

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIX - Numero 206, Maggio 2021

Gelido Aprile

La primavera, per chi si occupa di agricoltura, e quindi di viticoltura, è quella stagione che porta con sé le rinnovate speranze della *rinascita*, ma anche il timore di eventi nefasti tali da trasformare quella *rinascita* in morte anticipata. In certi casi, inoltre, questi disgraziati eventi provocano direttamente la mancata rinascita. Chiunque si occupi di agricoltura, è sempre costretto a controllare, spesso con una certa apprensione, quello che accade sia “in cielo” sia “in terra”, poiché le buone e le cattive notizie possono arrivare da entrambe le parti. L’unica certezza è che – nel caso di “brutte notizie” – si dovrà tentare di rimediare o prevenire, per quanto possibile, salvando tutto quello che si può salvare. Non sempre è possibile porre rimedio, non sempre, quindi, chi coltiva la terra riesce a raccogliere il frutto del proprio lavoro. Considerando, inoltre, che chi “lavora la terra” auspica legittimamente anche i “frutti” nella forma di profitti economici, la perdita e il rammarico sono doppi.

Aprile, mese che dovrebbe esprimere la primavera nel suo splendore di fiori e temperature miti, a volte – purtroppo – può riservare cattive sorprese e, quando Madre Natura le elargisce in questo mese, le conseguenze sono gravi e preoccupanti. Fra gli eventi temibili del mese di aprile ci sono, infatti, i cali repentini e significativi di temperatura, quindi il concreto rischio di gelate. Questo fenomeno, infatti, colpisce direttamente i giovani germogli delle piante, i quali – fragili e indifesi – sono irrimediabilmente danneggiati, determinando spesso anche la loro “morte”. Senza germogli, ovviamente, non ci saranno fiori, senza fiori non ci saranno frutti. In alcune circostanze, e dipendentemente dal momento nel quale si verifica la gelata, la pianta, caparbiamente, tenta nuovamente la generazione di nuovi germogli, condizione che è sempre e comunque dipendente dal corso delle condizioni meteorologiche della primavera. Nuovi germogli che, comunque, non hanno la “forza produttiva” di quelli persi con la gelata, ma – come si dice – è sempre meglio di niente.

Nei giorni scorsi hanno particolarmente colpito le immagini giunte dalla Francia, o meglio, dai vigneti francesi. Una notizia resa particolarmente spettacolare dalle immagini aeree

che mostravano i fuochi controllati all’interno delle vigne con lo scopo di scongiurare i terribili effetti della gelata di aprile. L’espedito – di certo suggestivo e che tutti i vignaioli vorrebbero evitare – ha lo scopo di creare una coltre di fumo sopra il vigneto così da limitare e scongiurare gli effetti della gelida temperatura. A vederle, quelle immagini che giungevano dalla Francia, davano l’impressione che sterminati ettari di vigne fossero in fiamme, in realtà, si stava cercando di limitare i danni mediante uno spettacolo al quale nessun vignaiolo vorrebbe assistere. In genere, questo espedito è efficace nel limitare possibili danni futuri ai fragili e giovani germogli – confidando nella clemenza di Madre Natura – di certo totalmente inefficace per quelli che, purtroppo, sono stati già danneggiati dalla gelata.

La spettacolarità delle immagini aeree dei vigneti francesi ha fatto quasi ignorare quello che, non meno preoccupante, è accaduto in Italia. Aprile, infatti, è stato molto severo anche con i vigneti italiani e, più in generale, con l’intero comparto agricolo del nostro Paese. Non è mia intenzione – chiaramente – sminuire la gravità delle gelate che hanno colpito i vigneti di Francia, poiché i vignaioli francesi hanno subito conseguenze enormi a causa delle gelate, con una stima di distruzione dei vigneti compresa fra il 50 e l’80%. Le prime stime, infatti, ammontano a circa due miliardi di euro di danni e il governo francese, con lodevole tempestività, ha già stanziato un miliardo di euro a supporto dei vignaioli e agricoltori. Anche in Italia le gelate di Aprile hanno prodotto danni e perdite ingenti e, secondo Confagricoltura, la stima ammonta attualmente a un miliardo di euro. L’invito, implicito, è l’intervento fattivo e immediato delle competenti autorità politiche che si auspica possa essere tempestivamente accolto e si intervenga in modo opportuno a supporto degli agricoltori e vignaioli italiani.

Verrebbe da dire “piove sempre sul bagnato”. La condizione critica del comparto vitivinicolo italiano – già duramente colpito dalle conseguenze economiche prodotte dalla pandemia da Covid-19 – sarebbe ulteriormente aggravata dal rischio delle perdite della stagione 2021. Per quanto concerne l’an-

Sommario

| | |
|---|----|
| Gelido Aprile | 1 |
| GUSTO DIVINO | |
| Contrasti di Est! Est!! Est!!! di Montefiascone e Vermentino di Gallura Superiore | 2 |
| I Vini del Mese | 5 |
| EVENTI | |
| Notiziario | 8 |
| NON SOLO VINO | |
| Aquavitae | 10 |
| Wine Guide Parade | 11 |

DiWINEtaste OnLine

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

damento del mercato dei vini italiani, l'attuazione della *Brexit* – l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea – con le conseguenti procedure e i vincoli burocratici e amministrativi, secondo il Centro Studi Divulga, hanno già causato una diminuzione del 36% nelle esportazioni di vino. Non è una buona notizia – a mio avviso, nemmeno per gli abitanti del Regno Unito, visto che anche le loro esportazioni hanno subito rallentamenti – poiché questo paese rappresenta uno dei mercati esteri più importanti per le cantine italiane. Le gelate di aprile hanno pertanto contribuito ulteriormente al peggioramento delle future possibilità di mercato per il vino italiano, considerando che – in certe zone – si parla della perdita di diverse migliaia di ettari di vigneti.

