che si sta pensando di fare e a quali azioni intraprendere, mentre si deve certamente tenere alta l'attenzione sull'andamento generale dei diversi mercati e avere un aggiornamento continuo sui dati e sulle condizioni che riguardano la campagna in corso.

Si registra inoltre una forte preoccupazione per la mancanza di manodopera che, come per altre colture agricole, rischia di compromettere anche il lavoro nei vigneti. I sindaci del Moscato guardano con interesse alle azioni intraprese dalle associazioni agricole, che propongono piattaforme on line per fare incontrare domanda e offerta di lavoro, ed anche in questo caso – dice il presidente Alessio Monti – sarebbero favorevoli a un tavolo di confronto, all'istituzione di un tavolo di lavoro permanente composto dai sindaci, dalle associazioni di categoria e dei lavoratori e dall'istituzione regionale, per discutere il ricollocamento dei disoccupati che ricevono l'indennità Covid-19 e dei cassaintegrati, nonché di altre soluzioni.

Indagine Vinality-Nomisma: Frenati i Consumi di Vino

“Nulla sarà come prima”, il refrain post-emergenza, non vale per il popolo del vino: i consumatori italiani (l'85% della popolazione) si dichiarano infatti in buona sostanza fedeli alle proprie abitudini già a partire dalla fase 2, compatibilmente con la loro disponibilità finanziaria. Nel frattempo, non è come prima la dinamica dei consumi in regime di lockdown: il bicchiere è più mezzo vuoto che mezzo pieno, e la crescita degli acquisti in Gdo non compensa comunque l'azzeramento dei consumi fuori casa.

E se il 55% dei consumatori non ha modificato le proprie abitudini, tre su dieci affermano invece di aver bevuto meno vino (ma anche meno birra) in quarantena, a fronte di un 14% che indica un consumo superiore.

Lo afferma l'indagine – la prima a focus emergenza a cui ne seguiranno altre nei prossimi mesi – a cura dell'Osservatorio Vinality-Nomisma Wine Monitor “Gli effetti del lockdown sui consumi di vino in Italia”, realizzata su 1.000 consumatori di vino della popolazione italiana.

Il “dopo” sarà come “prima” per l'80i millennials che prevedono un significativo aumento del consumo in particolare di vini mixati (il 25% prevede di aumentarne la domanda), a riprova della voglia di tornare a una nuova normalità con i consueti elementi aggreganti, a partire dal prodotto e dai suoi luoghi di consumo fuori casa (ristoranti, locali, wine bar), che valgono una fetta di 1/3 del campione in termini di volume (il 42% tra i millennials).

Il vino – evidenzia l'indagine – non può dunque prescindere dal suo aspetto socializzante, se è vero che la diminuzione riscontrata è da addurre in larga parte (58%) al regime di isolamento imposto dall'emergenza Covid-19 che ha cancellato le uscite nei ristoranti, le bevute in compagnia e gli aperitivi. Per contro, chi dichiara un aumento ha scelto il prodotto enologico quale elemento di relax (23%, in particolare donne del Sud), da abbinare alla buona cucina di casa (42%), specie tra gli smart worker del Nord.

Per il dg di Veronafiere, Giovanni Mantovani «Se poco sembra modificarsi nelle abitudini al consumo – e questa è una buona notizia – le imprese del vino sono invece chiamate a profondi cambiamenti, alle prese con la necessità di reagire alle tensioni finanziarie e allo stesso tempo di difendersi dalle speculazioni. Il mercato e i suoi nuovi canali di riferimento saranno le principali cure per un settore che oggi necessita di un outlook straordinario sulla congiuntura e di un partner in grado di fornire nuovi orizzonti e soluzioni. Come Veronafiere – ha concluso – da qui ai prossimi mesi vogliamo prenderci ancora di più questa responsabilità a supporto del settore».

In generale la quarantena sembra aver appiattito anche gli stimoli alla conoscenza, con la sperimentazione delle novità di prodotto in calo sul pre-lockdown (dal 73% al 59%), la preferenza verso i piccoli produttori (dal 65% al 58%), i vini sostenibili (dal 65% al 61%) e gli autoctoni (dall'81% al 76%). Tendenze queste che a detta degli intervistati torneranno identiche a prima nel post quarantena. Ciò che è cambiato, ma è da verificare se lo sarà anche in futuro, è la preferenza del canale di acquisto online, balzata dal 20% al 25%.

Per il responsabile di Nomisma Wine Monitor, Denis Pantini «Per quanto il lockdown abbia cambiato modalità di acquisto

e consumo di vino da parte degli italiani, il desiderio di ritornare “ai bei tempi che furono” sembra prevalere sull'attuale momento di crisi e su comportamenti futuri che giocoforza saranno improntati ad una maggior precauzione e distanza sociale. Si tratta di un asset molto importante in termini di fiducia sulla ripresa e che va preservato soprattutto alla luce della imminente fase 2, anche perché il crollo stimato sul Pil italiano per i mesi a venire rischia di avere impatti sui consumi in considerazione di una domanda rispetto al reddito che nel caso del vino risulta elastica, e come tale, a rischio riduzione in virtù della recessione economica».

Vini d'Abruzzo: un 2019 da Record

Un'ottima annata per i vini d'Abruzzo che hanno chiuso il 2019 con dati molto buoni che rilevano un incremento dell'imbottigliato a doppia cifra per il Montepulciano d'Abruzzo (+12% - con 800.000 hl), senz'altro il più rappresentativo tra i vini della regione. Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo mette in luce anche il trend positivo del primo trimestre 2020 con un +10% per il Montepulciano d'Abruzzo e più in generale un +6% sull'imbottigliato totale dei vini abruzzesi.

