

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 75, Giugno 2009

## Giovani Italiani: i Più Virtuosi d'Europa

In un paese come l'Italia - sempre ricco di notizie bizzarre e che non sempre mettono in risalto le buone qualità degli Italiani, notizie che spesso raccontano fatti non proprio lodevoli, nobili ed edificanti - quando ci sono buone notizie, oltre a fare molto piacere, è anche doveroso raccontarle. Se non altro per la soddisfazione di sapere che anche in Italia ogni tanto accade qualcosa di buono. Si parla giustamente molto, e soprattutto negli ultimi tempi, della promozione della cosiddetta "cultura del bere responsabile", con particolare preoccupazione per i giovani, quelle generazioni alle quali dipenderanno fra qualche anno le sorti del nostro pianeta e della nostra società. La preoccupazione - del tutto lecita e fondata - si basa su un comportamento per nulla intelligente e condivisibile, che vede nei giovani un consumo eccessivo, inadeguato e deplorabile di bevande alcoliche, con conseguenze fin troppo scontate nei comportamenti e nella salute.

DiWineTaste si è occupata diverse volte di questa preoccupante tendenza giovanile - ad onore del vero, riguarda anche soggetti adulti - poiché siamo sempre convinti che il consumo responsabile di bevande alcoliche non si raggiunge con divieti e proibizioni, ma con la diffusione di una cultura e di una informazione adeguata. Proibire e vietare non significa educare e formare, significa semplicemente reprimere, e la repressione porta inevitabilmente a suscitare sentimenti di rivolta e vendetta che saranno manifestati alla prima occasione possibile. Tutti siamo stati giovani e tutti sappiamo che spesso certi comportamenti si adottano per il semplice "piacere" di trasgredire le regole e per mostrare di essere "forti". Abbiamo sostenuto sempre - e continuiamo a farlo - che il consumo responsabile e corretto di bevande alcoliche si raggiunge esclusivamente con la diffusione e la promozione di una cultura intelligente, cercando di fare comprendere, poiché i giovani si possono considerare in tanti modi, ma certamente non sono né stupidi né poco intelligenti. I giovani ascoltano quando si spiega loro le cose nel giusto modo - con onestà e sincerità - offrendo la possibilità di formare una coscienza propria. Nessuno è stupido.

Secondo una ricerca promossa da Federvini e condotta dall'ISPO (Istituto per gli Studi sulla Pubblica Opinione) guidato da Renato Mannheimer, che aveva come soggetto le abitudini di consumo di bevande alcoliche fra i giovani italiani, emergono dati interessanti. Nonostante la notizia fa certamente piacere dal punto di vista *comparativo*, rimane comunque il fatto che c'è ancora molto da fare per la sensibilizzazione dei giovani nel consumo di bevande alcoliche. Secondo la ricerca condotta dall'ISPO, emerge che il consumo di bevande alcoliche fra i giovani italiani è inferiore rispetto a quelli di altri paesi europei. Una notizia certamente positiva - se la si considera da un punto di vista esclusivamente *campanilista* - che evidenzia come fra i giovani italiani tenda a prevalere una cultura del bere responsabile. La ricerca ha riguardato un campione di soggetti di età compresa fra i 14 e i 44 anni, residenti in Italia, Francia, Germania e Regno Unito.

Uno dei risultati principali che emergono da questo studio effettuato dall'ISPO sottolinea che «la tendenza a eccedere con l'alcol in Italia tocca una parte minoritaria di popolazione e varia molto al variare dell'età». Nello specifico, in Italia l'eccesso nei consumi di bevande alcoliche riguarda il 19% dei soggetti fra 16 e 17 anni, per arrivare al 23% fra i 18 e 19 anni. La tendenza scende al 16% fra i soggetti compresi fra 20 e 22 anni, diminuendo ulteriormente al 12% fra quelli fra 23 e 29 anni. In Germania e nel Regno Unito il consumo eccessivo di bevande alcoliche risulta essere costante in tutte le fasce d'età e superiore a quanto accade in Italia. Nel Regno Unito l'eccesso di alcol riguarda il 33% dei giovani di 14 anni, 40% di quelli di 20 anni, scendendo al 25% nei soggetti di 40 anni. In Germania si arriva al 50% fra i soggetti di 14 anni, 45% in quelli di 20 anni e il 22% nei soggetti di 40 anni.

