

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XV - Numero 163, Giugno 2017

## Vigne Gelate

Il gioioso momento dell'apertura di una bottiglia di vino e si versa nel calice, è il frutto non solo dell'uva ma anche di innumerevoli fattori ed eventi. Frutto del duro lavoro che inizia in vigna e termina con la bottiglia. La vigna, il luogo dove tutto nasce, è motivo di serie preoccupazioni per ogni vignaiolo. Si può infatti dire che la maggioranza delle preoccupazioni ha proprio origine dalla vigna. Non è un segreto, infatti, che uve sane e di qualità producono - senza tanti *trucchi o artifici* - vini di notevole qualità; con uve di cattiva qualità si producono - nella migliore delle ipotesi - vini mediocri. Per questo motivo, comprensibile e fondamentale, il viticoltore è costretto a essere sempre attento a quello che accade in vigna, consapevole che, in caso di necessità, deve intervenire tempestivamente. Trascurare infatti la propria vigna, o ritardare gli interventi necessari, significa compromettere la qualità del vino che verrà.

Si deve dire, in ogni caso, che il viticoltore non ha il *potere dell'onnipotenza*. Ci sono infatti eventi e condizioni alle quali può rimediare, mentre in altri casi non può fare altro che assistere impotente a quanto accade in vigna e ne subisce le conseguenze, spesso gravi. Si tratta di eventi, più o meno eccezionali, che sono causati dal volere di *Madre Natura* che, come tutti sanno, a volte è generosa, a volte molto grama. C'è da immaginarsi, alla fine del 1800, la desolazione dei viticoltori che assistevano impotenti alla morte delle loro vigne senza nemmeno sapere quale fosse la causa. Com'è ben noto, dovranno passare diversi anni prima di capire che il responsabile di tanta devastazione altro non era che un piccolo afide al quale fu attribuito - fra i tanti - il significativo nome di *Phylloxera Vastatrix* e che cambiò per sempre la viticoltura in Europa.

La fillossera, come ogni specie vivente, è certamente figlia della Natura, nonostante i suoi effetti non siano esattamente positivi per la *Vitis Vinifera*, ovvero la vite da vino. Va detto che il responsabile primario di quella devastazione non fu la Natura ma l'uomo che introdusse - seppure involontariamente - la fillossera in Europa. L'uomo fu il responsabile di quell'alterazione ambientale non prevista dalla Natura e i risultati furono catastrofici tanto da stravolgere completamente la coltivazione della vite. Fu capace di porre rimedio a quel nefasto evento ma, di certo, il rischio fu elevato: "tutto è bene quel che

finisce bene". Il viticoltore è comunque chiamato a confrontarsi con le avversità della vite - suo unico e prezioso bene - cercando di porre rimedio per quanto possibile. Questo accade praticamente dal momento della potatura della vite fino alla vendemmia, confidando nella benevolenza di Madre Natura e nella possibilità di porre rimedio.

Non sempre è possibile rimediare agli eventi più o meno straordinari che accadono nel corso della stagione e le conseguenze possono essere catastrofiche tali da compromettere il raccolto e, quindi, i profitti. Questo è quello che è accaduto lo scorso aprile quando in Italia si sono verificate condizioni meteorologiche che hanno provocato un'inafausta gelata con conseguenze gravissime per tutto il settore dell'agricoltura. I danni si sono registrati in diverse regioni d'Italia, non solo nelle vigne, ma anche nei frutteti e nelle coltivazioni di ortaggi. In alcune zone, inoltre, si sono registrati danni causati da forte vento e grandine. Le prime stime raccontano di danni piuttosto ingenti con perdite che arrivano anche - in certi casi - all'80% del futuro raccolto. La gelata, con il suo abbassamento repentino della temperatura sotto lo zero, ha letteralmente *bruciato* i giovani germogli delle piante proprio nel momento della fioritura. La conseguenza è ovvia: se muore il fiore, la pianta non darà frutti.