Non solo vigne, evidentemente, poiché la perdita e il danno riguardano l'intero comparto agricolo con una stima di danni delle produzioni compresi fra l'80 e il 90%. A tale proposito – e per quanto riguarda nello specifico la condizione dei vigneti in Italia – i danni prodotti dalle gelate si sono verificati in zone limitate, tuttavia estese in tutto il territorio italiano. In modo particolare, secondo le prime stime, i vigneti a riportare i maggiori danni sono quelli collocati nelle zone di media collina e fondovalle, distruggendo soprattutto i germogli delle varietà precoci. Fra le regioni a riportare i danni più importanti troviamo Umbria e Toscana così come alcuni territori dell'Emilia-Romagna e del Veneto. Fra le zone meno colpite, le regioni del meridione. Salvo ulteriori conseguenze, e in attesa di controlli più approfonditi, non si prevedono in Italia – secondo le associazioni di categoria – diminuzioni significative nella produzione di vino, con l'eccezione, appunto, delle zone più colpite.

È il ripetersi del ciclo delle stagioni, portando sempre con sé l'imprevedibilità e, talvolta, l'irrimediabilità di certi eventi negativi. Non sempre, infatti, Madre Natura è clemente e magnanima con chi vive fra il cielo e la terra. In certi casi – non lo dimentichiamo – è l'uomo a condizionare e alterare il ciclo e la stabilità degli eventi naturali, in altri è semplicemente il *corso della Natura* e per il quale, molto spesso, siamo inermi, subendo le conseguenze estreme senza possibilità alcuna di intervento. La Natura da, la Natura toglie. Questo è qualcosa che ben sa – e sulla propria pelle – chi lavora la terra e dalla terra confida di raccogliere i frutti del suo lavoro. Non è, evidentemente, una conclusione passiva alla rassegnazione di dovere subire i *capricci del fato di Madre Natura*, più semplicemente la constatazione di un rischio possibile. Si deve attendere, co-

me sempre, il termine della vendemmia e dopo – solo dopo – si può tirare un liberatorio respiro di sollievo innalzando il calice alla buona sorte e al buon lavoro svolto. E anche a Madre Natura.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Est! Est!! Est!!! di Montefiascone e Vermentino di Gallura Superiore

Uno dei vini più antichi del Lazio a confronto con il celeberrimo bianco della Sardegna, l'unico a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita dell'isola

La degustazione sensoriale dei vini è un esercizio rigoroso che si può definire, senza timore di smentita, infinito e rinnovato a ogni calice. Data la quantità di uve impiegate per la produzione di vini, all'interpretazione territoriale che ognuna di queste offre nei vari paesi del mondo, non da meno, l'unione di più uve e più territori per la creazione di un singolo vino, le combinazioni sono considerevoli, virtualmente infinite. La valutazione sensoriale del vino – per la vastità delle combinazioni degli innumerevoli elementi e fattori – richiede un livello di esperienza enorme fatto di innumerevoli migliaia di degustazioni diverse e delle quali fare prezioso tesoro per ognuna di esse. L'Italia, in questo senso, dispone di uno straordinario patrimonio vitivinicolo unico al mondo. La ricchezza delle varietà autoctone diffuse nell'intero territorio, alle quali si aggiungono le uve *internazionali* diffuse in tutte le regioni, così come l'enorme varietà delle condizioni ambientali e culturali, offrono al degustatore infinite e preziose possibilità di studio.

La stessa uva, infatti, produce risultati diversi, spesso perfino distanti, dipendentemente dal luogo di coltivazione. Uno di questi, indubbiamente, è il Vermentino – uva impiegata per la produzione di uno dei due vini della degustazione per contrasto di questo mese – diffuso in diverse regioni d'Italia con risultati distinti e distanti in ognuna di queste. Non meno interessanti, come opportunità di studio, sono quei vini prodotti con l'unione di più uve – un ottimo esempio è l'altro vino della degustazione di questo mese – nei quali il profilo complessivo è l'unione di tutte le varietà in accordo all'espressione specifica del territorio. Questo significa, pertanto, che le stesse varietà coltivate e vinificate in un altro luogo, producono un vino diverso. I vini che prenderemo in esame questo mese sono un mono-varietale, cioè prodotto con una sola uva, nello specifico, il Vermentino di Gallura Superiore, degustato per contrasto con un vino multi-varietale, quindi prodotto con più uve, cioè il celebre Est! Est!! Est!!! di Montefiascone. Due vini estremamente diversi sotto ogni aspetto sensoriale, in modo particolare nell'espressione olfattiva e gustativa.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XIX - Numero 206, Maggio 2021