Anche la preoccupante e decisamente sciocca abitudine del *binge drinking* - cioè consumare bevande alcoliche con il solo scopo di ubriacarsi - risulta essere meno frequente in Italia che nel resto d'Europa. In Italia solamente il 10% dei giovani ammette di bere in quantità eccessive, mentre nel Regno Unito la quota sale al 23% e al 27% in Germania. Per quanto concerne la prima esperienza dell'eccesso di consumo di alcol fino ad ubriacarsi, in Italia avviene fra i 17 e i 18 anni, mentre in

### Sommario

Giovani Italiani: i Più Virtuosi d'Europa . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Alto Adige Lagrein a Confronto . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	10
Wine Parade . . . . .	11

### DiWINEtaste OnLine

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

Germania e in Gran Bretagna si scende fra i 15 e i 16 anni. Il 35% degli intervistati in Italia ha dichiarato di non essersi mai ubriacato, la stima scende del 23% in Francia, del 14% in Germania mentre in Gran Bretagna la percentuale scende addirittura all'8%. Fra i tanti risultati dello studio, uno in particolare risulta essere piuttosto interessante. Nel nostro paese sembra prevalere il consumo responsabile rispetto al consumo eccessivo e all'abuso di bevande alcoliche. In Italia è infatti diffusa la tendenza a dilazionare il consumo di alcol nel corso della settimana: 25% in Italia, 17% in Gran Bretagna e il 10% in Germania e Francia.

Quest'abitudine potrebbe essere spiegata anche in termini culturali, poiché in Italia è consueto il consumo di uno o due bicchieri di vino durante i pasti, mentre negli altri paesi di preferisce concentrare il consumo di bevande alcoliche in un unico giorno, in modo particolare in Germania, abitudine preferita dal 64% degli intervistati. Lo studio registra inoltre che gli Italiani sono attenti alla qualità: il 70% crede nella regola del "bere poco ma bene", percentuale che sale fino all'83% nei soggetti fra i 25 e i 34 anni di età. Una delle accuse che si muovono ai giovani è il legame fra il consumo di alcol e la sensazione di "sentirsi più grandi". Il 59% degli Italiani ritiene che non assume alcol per questo motivo, ed è d'accordo in questo anche il 48% dei Francesi, il 38% dei tedeschi e il 25% degli abitanti del Regno Unito. Solo l'8% degli Italiani intervistati ammette di consumare bevande alcoliche per "sentirsi più sicuro", percentuale che sale al 17% in Germania e al 25% nel Regno Unito. C'è da augurarsi che anche i giovani Europei seguano l'esempio degli Italiani, un esempio che è anche innegabilmente il risultato della cultura, la nostra cultura del vino, sempre più legata alla moderazione e alla qualità. Bravi ragazzi!

GUSTO DIVINO

## Alto Adige Lagrein a Confronto

L'Alto Adige, grande terra di vini bianchi, propone anche un'eccellente produzione di vini rossi, in particolare il Lagrein, la sua grande uva rossa

Continuiamo questo mese con una degustazione comparativa dedicata ai vini rossi dell'Alto Adige. Questa regione settentrionale dell'Italia è prevalentemente famosa per i suoi vini bianchi - freschi, profumati ed eleganti - tuttavia nei vigneti

si trovano anche tante interessanti varietà a bacca rossa con le quali si producono vini altrettanto eccellenti. Nel panorama delle uve rosse presenti in Alto Adige, dove nei vigneti si trovano spesso varietà internazionali - in particolare Pinot Nero, Cabernet Sauvignon e Merlot - spicca certamente quella che si può considerare la vera *gloria* della regione: il Lagrein. Uva capace di regalare grandi vini, il Lagrein è utilizzato in Alto Adige per la produzione di due stili diversi, entrambi certamente interessanti. Il primo - e probabilmente il più celebre - è il "Lagrein Dunkel", cioè "scuro", si tratta di un vino rosso prodotto secondo la tecnologia tipica per la produzione dei rossi, e il "Lagrein Kretzer", cioè "rosato", prodotto con una breve macerazione delle bucce nel mosto.

Il Lagrein è noto in Alto Adige sin dal 1300 e si conoscono due biotipi distinti - Lagrein a grappolo corto e Lagrein a grappolo lungo - entrambi utilizzati per la produzione sia dello stile *Dunkel* sia del *Kretzer*. Il nome Lagrein deriva probabilmente da *Lagara*, una colonia della Magna Grecia nel territorio dove oggi si trova la Basilicata, famosa per il vino *Lagaritanos*. Ricerche genetiche condotte su quest'uva farebbero inoltre supporre che il Lagrein abbia delle analogie con il Teroldego, il Refosco dal Peduncolo Rosso e il Syrah. Grazie alle sue caratteristiche, il Lagrein può essere vinificato anche in rosato, producendo interessanti vini con piacevole freschezza e un piacevole profilo olfattivo. La maggioranza del Lagrein è tuttavia vinificata in rosso - e in questo caso nell'etichetta si può trovare il termine "dunkel" - ottenendo dei vini di grande struttura e piacevole freschezza. Grazie al buon contenuto di sostanze coloranti, il Lagrein Dunkel è inoltre caratterizzato da colori intensi e cupi, spesso impenetrabili alla luce.