Secondo le stime diffuse dalla Coldiretti, i danni provocati dalla gelata nel comparto dell'agricoltura ammonterebbero ad almeno cento milioni di euro. Per quanto riguarda i danni riportati nei vigneti d'Italia, sono molti i produttori ad avere lamentato una perdita considerevole, anche dell'80% rispetto alle annate precedenti. La gelata ha praticamente riguardato tutta l'Italia settentrionale e centrale, fino a raggiungere la Campania, inclusa la Sardegna. La produzione vitivinicola di queste regioni risentirà inevitabilmente degli effetti della gelata di aprile e in molte zone la produzione di vino sarà notevolmente ridotta. Questo significa che i vini dell'annata 2017 saranno prodotti con le uve che matureranno nelle viti risparmiate in tutto o in parte dalla gelata. A sentire le dichiarazioni rilasciate nei giorni successivi alla gelata, sono moltissimi i produttori interessati da questo grave evento meteorologico.

La Natura da, la Natura toglie. Generosa quando da, se-

### Sommario

Vigne Gelate . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Falanghina e Pinot Grigio . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	8
Wine Guide Parade . . . . .	9

### 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 Luoghi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

verissima quando toglie. Lo sanno benissimo gli agricoltori - e, ovviamente, i viticoltori - che si confrontano ogni anno con queste condizioni, fra la speranza del migliore raccolto di sempre e la paura di vedere rovinato il proprio lavoro in pochi attimi. Impossibile, comunque, non notare che negli ultimi anni stiamo assistendo a cambiamenti climatici anche significativi e che si ripercuotono inevitabilmente nella vita di tutti, non solo nell'agricoltura. Sempre la Coldiretti stima che i cambiamenti climatici che si stanno verificando in Italia negli ultimi anni hanno causato danni per quattordici miliardi di euro. L'ennesima dimostrazione che dovremmo certamente riflettere sulle conseguenze delle nostre azioni, spesso egoistiche e poco lungimiranti. Nel ribadire - per il poco che può servire - la mia comprensione e vicinanza ai viticoltori e agricoltori del nostro Paese, auguro loro che possano comunque regalarci una grande annata. Per quello che si può, con quello che si ha, per il meglio che si può. Come sempre.

Antonello Biancalana



GUSTO DiVINO

## Contrasti di Falanghina e Pinot Grigio

Una delle uve bianche più conosciute della Campania a confronto con una gloria internazionale che ha trovato in Italia uno dei suoi luoghi di espressione

L'enorme patrimonio di uve presenti nel territorio italiano - il Registro Nazionale delle Varietà di Vite ne conta oltre cinquecento - non ha eguali in nessun altro paese vitivinicolo del mondo. Al ricchissimo patrimonio di varietà autoctone - così vasto che ogni regione ha le proprie - si sono aggiunte, in tempi più o meno recenti, anche le cosiddette uve *internazionali*. La maggioranza di queste è, com'è ben noto, di origine francese, uve che oggi registrano una presenza consolidata in ogni paese del mondo dove si produce vino. Grazie alla notevole estensione del territorio italiano, queste varietà - oggi presenti

ovunque nel Paese - esprimono in ogni regione delle qualità uniche e identificative, pur mantenendo il proprio carattere tipico. Una condizione che - evidentemente - si verifica per ogni uva e per ogni territorio, tuttavia per le *varietà internazionali* diviene ancor più interessante vista la loro vasta diffusione e quindi diversità di espressione.

Il Pinot Grigio è una delle tante uve *alloctone* arrivate nel nostro Paese e che, in certe regioni, è stata capace di esprimere un carattere particolare e identificativo tanto da divenire riferimento per l'enologia di altri paesi. A confrontarsi con il Pinot Grigio toccherà a una delle glorie dell'enologia della Campania, la Falanghina, una varietà a bacca bianca fra le più prestigiose della regione. Due varietà decisamente diverse, di notevole personalità, che sapranno mettere in chiara evidenza le rispettive differenze e, nel contempo, fare risaltare e comprendere le loro qualità. Scopriremo, infatti, che Falanghina e Pinot Grigio offrono ai sensi del degustatore caratteristiche sensoriali molto diverse sotto ogni aspetto. Due varietà, quindi, adatte per il nostro studio basato sui contrasti. Uve di notevole versatilità enologica, Falanghina e Pinot Grigio si prestano inoltre alla produzione di vini mediante l'uso di diverse tecniche enologiche, dando vita a stili di sicuro interesse.

