


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

[www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)

Anno XVII - Numero 185, Giugno 2019

## La Qualità del Vino

Il vino, nel corso della sua storia, è stato innegabilmente un argomento per il quale si sono versati – come si è soliti dire – fiumi di inchiostro. Questa *moda*, evidentemente, è ancora viva e in continuo *fermento*, poiché si continua a scrivere su questo argomento con immutata passione e interesse. Non si versano solamente fiumi di inchiostro come in passato, oggi si generano inoltre quantità ingenti di dati e documenti digitali che trattano il medesimo argomento. Si parla tanto dell'origine del vino, sia storica sia territoriale, così come si disquisisce sulla sua produzione e le pratiche viticole, ambientali, etiche, morali e perfino filosofiche. Tutto, però, è sempre teso inevitabilmente a evidenziare, esaltare, non da meno, denigrare e criticare, la qualità del vino. Si confrontano territori, uve, vini, produttori, pratiche enologiche e viticole, modalità di consumo e quant'altro riguardi il vino, sempre e comunque per giungere alla definizione di un riferimento e criterio di qualità, spesso con la pretesa di valore assoluto.

Definire la qualità, in ogni caso, non è semplice. Esistono infatti molteplici fattori che definiscono questa caratteristica, non solo di tipo tecnico e oggettivo, ma anche *sentimentale* e culturale. Spesso, si aggiunge il fattore della tradizione, concetto molto caro – per esempio – a coloro i quali restano convinti che “le cose di una volta erano comunque migliori”. Non bastasse tutto questo, nella definizione della qualità entrano anche fattori che si potrebbero classificare come *scuole di pensiero*, spesso contraddistinte da criteri rigidi e insindacabili, talvolta privi di fondamenti concreti e non solo di carattere scientifico. Poi, innegabilmente, c'è anche il gusto di chi assaggia il vino e che definisce criteri qualitativi del tutto soggettivi, nonostante questi possano incontrare il favore degli altri, quindi riconducibili a un modello *relativamente oggettivo*. A questi fattori, inevitabilmente, se ne aggiungono anche altri.

Il concetto di qualità – in ogni caso – è in continuo cambiamento: quello che oggi è considerato, in termini più o meno oggettivi, un vino di qualità, non lo sarebbe stato in passato e, molto probabilmente, potrebbe non esserlo in futuro. Basta infatti considerare il concetto qualitativo di alcuni secoli fa, così come quello di duemila anni fa, per comprendere quanto il no-

stro criterio moderno sia così lontano, perfino stravolto. Molto probabile, infatti, i vini che oggi consideriamo di qualità, un tempo non avrebbero incontrato né il gusto né il criterio qualitativo generalmente accettato. Lo stesso è certamente valido in senso opposto, cioè i vini ritenuti eccellenti qualche secolo fa non incontrerebbero il nostro *gusto moderno*. I vini dell'antica Grecia, così come quelli apprezzati dagli antichi Romani – in accordo a quanto ci è stato raccontato dagli autori di quei tempi – avevano un gusto tendenzialmente dolce, mentre quelli moderni e maggiormente apprezzati, sono decisamente secchi.

Qualità e gusto – concetto che si adatta sia al vino sia a qualunque cibo o bevanda – si sono modificati nel tempo in accordo alle preferenze, tradizioni e alla cultura dell'uomo. Questo principio, ovviamente, oltre ad avere variazioni di tipo storico, cambia anche in funzione di fattori geografici, poiché preferenze, tradizioni e culture sono squisitamente legate ai propri luoghi di espressione sociale. A titolo di esempio, si possono infatti considerare alcune abitudini alimentari dei paesi del mondo: cibi considerati, non solo buoni, ma anche di qualità in un certo luogo, potrebbero essere ritenuti in modo esattamente opposto altrove. La qualità, pertanto, è un criterio che subisce continuamente degli adattamenti e ridefinizioni, spesso determinate dal progresso tecnologico, nel caso del vino, dai progressi compiuti in ambito viticolo ed enologico. Quest'ultimo aspetto – infatti – non deve essere sottovalutato proprio per il fatto di consentire la nascita di prodotti, per così dire, *sconosciuti in passato*, presumibilmente di migliore qualità e, possibilmente, salubrità e integrità.

Questo consente, non da meno, di definire un criterio di qualità condivisibile basato su fattori tecnici e che finiscono, inevitabilmente, a condizionare ed *educare* il gusto dei consumatori. Inoltre, questo orienta le scelte dei produttori, i quali, oltre all'insostituibile e fondamentale ruolo della loro personale visione della produzione di vino, tendono a conformarsi al modello di qualità accettato e condiviso, così da assicurarsi maggiori opportunità commerciali. Un criterio di qualità come questo, sebbene sia condiviso e accettato ampiamente da consumatori e produttori, non trova – ovviamente – il favore

### Sommario

|   |    |
|---|----|
| La Qualità del Vino . . . . .                       | 1  |
| GUSTO DIVINO  |    |
| Contrasti di Cirò Rosso Classico e Carema . . . . . | 2  |
| I Vini del Mese . . . . .                           | 4  |
| EVENTI  |    |
| Notiziario . . . . .                                | 7  |
| NON SOLO VINO                                       |    |
| Aquavitae . . . . .                                 | 11 |
| Wine Guide 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 Luoghi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

e l'approvazione di tutti. Molte sono infatti le critiche che si muovono nei confronti di un modello enologico, per così dire, di natura tecnica, poiché – a detta di alcuni – troppo distante dalla “natura” del vino (sempre ammesso ne abbia una) e, per certi aspetti, sofisticato e alterato da troppi condizionamenti *umani e chimici*.