## I Vini della Degustazione

Il Lagrein è un vitigno che preferisce zone caratterizzate da escursioni termiche fra il giorno e la notte, nello specifico, giornate piuttosto calde seguite da notti piuttosto fresche, oltre che un terreno calcareo-argilloso. Questa condizione è generalmente presente nella conca di Bolzano ed è proprio in quest'area che si trovano le migliori espressioni dei vini prodotti con Lagrein. Secondo il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione d'Origine Controllata dell'Alto Adige, il Lagrein può essere utilizzato insieme al Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, ottenendo quindi il Cabernet-Lagrein, e al Merlot, ottenendo il Merlot-Lagrein. Il disciplinare prevede inoltre l'impiego in purezza, ottenendo quindi il Lagrein, Lagrein Dunkel o Lagrein Scuro - qualora le uve siano vinificate in rosso - e il Lagrein Kretzer o Lagrein Rosato, nel caso di vinificazione in rosato. Da notare che il Lagrein può essere utilizzato anche nella produzione di altri vini DOC dell'Alto Adige, solitamente unito ad altre varietà tipiche del territorio.

La nostra degustazione comparativa si concentrerà esclusivamente su tre vini prodotti con Lagrein in purezza e vinificati in rosso, pertanto unicamente al Lagrein Dunkel. I tre vini sono tutti fatti maturare in barrique, tuttavia per periodo diversi, una caratteristica enologica tipica nella produzione dei vini Lagrein. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è l'Alto Adige Lagrein Porphyr della Cantina Terlano, maturato per 18 mesi in barrique. Il secondo vino è l'Alto Adige Lagrein Cornell dei Produttori Colterenzio, maturato per 16 mesi in barrique. Il terzo vino della nostra degustazione comparativa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2009 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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



I tre Alto Adige Lagrein della nostra degustazione comparativa

è l'Alto Adige Lagrein Riserva Taber della Cantina Produttori Bolzano, maturato in barrique per 12 mesi. I vini saranno scelti in accordo alle ultime annate commercializzate dai rispettivi produttori e saranno serviti alla temperatura di 18°C. La degustazione, come di consueto, sarà svolta versando i vini in tre calici da degustazione ISO.

## Esame Visivo

Grazie al suo contenuto in polifenoli e sostanze coloranti, i vini prodotti con Lagrein e vinificati in rosso, non passano certamente inosservati agli occhi del degustatore. Nel Lagrein Dunkel si osserveranno infatti tonalità rosso rubino intenso e cupo, con una trasparenza spesso piuttosto ridotta tanto da impedire il passaggio della luce. Anche la sfumatura conferma questa caratteristica del Lagrein, tanto che in certi esemplari con qualche anno di maturazione si può notare un'evidente colorazione purpurea che si fonde con il rosso rubino. Si deve comunque notare che in alcuni Lagrein Dunkel, generalmente quelli appena posti in commercio dopo il periodo di maturazione nelle cantine del produttore, si può osservare un colore rosso rubino intenso e che tende a colorarsi di porpora. Con il tempo, i vini Lagrein Dunkel seguono l'evoluzione tipica dei vini rossi, virando dal rosso rubino al rosso granato - pur mantenendo una sfumatura rosso rubino - fino a giungere, all'apice della maturazione, al rosso arancio.

Iniziamo l'analisi visiva della nostra degustazione comparativa dall'Alto Adige Lagrein Porphyr della Cantina Terlano. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - a questo scopo è sufficiente un foglio di carta oppure una tovaglia bianca - valuteremo il colore del vino osservando la massa liquida alla base del calice. Il colore di questo vino mostrerà un evidente rosso rubino cupo e una trasparenza piuttosto ridotta, mentre la sfumatura - osservando il vino alla sua estremità, verso l'apertura del calice - mostra una tonalità rosso porpora. Anche il colore del secondo vino, Alto Adige Lagrein Cornell dei Produttori Colterenzio, mostra un evidente rosso rubino cupo e una trasparenza piuttosto ridotta, mentre nella sfumatura, diversamente dal vino precedente, si notano degli accenni di rosso granato. Il colore del terzo vino, Alto Adige Lagrein Riserva Taber della Cantina Produttori Bolzano, conferma le

caratteristiche coloranti di questo vitigno, mostrando un colore rosso rubino cupo e una trasparenza ridotta, con sfumature dello stesso colore.