### Falanghina

La Falanghina è una delle varietà a bacca bianca più celebri e rappresentative della Campania. Diffusa in modo particolare nel territorio di Benevento - in particolare nell'area della Denominazione d'Origine Controllata Sannio - la Falanghina è ampiamente presente anche in altre aree della regione. Fra queste si ricordano i Campi Flegrei in provincia di Napoli. A tale proposito è bene ricordare che con questo nome si distinguono due varietà: *Falanghina Beneventana* e *Falanghina Flegrea*, diverse dal punto di vista genetico. Le due varietà producono comunque vini con caratteristiche organolettiche piuttosto simili, tuttavia si tratta di varietà distinte e che non hanno legami genetici in comune. Questo ha prodotto, in tempi passati, una certa confusione fra le due varietà e che si è chiarita solamente dopo opportune ricerche genetiche. Le due varietà si distinguono inoltre per la forma e dimensione del grappolo, oltre che per le aree di diffusione.

L'origine delle due varietà è incerta. Per quanto concerne la Falanghina Beneventana, si suppone essere originaria di Bonea, in provincia di Benevento, ed è nota la sua presenza anche in alcune aree di Avellino. La Falanghina Flegrea è fra le varietà più antiche presenti in Campania e si ritiene sia stata introdotta nel territorio dei Campi Flegrei dagli antichi coloni greci. Il nome Falanghina pare derivare dal latino *Falangae*, inteso come palo di sostegno necessario per la coltivazione della vite, una diretta testimonianza di come questa varietà era coltivata in tempi remoti. La Falanghina è oggi una varietà coltivata in tutto il territorio della Campania e la sua presenza si registra anche in altre regioni d'Italia, in particolare la Puglia e il Molise. Si deve infine ricordare che solo in tempi relativamente recenti la Falanghina sta riscoprendo un certo interesse da parte dei produttori, dopo essere stata trascurata per lunghi anni in favore di altre uve. I risultati ottenuti negli ultimi anni stanno confermando - senza dubbio alcuno - le enormi potenzialità della Falanghina tanto da divenire una delle varietà più rappresentative e conosciute della Campania.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XV - Numero 163, Giugno 2017

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 © 2017 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)

## Pinot Grigio

Tutto nasce dal Pinot Nero. Questa magnifica e sontuosa uva a bacca nera - fra le più antiche e straordinarie varietà del panorama enologico - è infatti il genitore del Pinot Grigio. L'uva della nostra degustazione per contrasto è infatti il risultato di una mutazione del colore del Pinot Nero. Anche il Pinot Bianco è, in effetti, il risultato di un'ulteriore mutazione del colore del Pinot Nero. Il Pinot Grigio e il Pinot Bianco sono infatti caratterizzati dallo stesso profilo genetico del Pinot Nero, tuttavia il colore delle loro bucce e decisamente diverso così come i vini che producono. Il Pinot Grigio è una varietà molto diffusa ed è presente in molti paesi vitivinicoli del mondo, svolgendo ovunque un ruolo enologico importante tanto da essere conosciuto con nomi diversi. In Italia, e in altri luoghi del mondo, è noto come Pinot Grigio; in Francia prende il nome di *Pinot Gris*; nei paesi con radici linguistiche germaniche è conosciuto come *Ruländer* o *Grauburgunder*; altri nomi con il quale è noto includono *Malvoisie* e *Szürkebarát*.