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2021 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 ❖

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone

Il celebre vino bianco di Montefiascone – nel Lazio, in provincia di Viterbo – deve la sua notorietà ai celebri fatti che videro protagonisti il vescovo tedesco Johannes Defuk e il suo fidato servitore Martino. La storia racconta che il vescovo Defuk avesse una forte predilezione per il vino buono e, nel 1111, in occasione dell'incoronazione di Enrico V di Germania a Imperatore del Sacro Romano Impero da parte di Papa Pasquale II, percorse la via Francigena per giungere a Roma. Poiché il viaggio era piuttosto lungo, necessariamente suddiviso in numerose tappe, il vescovo Defuk era preceduto dal suo servitore Martino, il quale aveva il compito di valutare i vini prodotti nelle diverse località lungo la via Francigena e segnalare i migliori così che il vescovo avesse la certezza di trovare sempre "vino buono". Si accordarono su un semplice segnale: qualora il servitore Martino trovasse vino buono in una locanda, avrebbe dovuto segnalare la buona qualità scrivendo all'ingresso la parola latina *est* (cioè "è"), intendendo, in quel caso, l'abbreviazione di "*est bonum*" (è buono). Qualora il vino fosse stato molto buono, avrebbe dovuto segnalarlo con "est est".

A quanto pare, quando il servitore Martino giunse a Montefiascone, trovò il vino locale così buono tanto da meritare una tripla segnalazione, quindi "est! est!! est!!!", sottolineando l'eccezionalità con i punti esclamativi. Il vescovo Defuk – così racconta la storia – fu parimenti sorpreso dal vino di Montefiascone tanto da decidere di prolungare la sosta a ben tre giorni. Non solo, durante il viaggio di ritorno, decise di fermarsi e stabilirsi a Montefiascone, dove morì nel 1113 – si dice – a causa dell'eccessivo consumo del vino locale, molto probabilmente *vino moscatello*, e qui fu sepolto nella chiesa di San Flaviano. Si deve comunque osservare, a prescindere da questa vicenda – che per molti si tratta di una leggenda, un misto fra realtà e fantasia – la produzione di vino a Montefiascone vanta origini antichissime e già al tempo degli etruschi. Dal punto di vista enologico, l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone – vino riconosciuto a Denominazione d'Origine Controllata, DOC – è prodotto con Trebbiano Toscano, localmente detto Procanico, dal 50 al 65%; Trebbiano Giallo, qui conosciuto come Rossetto, dal 25 al 40%; Malvasia Bianca Lunga e/o Malvasia del Lazio dal 10 al 20%. Solitamente vinificato in contenitori inerti, l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone è spesso un vino di media struttura e in genere adatto al pronto consumo.

Vermentino di Gallura Superiore

Nello scenario enologico della Sardegna, per quanto concerne le varietà a bacca bianca, la gloria indiscussa è indubbiamente il Vermentino. Uva capace di produrre vini di strepitosa classe ed eleganza, il Vermentino è diffuso nell'intero territorio della regione, ampiamente utilizzato per la produzione dei bianchi dell'isola e per il quale sono riconosciute due denominazioni che lo prevedono come unico protagonista: Vermentino di Sardegna e Vermentino di Gallura. La prima è Denominazione d'Origine Controllata e riguarda l'intera regione; la seconda rappresenta invece l'unica Denominazione d'Origine Controllata e Garantita della Sardegna e si produce nel territorio della Gallura, nella parte nordorientale dell'isola. In Gallura, infatti, il Vermentino si esprime con decisa personalità,

donando vini di buona struttura e mantenendo una pregevole finezza, freschezza ed eleganza, oltre a un importante volume alcolico, si esprime con un carattere unico che lo distingue evidentemente dagli altri vini prodotti con la stessa uva in altri territori.

Il Vermentino non è originario della Sardegna e la sua terra di origine è probabilmente il territorio di Aragona, in Spagna, dove era probabilmente conosciuto con il nome *Listan*, nonostante qui non sia più coltivato da lungo tempo. Secondo altre ipotesi, potrebbe essere originario del Portogallo dove è conosciuto con il nome di *Codega*. In Sardegna giunge dopo un lungo viaggio che lo vede attraversare prima la parte meridionale della Francia, quindi la Liguria, per poi giungere in Corsica e finalmente in Sardegna. Uva di notevole versatilità enologica e capace di diversi stili, in Gallura si fa principalmente apprezzare per i suoi vini secchi, in modo particolare per quelli prodotti in contenitori inerti, caratteristica che esalta sia la freschezza sia l'espressione dei suoi eleganti profumi. A tale proposito, si deve osservare – a conferma dell'interessante versatilità del Vermentino – che alcuni produttori della Gallura impiegano anche la botte o la barrique, accentuando quindi la struttura e la morbidezza del vino. Anche in questi casi, tuttavia, il Vermentino di Gallura conserva la sua tipica freschezza e la piacevole personalità olfattiva.