Premesso che il vino è sempre e comunque il risultato della manipolazione dell'uva e della vite – un processo che inizia dal vigneto e finisce nella bottiglia – svolto, inevitabilmente, dall'opera dell'uomo, ogni principio di qualità è comunque opinabile in funzione di qualunque altro criterio di riferimento. In altre parole, la qualità è sempre relativa. A tale proposito, è interessante notare come certe caratteristiche considerate *pregi* in certi modelli di qualità siano in realtà ritenuti dei *difetti* più o meno gravi in altri. La definizione di un modello di qualità resta comunque indispensabile ed essenziale in qualunque ambito inerente le espressioni pratiche ed emozionali dell'uomo. Definire tuttavia il concetto di “buono” e “cattivo” è un esercizio per certi aspetti utopistico – a volte condotto con una certa *arroganza intellettuale* – proprio perché condizionato da innumerevoli fattori e non sempre universalmente accettabili o condivisibili. La necessità, in ogni caso, di un riferimento di qualità è un presupposto fondamentale, indispensabile e inevitabile per comprendere e definire il vino. Ed è certamente qualcosa che va ben oltre la soggettività, garantendo un riferimento oggettivo che ha un valore decisamente più elevato e attendibile dell'arroganza di pochi.

Antonello Biancalana



## DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVII - Numero 185, Giugno 2019

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 © 2019 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)

◆ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ◆

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Cirò Rosso Classico e Carema

Gaglioppo e Nebbiolo, uve distanti per origine e profili organolettici, si confrontano nei calici di questo mese con i vini di Cirò e Carema

In un paese come l'Italia, nel quale si registra una ricchezza di varietà e uve come in nessun altro luogo del mondo, il fattore territoriale svolge un ruolo evidentemente importante. Questo, ovviamente, si verifica ovunque si coltivi uva e si produca vino, tuttavia la produzione enologica in Italia – grazie all'enorme diversità e ricchezza di varietà di uva – da origine a vini caratterizzati da sfumature e profili organolettici diversi nonostante siano prodotti con le medesime uve. Si deve infatti considerare che in Italia, caratterizzata da un territorio con un'estensione di oltre 1000 chilometri, le differenze climatiche e dei suoli danno vita a condizioni viticole, e quindi enologiche, molto diverse fra loro. A questo si devono inoltre aggiungere i *fattori umani* – indispensabili alla produzione di qualunque vino – e che influiscono in modo determinante nell'interpretazione di uve e territori.

Queste differenze si rivelano inequivocabilmente durante l'assaggio e la valutazione organolettica, a volte così evidenti da fare pensare perfino a uve diverse nonostante siano in realtà le stesse. Le differenze si fanno distanti ed evidenti con le varietà che godono di maggiore diffusione nel territorio italiano, come ad esempio Sangiovese – che inoltre vanta un numero elevato di cloni diversi – Barbera, Nebbiolo, Montepulciano, non da meno, le tante uve *internazionali* diffuse in ogni regione. In molti casi le differenze diventano sostanziali anche in vini prodotti in luoghi relativamente vicini, in vigneti distanti poche decine di metri l'uno dall'altro. Questo è anche il caso delle due uve protagoniste della nostra degustazione per contrasto – Gaglioppo e Nebbiolo – tipicamente coltivate, rispettivamente, in Calabria e in Piemonte. Queste due uve, infatti, sono molto diffuse nelle rispettive regioni e i loro vini esprimono sostanziali differenze in funzione dell'origine. A tale proposito, si può pensare – ad esempio – al Carema e al Barolo per quanto riguarda il Nebbiolo, oppure al Cirò Rosso e alcuni Gaglioppo Calabria IGT.

### Cirò Rosso Classico

La Calabria, regione nella quale si produce il Cirò Rosso Classico, vanta una lunghissima e importante storia enologica. La nota e storica definizione di *Enotria Tellus* fu infatti inizialmente attribuita dagli antichi greci al territorio che oggi corrisponde alla Calabria. Una prova molto significativa, a testimonianza che, quando i greci arrivarono in quelle terre, la coltivazione della vite e la produzione del vino erano già presenti e, non da meno, che la qualità era considerata di alto livello. Non si giustificherebbe altrimenti, infatti, che i greci – già esperti viticoltori e produttori di vino – arrivassero a consacrare l'antica Calabria come *la terra del vino*. Anche l'uva rossa più celebre di Calabria – il Gaglioppo – vanta una storia

lunghissima e probabilmente introdotta in queste terre ai tempi della *Magna Grecia*, lega indissolubilmente il suo nome ai vini di Cirò, in provincia di Crotone.

Il vino di Cirò – anticamente nota con il nome greco *Krimisa*, poi *Cremissa* – pare fosse già noto e apprezzato ai tempi degli antichi greci ed è stato il primo vino di questa regione a ottenere il riconoscimento della *Denominazione d'Origine Controllata* nel 1969. I vini rossi di questo territorio sono prodotti prevalentemente con l'uva Gaglioppo e, nonostante la quota minima stabilita dal disciplinare sia dell'80%, i produttori tendono a usarlo in purezza. Una scelta evidentemente giusta e vincente, poiché questa nobile varietà calabrese è capace di produrre vini di enorme personalità e di buon corpo, con ottimo potenziale di maturazione nel tempo. Il disciplinare di produzione riconosce solamente ai vini prodotti nel territorio di Cirò e Cirò Marina la menzione di *classico* e questo sarà il vino che sceglieremo per la nostra degustazione. Il Cirò Rosso è sovente vinificato e maturato in botti di legno, una caratteristica produttiva che tende, fra l'altro, ad accentuare le qualità speziate del Gaglioppo oltre a conferire maggiore morbidezza e rendere i suoi tannini più rotondi.