## Esame Olfattivo

Il Lagrein è un'uva capace di regalare grandi vini, dai profumi suadenti ed esuberanti, complessi e ricchi: il degustatore che avvicinerà il proprio naso a un calice di Lagrein non rimarrà certamente deluso. Fra gli aromi più tipici del Lagrein Dunkel si percepiranno quelli di frutti neri e rossi così come profumi che ricordano fiori. Il Lagrein Dunkel è generalmente fermentato e maturato in botte - molto spesso, in barrique - pertanto in questo vino si potranno apprezzare anche i tipici aromi ceduti dal legno. L'apertura del Lagrein è generalmente caratterizzata dagli aromi di amarena, prugna, mora e mirtillo, tutti molto intensi e netti. Fra gli aromi di fiori più frequenti del Lagrein si ricordano la violetta e il ciclamino. La maturazione in legno conferisce al Lagrein aromi terziari che ricordano le spezie e non mancano neppure sensazioni di tipo balsamico, come per esempio mentolo ed eucalipto.

Il primo vino del quale prenderemo in esame il profilo olfattivo è l'Alto Adige Lagrein Porphyr della Cantina Terlano. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si procederà con la prima olfazione così da potere apprezzare i cosiddetti aromi di apertura, cioè gli aromi che si sollevano dal vino con modeste quantità di ossigeno. Dal calice si potranno percepire aromi intensi e puliti di prugna, amarena e mora, tre aromi tipici che si ritrovano spesso nell'apertura dei vini prodotti con questa prestigiosa uva dell'Alto Adige. Si procederà ora alla roteazione del calice, favorendo in questo modo una maggiore ossigenazione e lo sviluppo degli altri aromi, completando il profilo olfattivo del primo vino. La seconda olfazione consentirà la percezione degli aromi di mirtillo e violetta, ai quali seguono melagrana, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao e piacevoli sensazioni balsamiche di mentolo. Si notino, infine, i piacevoli accenni di rabarbaro e pepe nero.

Passiamo ora alla valutazione del secondo vino: Alto Adige Lagrein Cornell dei Produttori Colterenzio. L'apertura di questo Lagrein, valutata senza roteare il calice, è caratterizzata da prugna, amarena e mirtillo, anche in questo caso intensi e puliti. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che completerà il profilo aromatico del vino con mora, viola appassita, vaniglia, cacao, liquirizia, ribes e il piacevole tocco balsamico di mentolo seguito da un piacevole accenno di pepe bianco. L'apertura del terzo vino della nostra degustazione comparativa - Alto Adige Lagrein Riserva Taber della Cantina Produttori Bolzano - è caratterizzato da intensi e puliti aromi di amarena, prugna e mirtillo, anche in questo caso tipici del Lagrein. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione così da completare il profilo olfattivo del vino con mora, violetta, lampone, ciclamino e sensazioni "complesse" di vaniglia, tabacco, cacao, liquirizia e un deciso carattere balsamico di eucalipto.

## Esame Gustativo

A seconda di come viene utilizzata in cantina, l'uva Lagrein produce vini dalle caratteristiche piuttosto varie, da vini rossi di medio corpo fino a vini di grande struttura e robusti.

Il fattore discriminante - oltre alle pratiche enologiche - è rappresentato dalla qualità dell'uva e dal modo con il quale è stata coltivata in vigna. Produrre Lagrein di struttura robusta significa, in primo luogo, adottare pratiche colturali tali da limitare la resa, poiché il Lagrein è una varietà che tende a produzioni abbondanti. Nelle migliori produzioni, il Lagrein è caratterizzato da strutture piuttosto elevate, con una buona presenza di tannini che producono in bocca una decisa sensazione di astringenza. La scelta frequente di fermentare e maturare il Lagrein in botte - spesso in barrique - conferisce al vino una piacevole rotondità che contribuisce all'equilibrio dei tannini, al quale partecipa anche l'alcol, che in questo vino può anche superare il 13%.