La Degustazione

Prima di iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, procediamo con la scelta dei due vini da versare nei calici. La reperibilità è decisamente semplice poiché si tratta – in entrambi i casi – di vini ampiamente prodotti e quindi facilmente reperibili sia nei negozi specializzati di vino sia nella grande distribuzione. In entrambi i casi faremo attenzione alla tecnica enologica di fermentazione e maturazione, scegliendo vini completamente prodotti in contenitori inerti, come la vasca d'acciaio. Per quanto riguarda la composizione, non avremo molti margini di scelta. L'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone è infatti sempre prodotto con Trebbiano Toscano in prevalenza, seguito dal Trebbiano Giallo e, infine, una piccola quota di Malvasia Bianca Lunga e/o Malvasia del Lazio. Per quanto concerne il Vermentino di Gallura Superiore, sebbene il



Il Colore dell'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone

relativo disciplinare di produzione preveda la presenza dell'omonima uva per il 95%, la quasi totalità dei produttori sceglie di utilizzare questa varietà in purezza. I due vini appartengono all'ultima vendemmia e saranno degustati alla temperatura di 10 °C.

Versiamo l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone e il Vermentino di Gallura Superiore nei rispettivi calici da degustazione e procediamo con la valutazione sensoriale, iniziando dall'aspetto del vino laziale. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo il vino alla base. Il colore dell'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone è generalmente giallo paglierino chiaro, spesso giallo verdolino, con una trasparenza elevata. La sfumatura di questo vino, osservata all'estremità, vicino all'apertura del calice, rivela un colore giallo verdolino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Vermentino di Gallura Superiore e, come per il vino precedente, incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Dall'osservazione della base del calice, il vino sardo rivela un colore giallo paglierino brillante, generalmente più intenso del vino laziale, con una trasparenza elevata. La sfumatura, osservata verso l'apertura del calice, rivela e conferma il colore giallo paglierino.

I profili olfattivi dell'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone e del Vermentino di Gallura Superiore rivelano al naso enormi differenze. Non solo per un fatto prettamente produttivo – il vino laziale è sempre multi-varietale, il vino sardo è nella quasi totalità dei casi mono-varietale – ma soprattutto, e com'è facilmente comprensibile, per le qualità sensoriali specifiche delle uve che lo compongono. Il profilo olfattivo dell'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone è prevalentemente determinato dal Trebbiano Toscano e dal Trebbiano Giallo, ai quali si unisce la garbata aromaticità della Malvasia Bianca e/o della Malvasia del Lazio. In questo vino si percepiscono prevalentemente aromi di frutti a polpa bianca, così come fiori gialli e bianchi, ai quali si uniscono, talvolta, sensazioni di frutta tropicale e agrumi. Il profilo del Vermentino di Gallura Superiore ha un carattere olfattivo più pieno ed espressivo, nel quale si riconoscono frutti a polpa bianca e gialla, oltre a fiori gialli e bianchi, spesso erbe aromatiche e frutta tropicale, sovente caratterizzato da un piacevole ricordo di mandorla amara, tipico di molti vini prodotti con Vermentino.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi dei due vini. Il primo vino che prenderemo in esame – come nella fase precedente – è l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare i profumi di apertura, cioè le qualità olfattive che identificano principalmente un vino. Dal calice percepiamo, piacevoli e intensi, profumi di mela, pera e biancospino. Roteiamo ora il calice, operazione che favorirà l'ossigenazione e quindi lo sviluppo dei restanti profumi, e procediamo con la seconda olfazione. Il vino laziale si completa con susina, ginestra, pesca, agrumi e, talvolta, un accenno di frutta esotica nel quale si riconosce l'ananas. Passiamo ora alla valutazione dei profumi del Vermentino di Gallura Superiore ed eseguiamo quindi la prima olfazione così da valutare la sua apertura. Il vino sardo si fa riconoscere al naso per i suoi intensi e piacevoli profumi di mela, pesca, pera e biancospino. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il Vermentino di Gallura Superiore di

completa con susina, ginestra, agrumi, anice, nespola e ananas oltre al caratteristico accenno di mandorla amara.

Procediamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei nostri vini, prendendo in esame, come nelle fasi precedenti, l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone. Il primo esame che effettueremo è quello della valutazione dell'attacco, cioè le sensazioni gustative primarie che il vino esprime in bocca. Prendiamo un sorso del vino laziale: il suo attacco è caratterizzato dalla piacevole freschezza conferita dall'acidità, trovando equilibrio nell'effetto dell'alcol che, nell'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, è circa il 13% in volume. La percezione della struttura è di media intensità, mai eccessiva, e in bocca percepiamo i sapori di mela, pera e susina. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Vermentino di Gallura Superiore e, quindi, prendiamo un sorso. In bocca si fa apprezzare per la buona e piacevole freschezza conferita dall'acidità, anche in questo caso, ben equilibrata dall'effetto dell'alcol, generalmente presente con un volume superiore a quello del vino laziale. La percezione della struttura è decisamente più piena rispetto all'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone e in bocca percepiamo, intensi e piacevoli, i sapori di mela, pera e pesca, con un piacevole accenno di mandorla amara.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese valutando le sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il finale dell'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone è di buona persistenza, lasciando in bocca una piacevole sensazione di freschezza così come quella di struttura moderata, con un carattere – nel complesso – di vino immediato e di piacevole consumo. Si continuano a percepire, inoltre, i sapori di mela, pera e susina. Il finale del Vermentino di Gallura Superiore è persistente, lasciando in bocca piacevoli e intensi sapori di mela, pera e pesca ai quali spesso segue il caratteristico sapore tendenzialmente amarognolo e nel quale si riconosce la mandorla amara. Si percepisce inoltre la piacevole sensazione di freschezza e la buona struttura del vino, quest'ultima più intensa – anche nella fase finale – rispetto al vino laziale. Prima di concludere, poniamo i due calici vicini e, senza rotarli, effettuiamo l'ultima analisi dell'apertura olfattiva: le differenze dei profili continuano a esprimersi con evidente distanza.



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



NARDELLO

Soave Classico Monte Zoppega 2017 Nardello (Veneto, Italia)

Garganega

Prezzo: € 18,00

Punteggio ◇◇◇◇

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e pompelmo seguite da aromi di biancospino, ginestra, camomilla, melone, pera, pesca e mandorla.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

7 mesi in barrique.

Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Stufati di pesce con funghi



Recioto di Soave Suavissimus 2016 Nardello (Veneto, Italia)

Garganega

Prezzo: € 25,00 - 375ml

Punteggio ◇◇◇◇

Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva passa, confettura di mele cotogne e nocciola seguite da aromi di fico secco, canditi, dattero, scorza d'agrumi, miele, mandorla e un accenno di vaniglia.

Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

Finale persistente con ricordi di uva passa, confettura di mele cotogne e miele.

Fermentazione e maturazione in barrique.

Pasticceria secca, Crostate di frutta secca



Moscato d'Asti Canelli 2020 L'Armangia (Piemonte, Italia)

Moscato Bianco

Prezzo: € 9,00

Punteggio ◇◇◇◇ 🌟

Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva, pesca e banana seguite da aromi di pesca, rosa bianca, salvia, ginestra, mandarino, mela e pera.

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

 Finale persistente con ricordi di uva, pesca e banana.

 Fermentazione in autoclave.

 *Dolci alla crema e frutta*



Nizza Riserva Vignali 2016
L'Armangia (Piemonte, Italia)

 Barbera

Prezzo: € 24,00

Punteggio    

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

 12 mesi in barrique, almeno 12 mesi in botte.

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



Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Volvito 2016
Caparra & Siciliani (Calabria, Italia)

 Gaglioppo

Prezzo: € 11,50

Punteggio   

 Rosso granato brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna secca, amarena e viola appassita seguite da aromi di confettura di fragole, rosa appassita, tabacco, cacao, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna secca, amarena e confettura di fragole.

 Maturazione in barrique.

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



Mastrogiurato 2016
Caparra & Siciliani (Calabria, Italia)

 Gaglioppo, Greco Nero

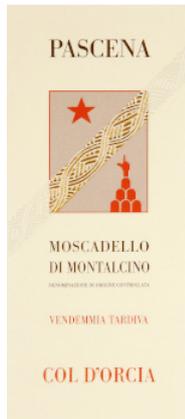
Prezzo: € 13,50

Punteggio    

 Rosso granato brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, lampone, cacao, cuoio, liquirizia, 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 lampone.
-  Maturazione in barrique.
-  *Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia, Formaggi*



Moscadello di Montalcino Pascena Vendemmia Tardiva 2015
Col d'Orcia (Toscana, Italia)

 Moscato Bianco

Prezzo: € 24,00 - 375ml Punteggio  ★

 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, trasparente.

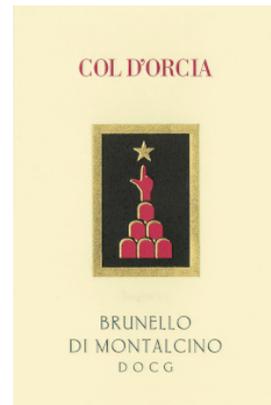
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, banana e albicocca secca seguite da aromi di litchi, rosa gialla, lavanda, salvia, scorza d'agrume, miele, dattero, confettura di pesche e canditi.

 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di uva passa, banana e albicocca secca.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Crostate di frutta secca, Pasticceria secca, Formaggi stagionati*



Brunello di Montalcino 2015
Col d'Orcia (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 30,00 Punteggio  ★

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

 3 anni in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



Montefalco Sagrantino Collepiano 2016
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 25,00 Punteggio  ★

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

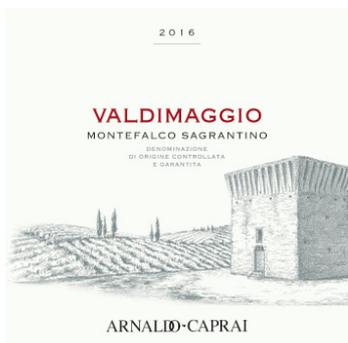
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante apre con note di mora, prugna e violetta seguite da aromi di amarena, mirtillo, peonia, tabacco, cioccolato, cuoio, macis, pepe rosa, cannella, cipria e vaniglia.