## Carema

Il Carema è uno dei tanti vini da uva Nebbiolo prodotti in Piemonte. Prende il nome dall'omonima località nella parte settentrionale della regione, situata al confine con la Valle d'Aosta, nel territorio del canavese, in provincia di Torino. La coltivazione della vite in queste terre non è certamente agevole come altrove, qui il territorio è prettamente montano e non sempre è semplice trovare luoghi *comodi* per la viticoltura. Qui i vigneti sono prevalentemente coltivati con il sistema della pergola in appositi terrazzamenti ricavati nei pendii della montagna. La produzione del Carema – area a Denominazione d'Origine Controllata dal 1967 – si è ridotta nel corso degli ultimi anni, anche a causa delle non proprio agevoli condizioni viticole del territorio. Resta tuttavia un vino ricco di fascino e che nasce da un luogo suggestivo, l'ennesimo figlio di Bacco prodotto con la varietà regina del Piemonte – il Nebbiolo – che qui si esprime con maggiore finezza ed eleganza che in altre terre.

Il vino di Carema, nonostante la produzione limitata, è considerato fra quelli più significativi e rappresentativi del Piemonte, conferendo al Nebbiolo un carattere di finezza e personalità del tutto particolari. Dotato di potenza e struttura, il Carema possiede un'eleganza propria, grazie anche alla composizione del terreno e alle condizioni climatiche, così diverse – per esempio – dalle Langhe, la grande terra dei vini da Nebbiolo. Le tipiche caratteristiche di questa varietà – ricca di tannini e dall'acidità apprezzabile – sono comunque ben espresse anche nei vini di questo territorio. Il Carema prevede una maturazione minima di 24 mesi, dei quali almeno 12 in botte, una procedura che favorirà l'arrotondamento dei tannini e rendendo il vino più equilibrato. Nella versione riserva il tempo minimo di maturazione è di 36 mesi, dei quali almeno 24 in botte. Quando si parla di Carema, infine, è opportuno ricordare che qui – come nella vicina Valle d'Aosta – il Nebbiolo è noto con il nome di *Picotendro*, o in termini dialettali, *Picotener* o *Picotendre*.

## La Degustazione

Due uve diversissime, due luoghi distanti e diversi in ogni aspetto, sia climatico sia geografico, geologico e geomorfologico. La degustazione per contrasto di questo mese prenderà infatti in esame due vini emblema delle rispettive regioni – Calabria e Piemonte – prodotti con due uve di primario interesse enologico: Gaglioppo e Nebbiolo. I vini che verseremo nei calici di questo mese sono inevitabilmente maturati in botte, una scelta imposta prevalentemente dal disciplinare di produzione del Carema che obbliga almeno parte della vinificazione in contenitori di legno. In entrambi i casi, dovremo fare attenzione alla composizione, poiché sia il disciplinare di Carema sia del Cirò Rosso Classico permettono l'uso di altre uve oltre a, rispettivamente, Nebbiolo e Gaglioppo. Faremo quindi attenzione che i vini da versare nei calici siano prodotti con le rispettive varietà in purezza, una scelta produttiva – va detto – adottata dalla maggioranza dei produttori. I vini appartengono all'ultima annata disponibile e maturati in botte grande così da limitare, per quanto possibile, l'influsso eccessivo del legno. I vini sono versati in calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

È giunto il momento di versare i vini nei nostri calici e iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, valutandone l'aspetto. Il primo vino che prenderemo in esame è il Cirò Rosso Classico. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e poniamo la nostra attenzione alla base del calice, dove la massa del vino è maggiore. Osserviamo un colore rosso rubino brillante e una trasparenza moderata: l'oggetto posto a contrasto, infatti, è visibile sebbene non in modo perfettamente nitido. La sfumatura di questo vino, osservata all'estremità del calice, dove lo spessore si fa sottile, conferma la tonalità rosso rubino con un'evidente tendenza al granato. Passiamo ora all'esame dell'aspetto del Carema, prodotto con Nebbiolo. Alla base del calice, mantenuto inclinato sopra la superficie bianca, rivela un colore rosso rubino brillante e una trasparenza moderata, evidentemente più trasparente rispetto al Cirò Rosso Classico. La sfumatura del Carema mostra una tonalità rosso rubino tendente al granato.

Cirò Rosso Classico e Carema – quindi Gaglioppo e Nebbiolo – esprimono al naso profili olfattivi decisamente distanti



Il colore del Cirò Rosso Classico

e diversi. Si percepiscono, in entrambi i casi, sensazioni che richiamano direttamente i frutti a polpa rossa e scura, così come fiori, tuttavia la rispettiva intensità e composizione rende i due vini chiaramente diversi. A questo poi di deve aggiungere l'influsso della vinificazione in legno – obbligatoria per il Carema, facoltativa per il Cirò Rosso Classico, tuttavia molto frequente – per avere al naso due profili olfattivi con notevoli differenze. A differenza del Nebbiolo, il Gaglioppo tende ad avere un profilo più speziato e nel quale si riconosce sovente il pepe nero. I riconoscimenti di frutti tipicamente riconoscibili nel Gaglioppo si esprimono con amarena, prugna, fragola e mirtillo, mentre per le sensazioni riconducibili ai fiori si percepiscono il ciclamino e la rosa. Profilo ben diverso quello del Nebbiolo che esprime tipicamente aromi di prugna, ciliegia e lampone, mentre per i riconoscimenti di fiori, spiccano principalmente la violetta e la rosa.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi di Cirò Rosso Classico e Carema, iniziando dal vino calabrese. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da percepire gli aromi di apertura, cioè le sensazioni iniziali che emergono dal calice. Al naso si percepiscono aromi intensi e puliti di amarena, prugna e fragola oltre a una piacevole sensazione nella quale si riconosce la rosa. Dopo avere roteato il calice, la seconda olfazione ci regala aromi di mirtillo, ciclamino e, oltre agli aromi conferiti dalla maturazione in legno, si percepisce la tipica nota di pepe nero. Passiamo ora alla valutazione del Carema, iniziando – come nel vino precedente – dagli aromi di apertura. Dal calice si percepiscono aromi intensi e puliti di ciliegia, prugna, lampone oltre a violetta e rosa. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Carema si completa con le sensazioni terziarie conferite dal legno, fra queste cioccolato e tabacco, oltre a una piacevole sensazione balsamica nella quale si riconosce il mentolo.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due vini, iniziando, come nelle fasi precedenti, dal Cirò Rosso Classico. Il primo aspetto gustativo che prenderemo in esame è l'attacco, cioè le sensazioni iniziali che il vino esprime in bocca. Prendiamo quindi un sorso di Cirò Rosso Classico: in bocca percepiamo la buona struttura, un'astringenza ben percepibile – a volte con tannini moderatamente ruvidi – e perfettamente equilibrata sia dalla morbidezza conferita dalla maturazione in legno sia dall'alcol. Questo vino si fa notare in bocca per i sapori di amarena, prugna e fragola, confermando la buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione del Carema e prendiamo un sorso di questo vino così da valutare la sua apertura. In bocca si fa subito notare per la robusta struttura e la potenza dei tannini, ai quali di unisce la freschezza dell'acidità, decisamente più elevata rispetto al Cirò Rosso Classico. Anche in questo caso la maturazione in legno e l'alcol conferiscono al vino il giusto equilibrio e in bocca si percepiscono netti i sapori di ciliegia, prugna e lampone.