Il Pinot Grigio produce vini di notevole interesse enologico, capace di *colorare* i suoi vini in accordo alla tecnica enologica utilizzata nella vinificazione. La buccia degli acini di Pinot Grigio è infatti caratterizzata da un colore intermedio fra il giallo-verde e il violaceo, pertanto, a seconda del ruolo delle bucce in vinificazione, i vini assumono colori diversi. La macerazione del mosto con le bucce produce infatti il celebre stile dal colore *ramato*, tanto apprezzato in passato e oggi meno diffuso. In tempi recenti si preferisce infatti vinificare il Pinot Grigio *in bianco* evitando quindi il contatto delle bucce, tecnica che restituisce - come prevedibile - un *vino bianco* dai colori giallo paglierino più o meno carico. Il Pinot Grigio è particolarmente diffuso nel territorio nord-orientale dell'Italia: Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino e Alto Adige. I vini prodotti con quest'uva in queste aree - in modo particolare nel Friuli - sono considerati così caratteristici tanto da divenire un modello enologico di riferimento anche in altri paesi del mondo.

## La Degustazione

Nella scelta dei vini della nostra degustazione per contra-



Il colore del Pinot Grigio vinificato in bianco

sto, faremo attenzione a selezionare bottiglie prodotte con le due varietà in purezza. La nostra scelta sarà orientata verso vini prodotti in Italia - scelta obbligata, soprattutto, per la Falanghina - pertanto faremo attenzione alla composizione. A causa delle norme in vigore in Italia relativamente alla composizione dei vini, nonostante in etichetta sia riportato unicamente il nome di una varietà, questa potrebbe essere presente solamente per l'85%. Faremo pertanto attenzione assicurandoci che i due vini siano prodotti con le rispettive varietà in purezza. Il primo vino che sceglieremo è un Sannio Falanghina - noto anche come Falanghina del Sannio - mentre per il secondo vino la nostra scelta sarà a favore del Friuli Isonzo Pinot Grigio, vinificato senza macerazione con le bucce. In entrambi i casi faremo attenzione che la vinificazione sia avvenuta in contenitori inerti e che si tratti della vendemmia più recente. I due vini saranno serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo la Falanghina e il Pinot Grigio nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto, valutando - come di consueto - l'aspetto. Il primo vino che prenderemo in esame è la Falanghina del Sannio. Mantenendo il calice in posizione inclinata sopra una superficie bianca, osserviamo la base del calice. Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e una trasparenza molto elevata. Passiamo ora all'osservazione della sfumatura, valutando il vino verso l'apertura del calice, dove lo spessore si fa più sottile. Si evidenzia un colore giallo verdolino, segno - non da ultimo - della giovane età del vino. Osserviamo ora il Friuli Isonzo Pinot Grigio, soffermandoci alla base del calice. Il colore è decisamente più intenso della Falanghina, arrivando a mostrare un giallo paglierino brillante. La sfumatura del Pinot Grigio - osservata all'estremità del calice - conferma lo stesso colore. Poniamo ora i due calici vicini: le differenze nel colore sono evidenti.

I profili olfattivi della Falanghina e Pinot Grigio sono molto diversi, nonostante - per certi aspetti - possano condividere alcune caratteristiche comuni, in particolare negli aromi che richiamano la frutta. Al naso la Falanghina regala profumi di fiori e frutti nei quali si riconoscono prevalentemente la mela, pera e susina, oltre a ginestra e biancospino. Spesso si possono percepire sensazioni che ricordano la frutta tropicale, banana e ananas su tutti. Altri riconoscimenti olfattivi che si possono riconoscere nella Falanghina includono inoltre la mandorla e la nocciola. Anche nel Pinot Grigio si riconoscono profumi che ricordano frutti e fiori, in particolare - per quanto riguarda i riconoscimenti di frutta - mela, pera e pesca, molto spesso seguiti da ananas, limone, albicocca e nocciola. Nel Pinot Grigio si riconoscono inoltre piacevoli sensazioni che ricordano i fiori, in particolare acacia, ginestra e biancospino.