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

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

 22 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2016 Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 34,00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 24 mesi in barrique, almeno 8 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, 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.

Vino Nobile di Montepulciano: Nasce la Tipologia "Pieve"

Il futuro del Vino Nobile di Montepulciano sta nella sua storia. Parte da questo presupposto il grande lavoro del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che dall'anno della pandemia ha dato vita a un percorso di riappropriazione delle origini della viticoltura nel borgo della prima DOCG d'Italia e insieme la ricerca della chiave per lavorare sul futuro della denominazione. Un percorso che nasce dal precedente consiglio di amministrazione e che ha trovato in quello attuale il via del progetto studiato anche con il supporto delle commissioni consortili qualità e promozione. In questo anno di incontri la base sociale si è riunita più volte per dare vita a un vero e proprio confronto guardando al domani e ha approvato all'unanimità nel corso dell'assemblea del 31 marzo 2021, la scelta frutto di un grande lavoro collettivo.

«Un risultato importante che è partito da una analisi critica della nostra denominazione fatta insieme a tutti i veri protagonisti, i produttori stessi – commenta Andrea Rossi, presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano – e il risultato a cui siamo arrivati è l'introduzione di una terza tipologia di Vino Nobile di Montepulciano che metterà insieme nella stessa bottiglia passato, presente e futuro del nostro vino».

L'idea di far nascere il Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" (attualmente il disciplinare prevede Vino Nobile di Montepulciano e Vino Nobile di Montepulciano Riserva), nasce da un percorso metodologico che ha visto il consenso e la partecipazione di tutte le aziende produttrici. Un percorso di studio all'interno della denominazione stessa, che grazie a momenti di incontro, confronto e di analisi collettiva, ha portato alla nascita di una "visione" univoca di Vino Nobile di Montepulciano. Una visione supportata dalla ricerca anche degli esperti. Da una parte abbiamo dato vita a una ricerca dal punto di vista geologico e pedologico, tema che il Consorzio ha a cuore dagli anni 1990, (siamo stati tra i primi in Italia a "zonare" il territorio di produzione e successivamente a riportarlo in una mappa); dall'altra l'approfondimento è stato fatto anche nelle biblioteche e archivi storici, fino ad arrivare al Catasto Leopoldino del 1800.

"Vino Nobile di Montepulciano - Pieve" è il risultato di tutto il percorso di analisi e ricerca compiuto dal Consorzio in oltre un anno di lavoro. La volontà di ampliare il disciplinare di produzione, come detto unanimemente da parte dei produttori, ha portato all'individuazione dei caratteri chiave di questa nuova tipologia di Vino Nobile di Montepulciano che sarà ca-

ratterizzato non solo nel nome (sarà infatti riportato il nome del territorio di produzione), ma anche nelle sue caratteristiche che daranno vita a un vino capace di legare il passato dell'eno- logia locale con il presente e il futuro, guardando al consumo internazionale. Un vino che avrà come caratteristiche il terri- torio (appunto con le sottozone, Unità geografiche aggiuntive), l'uvaggio che sarà legato al Sangiovese e ai soli vitigni autoctoni complementari ammessi dal disciplinare con uve esclusi- vamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice. L'altra novità è che verrà istituita una commissione interna al Consorzio composta da enologi e tecnici la quale avrà il compito di valutare, prima dei passaggi previsti dalla normativa, che le caratteri- stiche corrispondano al disciplinare stesso. Con l'approvazio- ne unanime del disciplinare da parte dell'assemblea, ora l'iter porterà la richiesta alla Regione Toscana la quale, una volta ap- provato il testo lo invierà al Mipaaf per passare i controlli della commissione preposta. Vista la possibilità di rendere retroattivo alla vendemmia 2020 il disciplinare, considerati i tempi di affinamento che sono di 36 mesi, la messa in commercio della prima annata dovrebbe essere il 2024.

Lo studio storico della geologia e della geografia del territorio ha portato all'individuazione di 12 zone, definite nel discipli- nare di produzione UGA (Unità geografiche aggiuntive), che saranno anteposte con la menzione "Pieve" in etichetta. Que- sto aspetto rappresenta l'identità del Vino Nobile di Montepul- ciano che guarda appunto al passato. La scelta di utilizzare i toponimi territoriali riferibili a quelli delle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall'epoca tardo romana e longo- barda, nasce da un approfondimento di tipo storico, paesaggi- stico e produttivo vitivinicolo.

In particolare la volontà del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è quella di ribadire e codificare una realtà fi- sica con antica radice storica, che ha caratterizzato il territorio poliziano fino all'epoca moderna e che trova la sua eco an- che nel catasto Leopoldino dei primi decenni del XIX secolo, che suddivideva il territorio in sottozone definite con il topo- nimo. «Abbiamo pensato di anteporre il nome della Pieve alla sottozona guardando a 500 anni di storia di Montepulciano» – sottolinea il Presidente Andrea Rossi.