La quarta e ultima fase della nostra degustazione riguarda la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca e, in modo particolare, la persistenza gusto-olfattiva, cioè la quantità di tempo durante il quale si esprime la percezione delle qualità gusto-olfattive. Il finale del Cirò Rosso Classico è chiaramente persistente: in bocca si continua a percepire la buona struttura e l'astringenza che si unisce alla

morbidezza e alle sensazioni pseudo-caloriche dell'alcol. Insistono per molti secondi i sapori di amarena, prugna e fragola. Il finale del Carema si caratterizza per la buona persistenza e ben sviluppata sulle qualità tipiche del Nebbiolo. Si percepisce infatti la potenza della struttura e dei tannini, in un connubio di equilibrio nel quale si fa notare l'eleganza della freschezza conferita dall'acidità, oltre alla calda sensazione dell'alcol. In bocca si continuano a percepire i sapori di ciliegia, prugna e lampone. Concludiamo la nostra degustazione per contrasto analizzando i due vini e prendendo un ulteriore sorso di entrambi: le differenze sensoriali sono evidenti in ogni aspetto delle qualità organolettiche.

## 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



### Copertino Rosso Riserva Divoto 2010 Apollonio (Puglia, Italia)

⊗ Negroamaro (70%), Montepulciano (30%)

Prezzo: € 32,00


Punteggio ◇◇◇◇◇ ★


👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna secca, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, confettura di mirtillo, cacao, tabacco, chiodo di garofano, pepe nero, liquirizia, cuoio, mentolo e vaniglia.

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


🍷 Finale persistente con ricordi di prugna secca, mora e amarena.

 24 mesi in barrique, 6 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.


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





**Vigna Vitrilli Grande 1997  
Apollonio (Puglia, Italia)**


 Primitivo (50%), Aleatico (30%), Negroamaro (20%)


Prezzo: € 80,00


Punteggio  ☆


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di confettura di prugne, confettura di amarena e confettura di mirtilli seguite da aromi di viola appassita, fico secco, tabacco, cacao, macis, catrame, chiodo di garofano, liquirizia, vaniglia, cuoio e mentolo.

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


 Finale persistente con ricordi di confettura di prugne, confettura di amarena e confettura di mirtilli.

 72 mesi in barrique, 6 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati*





**Oppidum Brut 2017  
Sant'Andrea (Lazio, Italia)**


 Moscato di Terracina

Prezzo: € 7,50


Punteggio  ☆


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

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

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


 Finale persistente con ricordi di uva, albicocca e mela.

 Prodotto con il metodo Charmat.

 *Antipasti di crostacei, Risotto con pesce e crostacei, Pesce fritto*





**Moscato di Terracina Secco Oppidum 2018  
Sant'Andrea (Lazio, Italia)**


 Moscato di Terracina


Prezzo: € 7,30


Punteggio  ☆


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

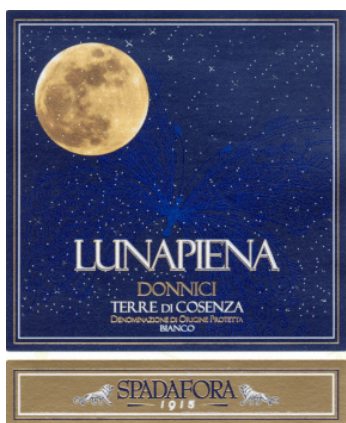
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva, pesca e agrumi seguite da aromi di banana, rosa bianca, albicocca, mela, pera, litchi e salvia.

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


 Finale persistente con ricordi di uva, pesca e banana.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce e crostacei alla griglia, Latticini*





### Terre di Cosenza Donnici Lunapiena Oro 2018 Spadafora 1915 (Calabria, Italia)


 Greco Bianco (70%), Montonico (20%), Malvasia Bianca (10%)

Prezzo: € 16,00


Punteggio 

 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, ananas e bergamotto seguite da aromi di pesca, pera, susina, biancospino, gelsomino, ginestra, minerale e un accenno di vaniglia.

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


 Finale persistente con ricordi di mela, ananas e pesca.

 3 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in barrique, 3 mesi in bottiglia.

 *Pesce fritto, Pasta con pesce, Pesce stufato, Carne bianca saltata*





### Terre di Cosenza Donnici Telesio 2016 Spadafora 1915 (Calabria, Italia)


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


Prezzo: € 02,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mirtillo, geranio, tabacco, carruba e vaniglia.