Procediamo con l'analisi olfattiva dei vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando dal calice del Sannio Falanghina. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, valutiamo l'apertura. Dal calice si percepiscono aromi intensi di mela e pera, ai quali si uniscono i profumi floreali di ginestra e biancospino. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione così da completare il profilo olfattivo della Falanghina. Dal calice si percepiscono aromi di susina, pesca, nocciola e sensazioni che ricordano la frutta esotica, in particolare ananas. Passiamo ora al calice del Friuli Isonzo Pinot Grigio e valutiamo la sua apertura. Dal calice si percepiscono aromi intensi di mela, pera e pesca seguiti dal

profumo della ginestra. Dopo avere roteato il calice, così da favorire lo sviluppo degli altri aromi, il profilo del Pinot Grigio si completa con acacia, ananas, limone, biancospino, albicocca e pompelmo.

La fase successiva riguarda la valutazione dei profili gustativi, analisi dalla quale emergeranno - come in quelle precedenti - evidenti differenze. Prendiamo un sorso del Sannio Falanghina così da valutare l'attacco del vino, cioè le sensazioni iniziali che si percepiscono in bocca. La Falanghina è caratterizzata da una piacevole freschezza che si contrappone a una buona struttura e moderata sensazione di morbidezza. In bocca possiamo percepire i sapori di pera, mela e susina. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Friuli Isonzo Pinot Grigio. Le sensazioni iniziali prodotte in bocca dal vino, mettono in evidenza la piacevole freschezza conferita dall'acidità e che trova immediato equilibrio con una netta sensazione di morbidezza. In bocca si percepiscono i sapori di mela, pera e pesca, oltre a una piacevole sensazione che ricorda il limone. La percezione della morbidezza è inoltre accentuata dall'effetto dell'alcol. Si confrontino ora i due vini: le differenze della struttura e morbidezza nei due vini sono evidenti.

L'esame conclusivo della nostra degustazione per contrasto si soffermerà sulle sensazioni finali lasciate in bocca dai vini dopo averli deglutiti. Il finale del Sannio Falanghina è persistente e in bocca si continuano a percepire nettamente i sapori di mela, pera, susina e nocciola, oltre a una piacevole sensazione di freschezza conferita dall'acidità. Il finale del Friuli Isonzo Pinot Grigio è parimenti persistente e in bocca lascia intensi e piacevoli sapori di mela, pera e pesca oltre a una sensazione di acidità nella quale si riconosce il limone. Nel Pinot Grigio si percepisce inoltre una piacevole sensazione di morbidezza, decisamente maggiore rispetto alla Falanghina. Si noti, inoltre, l'effetto *bruciante* dell'alcol che si percepisce in entrambi i vini. Nella Falanghina la sensazione caustica dell'alcol è principalmente equilibrata dalla freschezza, mentre nel Pinot Grigio, oltre alla freschezza, si contrappone anche la morbidezza.

❖ ❖ ❖

## 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



### Trentino Superiore Marzemino d'Isera Etichetta Verde 2015 Cantina d'Isera (Trentino, Italia)

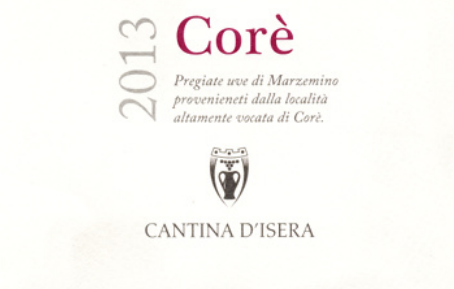
🍷 Marzemino

Prezzo: € 11,00

Punteggio ❖❖❖❖★

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, lampone e mandorla.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.
- 📅 Maturazione in botte di cemento.
- 🍴 *Salumi, Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Carne bianca arrosto*





**Trentino Superiore Marzemino d'Isera Corè 2013**  
Cantina d'Isera (Trentino, Italia)

Marzemino

Prezzo: € 13,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mirtillo e violetta seguite da aromi di prugna, mora, ciclamino, lampone, geranio e mandorla.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna.

Maturazione in vasche di cemento e acciaio.

*Affettati, Paste ripiene con carne, Carne saltata, Carne bianca arrosto*



**Antenata 2013**  
Bindella (Toscana, Italia)

Merlot

Prezzo: € 38,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

16 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Vino Nobile di Montepulciano Riserva Vallocaia 2013**  
Bindella (Toscana, Italia)

Sangiovese (90%), Colorino del Valdarno (10%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

2 anni in botte, 1 anno in bottiglia.