Iniziamo la valutazione gustativa della nostra degustazione dall'Alto Adige Lagrein Porphyrr della Cantina Terlano. L'attacco di questo vino - valutato prendendo un piccolo sorso dal calice - rivelerà la natura dei Lagrein di qualità, evidenziando la forza astringente dei tannini che trovano subito un ottimo equilibrio nella morbidezza conferita dal legno e dall'alcol. Si noti inoltre il piacevole carattere acido del vino. Procediamo ora con il secondo vino - Alto Adige Lagrein Cornelli dei Produttori Colterenzio - nel quale si potrà percepire l'attacco dei tannini ai quali si contrappone la morbidezza della maturazione in legno e dell'alcol. Si noti anche in questo caso la piacevole freschezza del vino e la struttura piena. L'attacco del terzo vino - Alto Adige Lagrein Riserva Taber della Cantina Produttori Bolzano - conferma le qualità del vitigno con un'astringenza ben percettibile, seppure *levigata* dalla maturazione in legno, ben equilibrata dall'alcol. Anche in questo vino si noterà una piacevole freschezza e una struttura decisamente robusta.

## Considerazioni Finali

I vini di qualità prodotti con il Lagrein non deludono nemmeno nelle fasi finali della degustazione, facendo notare in bocca la loro buona persistenza e la loro buona struttura. Il finale dell'Alto Adige Lagrein Porphyrr della Cantina Terlano è persistente con ricordi puliti e intensi di amarena, prugna e mora, un finale piuttosto frequente nei vini prodotti con quest'uva. Anche il finale del secondo vino - Alto Adige Lagrein Cornelli dei Produttori Colterenzio - è persistente lasciando in bocca intensi e puliti ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Il finale del terzo vino della nostra degustazione comparativa - Alto Adige Lagrein Riserva Taber della Cantina Produttori Bolzano - si fa notare per la sua lunga persistenza nella quale si possono cogliere ricordi intensi e puliti di amarena, mora e prugna, anche in questo caso un finale tipico. Si noterà infine, in tutti e tre i vini, la piacevole sensazione di morbidezza che si contrappone alla freschezza unita a una sensazione di struttura piena e robusta.

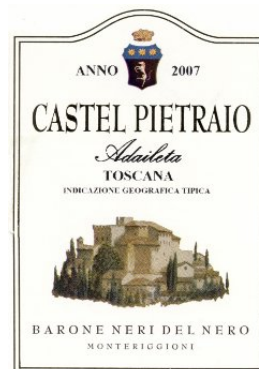


## I Vini del Mese

### 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



### Adaileta 2007

Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)

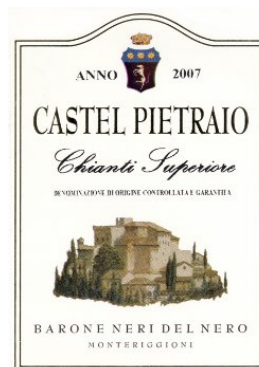
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆★

Adaileta si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di banana, vaniglia, pera e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e banana. Adaileta matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Pasta con pesce e funghi, Carne bianca saltata, Pesce alla griglia*



### Chianti Superiore 2007

Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (5%), Merlot (5%)

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Chianti Superiore si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, carruba e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Questo Chianti Superiore matura per 10 mesi in barrique a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne, Formaggi stagionati*



**Grechetto 2007**  
**Vallantica (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 7,20

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Grechetto si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di biancospino, pera, nocciola e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e pesca. Questo Grechetto matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta e risotto con carne e funghi, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata*



**Ciliegiole 2007**  
**Vallantica (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Ciliegiole

Prezzo: € 7,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con

note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di fragola, mirtillo, ciclamino, lampone, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, mirtillo e prugna. Questo Ciliegiole matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne saltata, Formaggi*



**Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria 2006**  
**Tedeschi (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (35%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Oseleta (5%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cacao, tabacco, pepe nero e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria matura per 18 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2005**  
**Tedeschi (Veneto, Italia)**

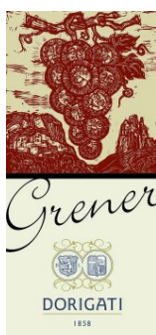
Uvaggio: Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina, Forselina (10%)

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi si presenta con colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e violetta seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, cioccolato, chiodo di garofano, fagiolino, macis, tabacco, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi matura per circa 3 anni in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Trentino Cabernet Grener 2004**  
**Dorigati (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (50%), Cabernet Franc (30%),  
Carmenère (20%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Trentino Cabernet Grener si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, mirtillo, liquirizia, cioccolato, pepe nero ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena. Trentino Cabernet Grener matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Trento Brut Riserva Methius 2003**  
**Dorigati (Veneto, Italia)**