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


 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 6 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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





**Catapanus 2018**  
D'Alfonso del Sordo (Puglia, Italia)


 Bombino Bianco


Prezzo: € 9,00


Punteggio     


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

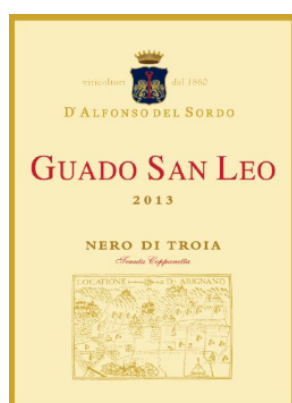
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e biancospino seguite da aromi di banana, agrumi, ananas e susina.

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


 Finale persistente con ricordi di mela, pera e ananas.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Antipasti di pesce e crostacei, Pasta e risotto con verdure, Uova, Latticini*





**Guado San Leo 2013**  
D'Alfonso del Sordo (Puglia, Italia)


 Uva di Troia


Prezzo: € 20,00


Punteggio     


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, lampone, ribes, tabacco, carruba, macis e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 12 mesi in barrique.

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

EVENTI

## Notiziario

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

### Enovitis in Campo nel Territorio del Nobile

«Enovitis da anni rappresenta un vero e proprio laboratorio in campo. Le aziende vitivinicole sollevano richieste, problematiche ed esigenze stimolando l'industria, che risponde, in modo sempre più puntuale, con la migliore tecnologia esistente. Il top di questa tecnologia quest'anno si riunirà nello splendido territorio toscano di Montepulciano che, con il suo Vino Nobile, rappresenta una delle più antiche DOCG italiane. I riflettori si accendono quindi su un nuovo contesto, con delle peculiarità proprie, dove tradizione e innovazione si integrano. Molti saranno i temi di approfondimento proposti nei qualificati convegni e workshop in programma e, con una macchina organizzativa così ben roduta, siamo certi che anche questa edizione saprà sorprendere per numeri e novità».

Con queste parole Paolo Castelletti, Segretario generale di Unione Italiana Vini presenta, in occasione di Vinitaly, l'edizione 2019 di Enovitis in Campo, l'unica fiera "dinamica", itinerante e con valenza nazionale interamente dedicata alle tecnologie per la viticoltura, che quest'anno si terrà il 20 e il 21 giugno a Montepulciano (Siena).

Sulla strada Lauretana, storico confine tra il Granducato di Toscana e lo Stato Pontificio, nel luogo in cui il Sangiovese trova alcune delle sue massime espressioni, Enovitis in Campo darà modo ai migliori costruttori di macchine e ai fornitori di prodotti, mezzi tecnici e servizi in ambito vitivinicolo, di cimentarsi tra i vigneti dedicati alla produzione di questi grandi vini rossi. Si va quindi a esplorare un'altra tipologia produttiva e una diversa tradizione agronomica, confermando così Enovitis

quale vetrina dimostrativa in grado di contestualizzare l'impiego delle tecnologie nei vari ambienti pedo-climatici e culturali. Tema centrale di questa edizione la sostenibilità, in funzione del cambiamento climatico nel rapporto tra suoli e vitigni. Questo sarà infatti il tema Convegno organizzato da Il Corriere Vinicolo, settimanale di Unione Italiana Vini, per Giovedì 20 giugno alle 10:30, durante il quale verranno approfondite una serie di problematiche legate all'interazione vitigno-suolo, luogo dove si concentra l'origine della vite e quindi del vino. Non è un caso che sia stato scelto questo argomento in una delle zone vinicole, Montepulciano, più vocate al proprio vitigno, il Sangiovese, che grazie al rapporto con la sua terra ha dato vita a grandi vini come il Vino Nobile. Il convegno, guidato da relatori di notevole spessore scientifico provenienti da Università e centri di ricerca, sia italiani che stranieri, è dedicato a imprenditori, agronomi, enologi e in genere operatori della filiera vitivinicola nazionale e internazionale, oggi sempre più attenti a questo rapporto in quanto elemento determinante nella caratterizzazione dei vini a denominazione di origine.

Nel pomeriggio, a completamento del convegno, si svolgerà una speciale degustazione, guidata da un panel di autorevoli giornalisti italiani e stranieri, nella quale si cercherà di mettere in evidenza l'impronta che diversi suoli sono in grado di dare ai vini dal punto di vista dell'espressione stilistica, organolettica e qualitativa. Il format della degustazione prevederà la messa a confronto, in un "debate", di tre vini italiani, bianchi e rossi, con tre vini stranieri.

La tecnologia, come da tradizione, rimane protagonista a Enovitis: in anteprima assoluta in Europa, verrà infatti presentato, da un gruppo di aziende israeliane, un nuovo prodotto che ha convertito la tecnologia bellica, declinandola in campo agricolo a sostegno della sostenibilità. Non mancherà, infine, il concorso Innovation Challenge, rinnovato nelle sue modalità grazie alla collaborazione con Enoforum, con il quale Unione Italiana Vini punta a dare merito e visibilità alle aziende del settore vitivinicolo che dedicano risorse per contribuire allo sviluppo dei settori di competenza della filiera vigneto-cantina, valorizzando l'impegno dei produttori di tecnologie e servizi e dando risalto ai progetti di riconosciuto contenuto innovativo. A fare da cornice a tutta la manifestazione la Tenuta Trerose, che sorge nella parte sud-est della Denominazione ai confini con l'Umbria e il Lago Trasimeno. Estesa su 5 bellissimi colli per 200 ettari, in un paesaggio che alterna vigneti, oliveti e seminativi, la Tenuta Trerose è indubbiamente per orografia, topografia e panorama una delle più belle aziende della Denominazione Vino Nobile, ricca non solo dal punto di vista viticolo, ma anche per un prezioso interesse storico e paesaggistico.