Vinality: Continua in Cina la Roadmap di Eventi B2B per il Vino Italiano

Dopo la prima tappa in Russia, la roadmap 2021 di Vinality prosegue in Cina. Veronafiere, organizzatore del più importan- te salone mondiale dedicato al vino e ai distillati, ha inaugurato a Chengdu la nuova stagione di promozione internazionale di Vinality nel paese del dragone, con un fuorisalone all'Inter- continental Hotel. Quattro giornate, dal 3 al 6 aprile, dedicate interamente al business e alla formazione dei professionisti del settore vitivinicolo.

Una partenza in grande stile, con 63 stand degli espositori, 13 in più rispetto alla precedente edizione, 4 consorzi di tutela, 700 etichette, otto dei primi dieci gruppi vitivinicoli in Cina per fatturato e 10 masterclass in programma.

L'obiettivo dell'iniziativa a Chengdu è stato accompagnare e supportare le aziende italiane, facendo scoprire a importatori, distributori e canale horeca cinesi la varietà e l'eccellenza del vino made in Italy.

In un mercato che vede le esportazioni tricolori nel 2020 supe-

rare di poco i 100 milioni di euro, con una quota del 6,3%, il potenziale di crescita è notevole.

Nel 2021 gli ordini cinesi si sono rimessi in moto: secondo l'analisi dell'osservatorio Vinality-Nomisma Wine Monitor su base dogane, tra dicembre e gennaio, l'import di vino italia- no dalla Cina ha registrato un boom di crescita di oltre il 62% rispetto al bimestre precedente. Un incremento ancor più signifi- cativo se si considera come, nello stesso periodo, la domanda globale cinese di vino abbia fatto segnare un ulteriore trend ne- gativo (-5,6%).

«Vinality è un brand di riferimento internazionale per il vino italiano – spiega Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere – Dal 1998 contribuiamo con eventi b2b e education- al alla promozione del nostro prodotto in Asia, favorendone la conoscenza, insieme a quella del lifestyle che caratterizza l'Italia nel mondo. Quello di Chengdu è soltanto il primo degli appuntamenti di Vinality 2021 in Cina. A giugno, infatti, sare- mo nei nuovi spazi espositivi dello Shenzhen World Exhibition & Convention Center per Wine To Asia, e poi ancora a Pechi- no, Qingdao e Chongqing, a settembre, per la quarta edizione del Vinality China Roadshow. Si tratta di tappe che vanno a inserirsi nel quadro di una più ampia roadmap globale 2021 che comprende OperaWine a giugno, Wine South America in Brasile a settembre e Vinality Special Edition in ottobre, a Ve- rona».

Al fianco di Vinality a Chengdu c'è ancora una volta ICE, con il suo ufficio di Pechino, da sempre partner fondamentale del- l'evento. «Come da tradizione – commenta Gianpaolo Bruno, direttore di ICE Pechino – in primavera si riuniscono a Cheng- du i più importanti professionisti del mondo del vino della Ci- na. E in questa occasione, siamo onorati di avere con noi Fon- gye Walker che discuterà sul tema "The Elegance of Italian Whites: an exploration of the lighter side of Italian wines". Si tratta della prima volta che un Master of Wine partecipa ufficialmente a una masterclass non legata a un brand, ma all'Ita- lia».

Anche quest'anno, nel selezionare e invitare i top buyer, Vini- tality ha lavorato insieme al consolato generale d'Italia a Chon- gqing, ICE Pechino, Camera di Commercio italiana in Cina e con il partner locale Bucciano. Per l'attività di incoming è stata realizzata una campagna di livello nazionale, con una speciale attenzione alla provincia del Sichuan, di cui Chengdu è capi- tale, e la megalopoli di Chongqing, una delle città cinesi con maggiore tasso di crescita.

Oltre agli incontri b2b che sfruttano anche le potenzialità digi- tali offerte dalla mini-app WeChat, protagonista del fuorisalo- ne resta la formazione, in collaborazione con le due più impor- tanti scuole di educazione al vino in Cina: Grapea e Dragon Phoenix.

In programma anche la prima masterclass sui vini naturali mai tenuta a Chengdu, realizzata in partnership con alcuni impor- tanti produttori di cinesi come Silver Heights e con Ziran, l'as- sociazione più influente di importatori cinesi specializzati in questo settore.

Il Vermentino Traina la DOC Maremma Toscana

Si è tenuta il 17 aprile la seconda edizione del Vermentino Grand Prix, la kermesse organizzata dal Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana.

«Sono sempre più convinto che il Vermentino Maremma Toscana DOC abbia le carte in regola non solo per posizionarsi tra i grandi vini bianchi del mondo, ma anche per competere con i grandi vini rossi della Toscana, diventando una delle maggiori chiavi di volta della nostra Denominazione – racconta Mazzei, presidente del Consorzio che da anni punta molto su questa tipologia – Si tratta di un vitigno particolarmente versatile, adatto alla produzione di vini sia freschi sia invecchiati; questo – unito a un territorio ancora incontaminato e molto variegato, che va dalla fascia costiera fino alle Colline Metallifere e al Monte Amiata, e alle capacità dei singoli vitivinicoltori di esaltare in cantina le uve delle diverse zone – fa sì che si possa avere una produzione in continua crescita qualitativa e di grande appeal per il consumatore, come ci dimostra questa seconda edizione del Vermentino Gran Prix» continua Mazzei.