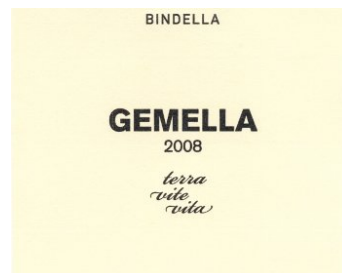
Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Nero (40%)

Prezzo: € 34,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Trento Brut Riserva Methius si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, crosta di pane e mela seguite da aromi di ananas, accacia, lievito, vaniglia, pompelmo, susina, nocciola, miele, kiwi, burro e biancospino. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana, nocciola, miele e pompelmo. Un vino ben fatto. Una parte dello Chardonnay fermenta in barrique. Trento Brut Riserva Methius rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 5 anni.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Crostacei alla griglia, Paste e risotti con pesce, Carne bianca arrosto*



**Gemella 2008**  
**Bindella (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Gemella si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva spina, pesca e ortica seguite da aromi di sambuco, pera, mela, ananas, ginestra e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva spina, pesca e ananas. Gemella matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Crostacei saltati, Pesce saltato*



**Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia 2004  
Bindella (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Trebbiano Toscano (80%), Grechetto (20%)

Prezzo: € 27,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia si presenta con un colore giallo ambra cupo e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di fico secco, noce e miele seguite da aromi di dattero, canditi, confettura di mele cotogne, albicocca secca, mandorla, tabacco, vaniglia, scorza d'agrumi e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, noce e miele. Un vino ben fatto. Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia matura in caratelli per 3 anni a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta secca, Formaggi piccanti*



**Alto Adige Moscato Giallo Sand 2007  
Produttori Colterenzio (Alto Adige, Italia)**

Uvaggio: Moscato Giallo

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alto Adige Moscato Giallo Sand si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, ananas e pesca seguite da aromi di litchi, mela, acacia, pera, salvia, rosmarino e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, ananas e pesca. Alto Adige Moscato Giallo Sand matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Zuppe di verdure, Crostacei alla griglia, Crostacei saltati, Risotto con crostacei*



**Alto Adige Gewürztraminer Atisis Cornell 2007  
Produttori Colterenzio (Alto Adige, Italia)**

Uvaggio: Gewürztraminer

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alto Adige Gewürztraminer Atisis Cornell si mostra con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva, pesca e miele seguite da aromi di rosa bianca, litchi, acacia, ananas, mela, pera, salvia e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e banana. Alto Adige Gewürztraminer Atisis Cornell matura per 6 mesi in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Crostacei alla griglia, Pesce alla griglia, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Zuppe di verdure*



**Arbis Ròs 2005  
Borgo San Daniele (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Uvaggio: Pignolo (80%), Cabernet Sauvignon (15%), Cabernet Franc (5%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Arbis Ròs si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, ribes, cacao, vaniglia, tabacco ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Arbis Ròs matura per un anno in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



### Arbis Blanc 2006

**Borgo San Daniele (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Uvaggio: Tocai Friulano, Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Arbis Blanc si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, pesca e mandorla seguite da aromi di miele, susina, banana, pompelmo, biancospino, ginestra, ananas, minerale e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e banana. Arbis Blanc matura in botte.

*Abbinamento: Zuppe di pesce, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce alla griglia*



### Aurente 2006

**Lungarotti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (90%), Grechetto (10%)

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Aurente si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, tostato e nocciola seguite da aromi di acacia, mela, pera, vaniglia, susina, pralina, pompelmo, burro e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina, pompelmo e nocciola. Aurente matura fermenta e matura in barrique per 6 mesi a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pasta con carne, Paste ripiene*



### San Giorgio 2003

**Lungarotti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (50%), Sangiovese (40%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

San Giorgio si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, cannella, cacao, liquirizia, tabacco, pepe rosa ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza al naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. San Giorgio matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 36 mesi di affinamento in bottiglia.

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

EVENTI

## Notiziario

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

### Piano di Interventi per il Consorzio Vini di Romagna

In un'affollata Enoteca Cà de Bé di Bertinoro, alla fine di aprile si è svolta l'assemblea generale dei soci del Consorzio Vini di Romagna, l'ente di tutela e valorizzazione che riunisce cantine cooperative, produttori vinificatori, imbottiglieri, aziende viticole delle province di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e del territorio Imolese. Fra i diversi punti all'ordine del giorno, tutti deliberati all'unanimità, molto importante è quello relativo alle attività programmate nel corso del 2009 volte alla valorizzazione dei vini romagnoli e del sostegno alle aziende.