### **Grande Successo della Grappa a Vinum**

Un successo annunciato, l'azione di promozione e di valorizzazione della grappa piemontese del nostro consorzio all'evento Vinum di Alba. Il banco d'assaggio con i tanti e diversi prodotti delle aziende consorziate, ha accolto il solito numerosissimo pubblico di visitatori, giunti nella capitale delle Langhe per conoscere i prodotti delle cantine e delle distillerie del vasto territorio regionale. Si conferma la presenza massiccia di giovani, che nella maggioranza dei casi sono interessati ad approfondire la conoscenza dei prodotti, delle lavorazioni e delle terre di provenienza delle vinacce.

Quest'anno si sono registrati molti arrivi dagli Stati Uniti, dall'Australia e dalla Nuova Zelanda, insieme ai turisti del bere giunti da ogni Paese dell'Europa e da ogni regione d'Italia. Alla fine di una incessante maratona durata in tutto 7 giorni, in cui si sono proposte le nostre grappe attraverso il lavoro dell'assaggiatore professionale ANAG Sergio Rossotto, del responsabile Bruno Penna e dei mastri distillatori di diverse aziende (Beccaris, Sibona, Gualco, Mazzetti d'Altavilla, Revel Chion, Montanaro) che si sono avvicendati allo stand in Piazza Michele Ferrero, si contano 6.000 assaggi serviti. Si intuisce quindi la portata di questa partecipazione, che per il Consorzio di Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, rappresenta una consolidata collaborazione con l'Ente Fiera di Alba e una grande occasione di valorizzazione che si riflette poi anche sulle visite nelle distillerie.

Questa grande azione di promozione del Consorzio ha avuto anche importanti momenti di approfondimento: un'intervista ai microfoni di Radio Alba, la partecipazione a un talk show negli studi televisivi torinesi di GRP, un diffuso riscontro sui media, ed infine il workshop nella splendida Sala Beppe Fenoglio, dove si è celebrato il Dolcetto con una degustazione commentata di due grappe da questo vitigno (una giovane e una invecchiata) e di un cocktail finale anche questo a base di grappa di Dolcetto.

### **Cambiamenti Climatici, Territorio e Sostenibilità: la Sfida Green del Morellino di Scansano**

In occasione di "Rosso Morellino", a Scansano si guarda al futuro. Nell'ambito del convegno, un focus su mercato e sostenibilità, climate change e riflessi sulla viticoltura, oltre al lancio del progetto "Morellino Green".

Il territorio va preservato: è da questa premessa che nasce il focus dell'appuntamento convegnistico che ha avuto luogo oggi nella cornice di "Rosso Morellino", l'evento annuale organizzato dal Consorzio Tutela Morellino di Scansano. Il convegno, dal titolo "Cambiamenti climatici, territorio e sostenibilità: la sfida green del Morellino di Scansano" ha proposto diversi spunti di riflessione sugli scenari futuri del mondo del vino, anche in relazione ai cambiamenti climatici che stanno interessando il pianeta. Il Consorzio, inoltre, ha presentato in anteprima un'iniziativa del tutto inedita che coniuga mobilità innovativa e sostenibilità ambientale.

Con la conduzione di Giorgio Dell'Orefice de Il Sole 24 Ore – Radiocor, il convegno si è aperto con i saluti di Rossano Teglielli, presidente del Consorzio, il quale ha evidenziato: «L'ambiente è di tutti e salvaguardarlo per le generazioni future è sempre più un dovere morale. Dal nostro Consorzio, quest'anno, arriva una proposta concreta che intende rappresentare un piccolo passo in questa direzione, certi che ogni modello di sviluppo futuro non possa prescindere dal rispetto del contesto ambientale».

I contributi dei relatori hanno permesso di affrontare il tema del cambiamento climatico e della sostenibilità da diversi punti di vista. Un approccio più tecnico con focus proprio sulla viticoltura lo ha offerto Diego Tomasi, ricercatore del Centro di ricerca per la Viticoltura del CREA, che ha parlato di Scenari viticoli futuri legati al clima sempre più imprevedibile.

«Ci sono diverse evidenze – ha rimarcato Tomasi – che mostrano come la viticoltura e il vino siano decisamente cambiati



rispetto a soli 30 o 40 anni fa. Prima di tutto, le differenze si registrano a livello fenologico: il ciclo vegetativo della vite risulta anticipato di una quindicina di giorni rispetto al recente passato. Ciò produce altri effetti importanti, che vanno a incidere sugli zuccheri, l'acidità e il PH dei vini. La componente zuccherina sta infatti aumentando in concomitanza con l'aumento delle temperature, mentre l'acidità è in diminuzione. A livello aromatico, tale situazione determina il passaggio da note floreali e di frutta fresca a un aroma sempre più orientato verso la frutta matura e i sapori tropicali. Pure il colore del vino risente dei cambiamenti climatici e, in linea generale, la tendenza vira verso effetti cromatici più attenuati. Ma questo non è l'unico punto rilevante quando si parla di climate change e impatto sulle produzioni vitivinicole.

«C'è un altro grande problema da affrontare – prosegue Tomasi – ovvero la gestione dell'acqua, una risorsa sempre più preziosa quanto indispensabile. Per cercare di fronteggiare un simile status quo, la genetica al momento non ha potuto intervenire, anche perché avrebbe dovuto proporre piante geneticamente modificate, con tutto ciò che ne consegue. Allo scopo di mitigare (non risolvere!) questa situazione – ha concluso Tomasi – si sta intervenendo con soluzioni agronomiche, che possono essere diverse, a seconda dei territori e delle situazioni: per recuperare l'acidità, si può ad esempio calibrare una adeguata concimazione dei terreni. Per ridurre l'utilizzo di acqua, si possono adottare impianti in grado di garantire alla pianta solo il quantitativo necessario. Per controllare la percentuale zuccherina, ci si può spostare più in altura. Ma attenzione: rispetto a pochi decenni fa, la viticoltura si è già alzata di circa 200 metri».