«Consapevoli della grande criticità dell'attuale momento storico a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica causata dal coronavirus, vogliamo dare un segnale ottimistico andando a raccontare le ottime performance dei nostri vini», spiega Valentino Di Campli presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo che aggiunge «il Montepulciano d'Abruzzo fa da traino per la produzione vinicola della nostra regione e, negli ultimi sei anni, ha registrato una crescita importante che ha visto in particolare nel 2019 un incremento di oltre il 12% rispetto all'anno precedente». Dall'analisi di questi trend positivi, effettuata da parte del Consorzio, sicuramente tra le attività più strategiche che hanno portato a questo incremento spicca l'inserimento del contrassegno di stato, introdotto a dicembre 2018, quale importante simbolo di garanzia per produttore e consumatore, che accresce la credibilità e la garanzia dei prodotti oltre all'affidabilità di tutta la filiera. «Abbiamo voluto muoverci in questa direzione in virtù di un principio di tutela e di trasparenza che dalla vigna arriva alla bottiglia. Le fascette sono per noi uno strumento fondamentale anche per verificare i dati della produzione e quindi avviare adeguate politiche di programmazione», ha dichiarato Di Campli.

La ricorrenza dei 50 anni della DOC Montepulciano d'Abruzzo, nel 2018, ha dato ulteriore spinta e visibilità alla stessa denominazione – e di conseguenza ai vini dell'intero comparto – grazie ai progetti di promozione e comunicazione che si sono protratti fino al primo semestre 2019, tenendo alta l'attenzione del settore e dei consumatori. Le tante attività di promozione volute dal Consorzio in Italia e all'estero hanno dato un'ulteriore spinta alle performance.

I dati positivi del 2019 e dell'inizio 2020 fanno ben sperare in un buon punto di partenza per la ripresa «dall'attuale situazione in cui si trova il settore e di cui, a oggi, è purtroppo impossibile prevedere la durata e le conseguenze», aggiunge Di Campli, «molte cantine, legate al canale Horeca (hotel, ristoranti e bar), stanno soffrendo non poco, altre – più strutturate e legate alla distribuzione organizzata – continuano a lavorare pur tra mille difficoltà. Tante aziende stanno investendo nelle vendite online, un canale che, anche noi come Consorzio,

stiamo cercando di supportare con l'obiettivo di fare sistema e di ampliare così il raggio d'azione. Alternative, non di certo risolutive, ma che servono per andare avanti nonostante l'attuale chiusura del canale Horeca.» A tal proposito Il Consorzio ha attivato un piano di promozione degli shop online delle cantine abruzzesi in questo particolare momento storico in cui l'online ha avuto una crescita esponenziale.

Si stanno chiudendo in questi giorni accordi importanti con alcune delle principali piattaforme di vendita on-line per promuovere la conoscenza dei vini abruzzesi e quindi di conseguenza l'acquisto degli stessi; sulla pagina web del Consorzio è stata creata un'apposita sezione che riunisce tutti gli shop on-line delle cantine aderenti. L'attività è promossa anche da una campagna sui social #IOBEVOABRUZZESE che propone di stappare una bottiglia di vino abruzzese – Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino, Cerasuolo d'Abruzzo solo per citarne alcuni – abbinare uno dei piatti preferiti, scattare una foto e condividerla sui social; il target della campagna sono proprio i numerosi clienti delle piattaforme di vendita online e i winelover di tutto il mondo.

NON SOLO VINO


Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti




Wint & Lila Gin


Bodegas Loa Casalbor (Andalusia, Spagna)


 Distillato di alcol di origine cerealicola con aggiunta di essenze

Prezzo: € 29,50 - 70cl


Punteggio 

 Giallo paglierino pallidissimo, limpido e trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di ginepro, menta, limone, angelica, lime, arancia e un accenno di coriandolo, pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di ginepro, limone, menta e arancia.

 Distillazione con alambicco a bagnomaria.

Wine Guide Parade

Febbraio 2020

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Alto Adige Terlano Chardonnay Kreuth 2018, Cantina Terlano	10134
2	Amarone della Valpolicella Classico Firmus 2015, Spada	9578
3	Valpolicella Classico 2018, Spada	9218
4	Sicilia Lucido Donna Angelica 2017, Assuli	9016
5	Alto Adige Merlot Riserva Siebeneich 2017, Cantina Terlano	8979
6	Lugana San Vigilio 2018, Selva Capuzza	8213
7	Riviera del Garda Classico Rosso Dunant 2016, Selva Capuzza	8171
8	Alto Adige Terlano Pinot Bianco Riserva Vorberg 2017, Cantina Terlano	8168
9	Lugana Selva 2018, Selva Capuzza	8145
10	El Cencio 2016, Spada	8078
11	Friuli Isonzo Sauvignon 2018, Luisa	7989
12	Alto Adige Pinot Nero Riserva Monticol 2017, Cantina Terlano	7924
13	Lessini Durello Riserva Dosaggio Zero Cuvée Augusto 2013, Corte Giacobbe	7872
14	San Martino della Battaglia Campo del Soglio 2018, Selva Capuzza	7851
15	Alto Adige Lagrein Riserva Gries 2017, Cantina Terlano	7797