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




**Franciacorta Dosage Zero Monogram 2011**  
Castelaglia (Lombardia, Italia)


Chardonnay (80%), Pinot Nero (20%)


Prezzo: € 18,80


Punteggio


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, crosta di pane e susina seguite da aromi di banana matura, agrumi, nocciola, pompelmo, biancospino, lievito, burro, miele e minerale.

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


 Finale persistente con ricordi di mela, crosta di pane e susina.

 Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

 *Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*





**Franciacorta Brut Monogram Millesimato 2010**  
Castel Faglia (Lombardia, Italia)


 Chardonnay (90%), Pinot Bianco (10%)

Prezzo: € 41,00


Punteggio  ★


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, banana e crosta di pane seguite da aromi di pera, pompelmo, nocciola, biancospino, lievito, miele, burro, minerale e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

 Il vino base fermenta in vasche inox e barrique. Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

 *Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Crostacei alla griglia*

Castelfeder

AZIENDA VINICOLA

Lahn  
KERNER




VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT


**Lahn 2016**  
Castelfeder (Alto Adige, Italia)


 Kerner


Prezzo: € 11,80


Punteggio 


 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e limone seguite da aromi di pesca, anice, biancospino, ginestra, sambuco, susina e noce moscata.

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

 Finale persistente con ricordi di pera, pesca e limone.

 4 mesi in vasche d'acciaio.

 *Pasta con pesce e crostacei, Pesce fritto, Crostacei alla griglia, Latticini*


Castelfeder

AZIENDA VINICOLA

Vom Lehm  
GEWÜRZTRAMINER





**Alto Adige Gewürztraminer Vom Lehm 2015**  
Castelfeder (Alto Adige, Italia)


 Gewürztraminer


Prezzo: € 12,80


Punteggio 


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva, pesca e litchi seguite da aromi di rosa bianca, pera, mela, miele, ananas, noce moscata e salvia.

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

 Finale persistente con ricordi di uva, litchi e pesca.

 4 mesi in vasche d'acciaio.

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



**Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Castèl 2016**  
Merotto (Veneto, Italia)



Glera

Prezzo: € 17,00

Punteggio ◆◆◆◆

Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, perlage fine e persistente, molto trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di pera, mela e pesca.

Fermentazione in autoclave per 50 giorni, maturazione sui propri lieviti per 4 mesi.

*Aperitivi, Antipasti di verdure e crostacei, Risotti di verdure, Crostacei saltati*



**Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Rive di Col San Martino Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2016**  
Merotto (Veneto, Italia)



Glera

Prezzo: € 18,00

Punteggio ◆◆◆◆★

Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pera, pesca e glicine seguite da aromi di mela, mandarino, ananas, ginestra, agrumi, biancospino, kiwi, susina e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di pera, mela e pesca.

Fermentazione e affinamento in autoclave per 6 mesi.

*Antipasti di pesce e crostacei, Crostacei saltati, Pasta e risotto con crostacei*



**Trento Rosé Brut Pian Castello 2011**  
Endrizzi (Trentino, Italia)



Pinot Nero

Prezzo: € 19,00

Punteggio ◆◆◆◆★

Rosa ciliegia chiaro e sfumature rosa ciliegia, trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e crosta di pane seguite da aromi di fragola, ciclamino, mela, susina, agrumi, mirtillo e un accenno di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per 60 mesi.

*Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



**Gran Masetto 2012**  
Endrizzi (Trentino, Italia)

Teroldego

Prezzo: € 39,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, impenetrabile.

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

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

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

20 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

*Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati 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).

### Il miglior Bursôn è il 2010 di Ballardini-Ricci

Il miglior Bursôn Etichetta Nera (la riserva) in commercio nel 2017 è l'annata 2010 dell'Azienda Ballardini-Ricci di Boncellino (frazione di Bagnacavallo, Ravenna). A decretarlo è stata una giuria popolare formata da 120 persone - giornalisti, gourmet, addetti del settore e tantissimi appassionati - che nel corso di una cena con degustazione alla cieca (ossia senza sapere di quale azienda fosse il vino) ha espresso la propria preferenza nei confronti del Bursôn firmato Ballardini-Ricci, che ha ottenuto un punteggio medio di 87,98 su una scala di cento (il

secondo classificato ha ottenuto 86,89).