Il Consorzio Vini di Romagna ha infatti individuato tre direttrici volte a un percorso di promozione e di formazione che aiuti le aziende socie in questo periodo economicamente difficile per le sfavorevoli congiunture nazionali e internazionali. Come ha sottolineato anche il Presidente del Consorzio, Giordano Zinzani: «In questo momento non particolarmente brillante dal punto di vista delle vendite, è importante che le aziende siano compatte negli intenti e nelle strategie con una visione dei mercati ampia. Lo scenario attuale, dove nuovi orientamenti comunitari e regolamenti rigidi privilegiano l'assetto imprenditoriale, obbliga le aziende vitivinicole a operare scelte dettate dalle convenienze economiche. Per rimanere competitivi sul mercato si deve sviluppare capacità di analisi economica, cultura d'impresa e forte attitudine manageriale».

Il primo intervento prevede l'organizzazione di corsi e seminari di management vitivinicolo. Il Consorzio Vini di Romagna, fra i primi in Italia a farlo, ha formulato percorsi formativi di marketing e gestione aziendale con l'obiettivo di far crescere le competenze delle persone all'interno delle aziende. I corsi, tenuti da esperti del settore, prenderanno vita lungo tutto l'anno a partire già dal mese di maggio. La seconda direttrice individuata dal Consorzio è indirizzata ai mercati. A tale scopo organizzerà un workshop per portare direttamente in Romagna un selezionato gruppo di buyer internazionali. Nel corso di tre intense giornate le aziende romagnole potranno così presentarsi agli operatori attraverso diversi colloqui commerciali. Per arrivare preparati al workshop, il Consorzio Vini organizzerà una serie di incontri per studiare i mercati di riferimento dei vari paesi coinvolti e le caratteristiche dei buyer (dimensioni, tipologia clienti, ecc.).

La terza linea proposta dal Consorzio Vini è invece strettamente legata all'ambito locale. Infatti, la gran parte dei prodotti romagnoli vengono commercializzati in regione e questo fattore non va quindi assolutamente trascurato. A tale scopo il Consorzio metterà a punto sul territorio una serie di eventi e di iniziative ad hoc per i propri associati.

### **Agivi: L'Educazione Parte dalla Famiglia**

Continua il lavoro di Agivi (Associazione Giovani Viticoltori) per diffondere la cultura del bere responsabile tra i giovani. Un impegno costante, basato sul dialogo e confronto tra l'associazione e i coetanei dei soci. In questa direzione, si è da poco conclusa l'iniziativa dedicata al mondo della notte, che ha visto impegnata l'associazione per ben un mese e ha fatto emergere con chiarezza cosa i giovani pensano del vino e delle leggi proibizionistiche. Agivi ha infatti proposto nel noto locale milanese Lotus una serie di serate educative sul tema. Nell'atmosfera rilassata del lounge bar, Agivi ha comunicato i propri valori: socialità e responsabilità, ma ha anche accolto i partecipanti con i propri vini, con un etilometro tascabile in omaggio e un questionario, ideato per dare la possibilità di esprimere un parere sul tema alcol e guida.

Dai dati emerge che i giovani associano il vino al valore dell'amicizia per 81%: sono le occasioni condivise, tra cui cene e ritrovi, che vedono il vino protagonista principalmente nei week-end e consumato fuori casa. Tra gli adulti, invece, il vino è legato alla quotidianità, presente sulla tavola anche durante la settimana (bevono vino a casa il 23% dei giovani e il 53% degli adulti). Curiosamente, a partire dai 27 anni, il 10% degli

intervistati ha iniziato a consumare vino ogni giorno. L'ambito familiare risulta essere uno degli ambienti principali per l'educazione dei giovani al consumo responsabile. Il 30% ne evidenzia il ruolo fondamentale per educare e responsabilizzare i ragazzi sui vari aspetti dell'argomento, non ultimo quello legato alla salute. Per il 60% di chi ha voluto integrare il questionario con suggerimenti personali, la famiglia ha un ruolo essenziale nel dare ai giovani dei valori ed evitare così che un disagio ben più profondo venga espresso nell'abuso di alcol. Il 32% di questi assegnano una particolare importanza anche ai meccanismi di controllo da parte delle forze dell'ordine.

Secondo il restante 8% degli intervistati, potenziare i mezzi pubblici e le modalità di trasporto "alternative" aiuterebbe a dissuadere i giovani dal mettersi alla guida della propria macchina in condizioni di potenziale rischio. Risulterebbe quindi necessario lo studio di misure adeguate. Fra queste, diminuire le tariffe dei taxi e organizzare trasporti collettivi, potenziare e aumentare i servizi pubblici durante la notte. Il 31% degli intervistati è stato fermato almeno una volta per un controllo stradale. Di questi, il 12% è risultato negativo al test, mentre il 19% ha riportato un tasso alcolico superiore al limite consentito (0.50).