Con 832 ettari in produzione nel 2021 – nel 2006 erano 138, passando dal 2,2 al 9,5% del vigneto grossetano – il Vermentino è la prima varietà a bacca bianca della provincia di Grosseto e rappresenta oltre il 50% del Vermentino prodotto nell'intera Toscana. Nel 2020 la produzione di questa varietà ha rappresentato 1/3 dell'intera vendemmia della DOC Maremma Toscana, con 1.722.400 bottiglie prodotte, che hanno portato il Vermentino Maremma Toscana DOC a essere la tipologia più imbottigliata (30% del totale) della DOC Maremma Toscana, superando il Rosso (28%).

Il Vermentino Grand Prix coinvolge in giuria tecnici del settore e i ristoratori stellati della Maremma Toscana proprio perché si parte dall'idea che, per lanciare il brand Maremma con tutte le sue sfaccettature, vi sia l'esigenza di fare sistema. «Vino, ristorazione, ospitalità sono più vincenti se si esaltano a vicenda valorizzando il denominatore comune che è il territorio. Solo così si può raccontare una storia che sa catturare e solo così si può ripartire dopo un momento particolarmente difficile soprattutto per questi settori» spiega Mazzei.

Dunque 67 i vini proposti, diversi tra loro in base all'areale di produzione, in base ai metodi di vinificazione utilizzati e in base all'annata. «Poco più della metà dei vini presentati provengono dalla vendemmia 2020 e, come l'anno scorso, non mancano aziende che propongono Vermentini più maturi, talvolta affinati in legno, in cemento, anfora, cocciopesto e tra le varie etichette Vermentini in purezza oppure in blend con altri vitigni a bacca bianca, fino a un massimo del 15% come previsto dal disciplinare di produzione» spiega il direttore del Consorzio Luca Pollini.

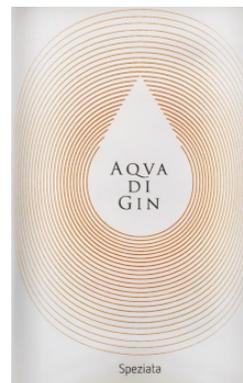
«Proprio recentemente l'assemblea del Consorzio ha approvato l'inserimento nel disciplinare di produzione della categoria Vermentino Superiore per dare una casa a quei vini più importanti per struttura, complessità e longevità che nascono da selezioni e processi di vinificazione particolari, e non a caso per questa menzione è prevista l'immissione al consumo un anno più tardi» continua Pollini.

«Si conferma la tendenza della scorsa edizione: hanno prevalso i vini 100% Vermentino e quelli dell'annata precedente con affinamenti più prolungati, anche se erano in minoranza. Gli sforzi che i produttori stanno facendo su questo vitigno vengono quindi apprezzati e dobbiamo continuare a lavorare con un indirizzo definito in modo da far affermare la nostra Denominazione grazie alla qualità sempre più alta» conclude Mazzei.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Aqva di Gin Speziata Bespoke Distillery (Campania)

 Distillato di Ginepro, Erbe e Spezie

Prezzo: € 39,00 - 70cl

Punteggio 

 Limpido, trasparente, cristallino, sfumatura di giallo verdolino.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante con aromi di ginepro, pepe nero, vaniglia, galanga, fava tonka, chiodo di garofano, cardamomo e pepe rosa, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ginepro, fava tonka e cardamomo.

 Distillazione in alambicco a vapore.

Wine Guide Parade

Febbraio 2021

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

| Posiz. | Vino, Produttore | Voti |
|--------|--|-------|
| 1 | Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2015, Lungarotti | 13346 |
| 2 | Torgiano Bianco Torre di Giano Vigna il Pino 2017, Lungarotti | 12874 |
| 3 | Conero Riserva Pigmento 2010, Conte Leopardi Dittajuti | 12595 |
| 4 | Marsala Vergine Baglio Baiata, Alagna | 11737 |
| 5 | Parrina Bianco Violetto 2019, La Parrina | 11252 |
| 6 | Oltrepo Pavese Pinot Nero Noir 2017, Tenuta Mazzolino | 10412 |
| 7 | Ansonica Costa dell'Argentario 2019, La Parrina | 10400 |
| 8 | Zibibbo Sicilia, Alagna | 9603 |
| 9 | Montefalco Rosso 2016, Perticaia | 9590 |
| 10 | Parrina Sangiovese 2019, La Parrina | 9311 |
| 11 | Calcare 2019, Conte Leopardi Dittajuti | 9122 |
| 12 | Rosso Conero Talismano 2019, Conte Leopardi Dittajuti | 9075 |
| 13 | Parrina Rosso Muraccio 2016, La Parrina | 8990 |
| 14 | Montefalco Sagrantino 2015, Perticaia | 8901 |
| 15 | Rosso Conero Villa Marina 2016, Conte Leopardi Dittajuti | 8714 |