Gli altri Bursôn Etichetta Nera arrivati a questa finale della quattordicesima edizione del concorso enologico "A che punto siamo?" sono stati (in ordine di classifica): Spinetta (Faenza) con l'annata 2011, Tenuta Uccellina (Russi) 2012, Zini (Boncellino) 2010, Randi (Fusignano) 2012.

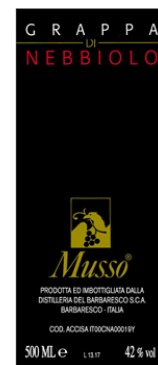
A condurre la serata organizzata dal Consorzio "Il Bagnacavallo" è stato Sergio Ragazzini, enologo e ideatore e promotore del concorso. Nel mese di novembre, poi, il Bursôn 2010 Ballardini-Ricci affronterà quattro fra i vini più famosi e blasonati d'Italia della stessa annata (dal Brunello all'Amarone, giusto per fare un paio di nomi importanti) nel corso di una degustazione alla cieca il cui scopo è proprio quello di valutare l'autoctono bagnacavallese nei confronti dei migliori vini nazionali.

Il Bursôn, ottenuto da Uva Longanesi vinificate in purezza, è un vino di carattere. Si presenta di un colore impenetrabile, si va dal rubino al granato intenso. La sua struttura consistente è evidente dopo poche rotazioni nel bicchiere, possibilmente di cristallo, dalla forma ampia e panciuta per coglierne al massimo il bouquet di profumi che vuole offrirvi: ciliegie, more, frutta di bosco con spezie tostate e note di tabacco e vaniglia. Un vino di grande intensità e finezza. Il sorso è energico e carnoso, con un buon equilibrio tra il tannico e l'alcool e, nel finale persistente, resta a lungo in bocca il suo frutto dolce e concentrato, piacevolmente delicato. Per le sue caratteristiche, il Bursôn Etichetta Nera può sopportare l'invecchiamento, migliorando nel tempo.

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Grappa di Nebbiolo Invecchiata Musso (Piemonte)

(Distillatore: Distilleria del Barbaresco)


Vinaccia di Nebbiolo


Prezzo: € 22,00 - 50cl


Punteggio


Limpida, cristallina, colore ambra chiaro brillante.



 Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di prugna secca, viola appassita, nocciola, confettura di amarena, vaniglia, miele, cioccolato e fico secco, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

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

 Distillazione in alambicco discontinuo. Maturazione per almeno 5 anni in botti utilizzate per la produzione dello Sherry (Jerez).

## Wine Guide Parade

Marzo 2017

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Barbera d'Alba Superiore La Marchesa 2013, Manzone Giovanni	8014
2	Langhe Nebbiolo Il Crutin 2014, Manzone Giovanni	6920
3	Barolo Castelletto 2012, Manzone Giovanni	6917
4	Barolo Riserva Gramolere 2009, Manzone Giovanni	6913
5	Barbera d'Asti Superiore Nizza Vignali 2011, L'Armangia	6728
6	Diano d'Alba Sorì Bruni 2015, Casavecchia	6671
7	Dolcetto d'Alba 2015, Mirafiore	6633
8	Barbera d'Alba San Quirico 2013, Casavecchia	6607
9	Barbera d'Asti Sopra Berruti 2015, L'Armangia	6492
10	Barolo Paiagallo 2012, Mirafiore	6413
11	Diano d'Alba Sorì Richin 2014, Casavecchia	5989
12	Barolo Bricat 2011, Manzone Giovanni	5945
13	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore 2015, Antica Tenuta Pietramore	5574
14	Barolo 2012, Mirafiore	5407
15	Aglianico del Vulture Alberi in Piano 2013, Il Passo	5265