Gli effetti dei cambiamenti climatici, dunque, appaiono evidenti e con riflessi importanti per la viticoltura. Uno scenario che spinge a prendere coscienza di come uno sviluppo sostenibile risulti un obiettivo urgente e necessario da perseguire, sotto tutti i punti di vista. Ma qual è l'approccio del mercato e il suo grado di sensibilizzazione rispetto a questi temi? Ne ha parlato Denis Pantini, Direttore di Nomisma Agroalimentare e Wine Monitor, con il suo intervento La sostenibilità come leva competitiva per il vino italiano.

«Da una nostra ricerca realizzata nel 2018 su un panel di oltre 1.000 consumatori, in Italia i vini sostenibili sono menzionati dal 18% degli intervistati come un nuovo trend di consumo nel mondo del vino. Lo stesso sondaggio condotto in parallelo negli Stati Uniti mostra un risultato analogo – commenta Pantini – con il 20% del campione che menziona questo fattore. Ma cosa significa concretamente sostenibilità? Per il consumatore italiano, un vino è sostenibile in primis quando rispetta l'ambiente ed è prodotto minimizzando il consumo di acqua e di energia, ma anche quando rispetta il patrimonio culturale e architettonico del territorio».

Dalla presentazione di Nomisma Wine Monitor emerge una ulteriore curiosità: in Italia, tra chi si mostra attento al tema della sostenibilità ambientale e sociale, al primo e al secondo posto nei "top 5" dei criteri di scelta di un vino compaiono la regione di provenienza e la denominazione DOC o DOCG. A questo proposito, presso lo stesso panel di consumatori, la Toscana risulta la regione che produce il vino rosso migliore. Una regione che, negli ultimi 5 anni, ha visto crescere il proprio export di vino di oltre il 30% contro una media nazionale che si è fermata al 23%. Dopo questo focus su sostenibilità e mercati, il

convegno è proseguito con l'intervento di Alessio Durazzi, direttore del Consorzio Tutela Morellino di Scansano, che insieme a Mirco Bertelloni amministratore della società EmmeRent ha presentato il nuovo progetto "Morellino Green". «Si tratta di un progetto di mobilità elettrica – spiega Durazzi – sul territorio della Denominazione, con l'obiettivo di rendere l'area del Morellino una tra le prime DOCG "EV friendly", ovvero amica dei possessori di auto elettriche. Il progetto coinvolge già una decina di aziende associate al Consorzio, le quali sono dotate di colonnine di ricarica per veicoli elettrici (auto ma non solo, anche scooter e biciclette), così da realizzare un percorso "green" e rendere fruibile la DOCG Morellino e le sue aziende a un turismo ecologico e attento alla sostenibilità. Per l'occasione, proprio oggi abbiamo lanciato anche il portale [www.morellinogreen.it](http://www.morellinogreen.it), che sarà periodicamente aggiornato con nuovi contenuti e iniziative. Al suo interno, si possono già consultare le aziende aderenti, con informazioni per raggiungerle e suggerimenti sui percorsi da intraprendere all'interno del territorio. Ringraziamo i nostri partner EmmeRent e Dream Land Jaguar Land Rover, che ci hanno supportato nell'ideazione e nello sviluppo del progetto e insieme ai quali punteremo ad ampliarne la portata in futuro.

Al termine della mattinata, quattro aziende del territorio (Cantina Santa Lucia, Fattoria Mantellassi, Val delle Rose, Vignaioli del Morellino di Scansano) hanno infine raccontato le iniziative da loro intraprese nell'ambito della sostenibilità.

### **Import Mondiale Vino Italiano, Primo Trimestre 2019: Bilancio Positivo**

L'osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini rilascia i dati definitivi sull'import mondiale di vino italiano registrati nel primo trimestre del 2019. Dal bilancio tracciato, solo un paio fra i principali mercati registrano un calo delle forniture per il segmento dei vini in bottiglia – Cina e Canada – mentre tutti gli altri segnano un primo trimestre in crescita, che ci si augura di poter confermare nel prosieguo dell'anno. Qualche appannamento si denota invece per il settore degli spumanti, mentre nel Regno Unito i volumi in forte crescita mostrano l'effetto "stocking" causato dalla prima finestra della Brexit, inizialmente prevista il 29 marzo.

Negli Stati Uniti gli arrivi dal nostro Paese fanno segnare un +5% in volume sui vini fermi in bottiglia (accompagnato però da un -5% sui valori), staccando così la Francia ferma ai volumi del 2018. Molto positivo anche l'esordio per gli spumanti nazionali, che sul mercato americano guadagnano il 20% in quantità (200.000 ettolitri) e aumentano in valore del 10% (sopra 100 milioni di USD).

Buono per le bollicine il ritmo di crescita anche sul mercato canadese, dove le performance a volume e a valore sono a doppia cifra (sopra il 10%), mentre qualche debolezza viene registrato per il segmento di vini in bottiglia: il -3% a volume dell'Italia va però confrontato con il -8% dei vini americani e il -12% di quelli australiani. In questo caso, gli unici ad avere una tendenza in aumento sono i prodotti francesi e spagnoli.

In Europa, e precisamente in UK, il primo trimestre segna numeri molto positivi, ma va necessariamente rimarcata l'influenza che la Brexit ha avuto sugli importatori. Con l'iniziale scadenza fissata al 29 marzo, questi ultimi, infatti, hanno accumulato ingenti scorte nei primi tre mesi: il Prosecco registra

pertanto +53% volumico, mentre il segmento bottiglia +25%. Per via di questo fattore, nel corso dell'anno, il dato potrebbe essere soggetto a riallineamenti.