Anche chi è risultato positivo al test ha dimostrato un approccio costruttivo, proponendo soluzioni contro le stragi del sabato sera. La consapevolezza dei rischi di mettersi alla guida in condizioni inadatte, infatti, è ben presente negli intervistati. I controlli stradali, molte più aspre e l'utilizzo dell'etilometro sono considerati dal 46% come strumenti adatti per responsabilizzare i giovani a patto, però, che, accanto ai controlli sul tasso alcolemico, si analizzi anche l'eventuale assunzione di sostanze stupefacenti. Queste, infatti, sono aumentate in maniera esponenziale sia tra i giovani che tra gli adulti, raggiungendo un consumo che risulta superiore a quello dell'alcol.

Il 45% si è dimostrato favorevole alla chiusura anticipata dei locali e al divieto della vendita di alcol dopo le ore 2:00, quando ormai il consumo non ha nulla a che fare con il piacere di una buona cena. Non ha invece raccolto consensi la proposta di inserimento di icone e messaggi negativi sull'etichetta della bottiglia, anche perché nei locali il vino viene solitamente servito al bicchiere e ciò renderebbe la misura inefficace. Agivi da anni sta lavorando per diffondere una cultura del bere consapevole con iniziative come questa. I giovani produttori sono consci che oggi l'abuso di alcol è un grave problema della nostra società, che colpisce soprattutto la loro fascia d'età e segnala un disagio sociale che parte dalla famiglia, dalla perdita dei valori e dalla mancata educazione all'interno delle mura domestiche.

### **Maurizio Zanella Presidente del Consorzio Franciacorta**

«Proseguire nel segno della continuità e lavorare con assiduo impegno per far sì che Franciacorta sia sempre più sinonimo di eccellenza e di un magico territorio». Sono queste le prime parole di Maurizio Zanella poco dopo l'elezione a Presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta, avvenuta questo pomeriggio. Maurizio Zanella è il sesto presidente della storia quasi ventennale del Consorzio (il 5 Marzo 2010 si celebreranno i vent'anni dalla fondazione) e succede a Ezio Maiolini, che ha presieduto il Consorzio per due mandati, dal 2003 ad oggi,

e che a norma di statuto non è più rieleggibile.

«Ringrazio i Produttori per la fiducia accordatami - ha dichiarato Maurizio Zanella - sono convinto che il Consorzio debba proseguire e rafforzare il suo lavoro con l'obiettivo di far eccellere sempre più nella qualità il Franciacorta, in maniera coerente con la propria identità e con i valori che comunica. Obiettivi comuni di tutti i Produttori, piccoli e grandi, dovranno essere la tutela del nome Franciacorta, del suo territorio e del vigneto, patrimoni e risorse incomparabili. Ricerca e sperimentazione inoltre avranno un ruolo chiave nel percorso futuro del Franciacorta, insieme alla comunicazione. La formazione avrà l'importante compito di far crescere la professionalità di tutti gli operatori e farà anche da collante tra gli associati».

Maurizio Zanella inizia nel 1968 come viticoltore in Franciacorta, oggi è il presidente di Ca' del Bosco s.r.l. di Erbusco, Società Agricola che lavora 160 ettari di vigna ed è concentrata esclusivamente sul Franciacorta. «Sono certo - ha dichiarato il Presidente uscente, Ezio Maiolini - che Maurizio Zanella saprà ricoprire al meglio questo importante ruolo, grazie alla sua lunga esperienza come produttore di successo e al costante, decisivo contributo che ha dato negli anni all'attività del Consorzio per la tutela del Franciacorta e alla Franciacorta stessa». Per la carica di Vice Presidente sono stati eletti i consiglieri Maddalena Bersi Serlini e Silvano Brescianini.

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



### Grappa Airales

**Vicara (Piemonte, Italia)**

(Distillatore: Distilleria Rosignano Cellamonte)

Materia prima: Vinaccia di Cortese, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 15,84 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di pera, nocciola, mela, susina e pesca con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che

tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza e dolcezza in evidenza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nocciola. Alcol 40°.



### Grappa di Sagrantino

**Antonelli (Umbria, Italia)**

(Distillatore: Distilleria Nannoni)

Materia prima: Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 27,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

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



## Wine Parade

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

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

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