Positivo anche il mercato svizzero (per l'Italia +3% bottiglia e +12% gli spumanti) e quello russo, ma solo sul fronte "bottiglia" (+7% volume per il nostro Paese), mentre tornano negative le performance delle bollicine (-4% a fronte di un -5% del totale mercato).

Stesso andamento in chiaroscuro per il mercato tedesco: a fronte di crescita del vino in bottiglia (+5% volume per l'Italia e +10% valore), la spumantistica segna invece il passo con un -11% volume, a fronte del +10% della Francia e di un vero e proprio tracollo delle bollicine spagnole (-70%). Finito l'effetto della scarsa vendemmia 2017 e con l'entrata in circolo dell'abbondante raccolto del 2018, lo sfuso italiano subisce una caduta verticale dei prezzi piombando ai 55 centesimi al litro (-21%), mentre quello spagnolo scende addirittura del 30% fino a toccare i 38 centesimi al litro.

Spostandosi in Asia, si registra una partenza positiva del mercato nipponico, dove il +5% per i vini italiani in bottiglia sulla colonna volume assume ancor più forza se paragonato alla caduta dei cileni (-40%). Il segmento spumanti invece cala del -8%, subendo l'aggressività dei concorrenti spagnoli in crescita del +54%.

La Cina si dimostra un mercato in continua fase involutiva e conferma la tendenza con cui aveva archiviato il 2018, segnando così nel primo trimestre dell'anno una riduzione globale degli acquisti del 25% rispetto a marzo di un anno fa (1,5 milioni di ettolitri scarsi) e un valore pari a 618 milioni di dollari (-22%).

Cali vistosi nei volumi si riscontrano perciò in tutti i segmenti rilevati: -11% per gli spumanti, -24% per i vini in bottiglia, -31% per lo sfuso e -19% per i bag-in-box. Sul fronte vino fermo in bottiglia, il milione di ettolitri registrato nel primo quarto dell'anno è il peggior dato dal marzo del 2016, mentre il mezzo miliardo di dollari di spesa rappresenta una perdita di oltre 160 milioni di USD rispetto al periodo gennaio-marzo 2018.

Sempre sul lato "bottiglia", tutti i principali fornitori risultano danneggiati dalle contrazioni in fase di acquisto da parte dei cinesi: Francia -35%, Australia -12%, Italia -19% e Spagna -40%, mentre si salvano i cileni (-3%). Una situazione aggravata rispetto alla conclusione del 2018, che aveva dato sì i primi segnali di rallentamento, ma circoscrivendo le riduzioni solo a Francia e Spagna e lasciando indenni Australia e Italia. L'Italia alla magra performance sul segmento bottiglia affianca anche la caduta degli spumanti, con un -16% a volume e un -21% a valore. Per quanto riguarda la concorrenza, francesi riescono a incrementare a doppia cifra entrambe le voci e, all'opposto, crollano le forniture spagnole, mentre rallentano soltanto quelle australiane.

### 1949-2019: Settant'anni di Tutela del Vino Frascati

Il 23 Maggio 1949 nacque a Frascati, presso la sede di allora della Sezione Coltivatori Diretti, il "Consorzio per la difesa di vini pregiati e tipici di Frascati". Stabilita l'area all'interno della quale i vini prodotti potevano fregiarsi del marchio Frascati, il Consorzio aveva il compito di tutelarne il nome in Italia e all'estero.

Nell'immediato secondo dopoguerra, ai tempi della rinascita agricola del territorio dei Castelli Romani, un lungimirante gruppo di 18 produttori decise che era tempo di preservare la lunga tradizione produttiva e il successo che aveva interessato i vini Frascati per secoli, per tutelarli dalle imitazioni e dalla diffusione indiscriminata del nome.

La viticoltura moderna del vino Frascati, come la intendiamo oggi, parte proprio da quella data, un preciso momento di organizzazione e rinascita che fu seguito da un fitto lavoro di promozione del marchio che portò il comparto vitivinicolo castellano di allora ad ottenere la DOC per il vino Frascati nel 1966, imponendolo così tra le prime quattro DOC istituite in Italia.

Nel corso degli anni e di precise disposizioni di legge, il Consorzio ha modificato la propria denominazione prima in "Consorzio Tutela Denominazione Frascati" e poi nell'attuale "Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati" a seguito dell'ottenimento della DOCG nel 2011 da parte del Frascati Superiore e del Cannellino di Frascati, prima di allora tipologie comprese nella Denominazione di Origine Controllata Frascati.

Attualmente il Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati conta circa 300 aziende viticole che rivendicano le denominazioni Frascati con 30 cantine che vinificano e imbottigliano. I vigneti si estendono su una superficie rivendicata di 900 ettari e una produzione annuale al 2018 di circa sette milioni di bottiglie, con un export che supera il 60 per cento della produzione, un giro di affari annuo di circa quindici milioni di euro e un indotto di circa quarantacinque milioni di euro.

In occasione dei recenti festeggiamenti dei 50 anni della DOC Frascati e durante gli eventi organizzati annualmente per appassionati e operatori di settore, il Consorzio Tutela Denominazioni Vini Frascati ha potuto raccogliere le giuste soddisfazioni per il lavoro svolto in questi decenni e in particolar modo in quest'ultimo lustro nel quale si è impegnato per affermare l'evoluzione qualitativa e il rinnovato valore dei vini dello splendido patrimonio di vigneti racchiuso tra i comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, Monte Compatri e Roma.

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








### Rum Alpino Invecchiato R74 Roner (Alto Adige)

 Melassa di Canna da Zucchero

Prezzo: € 41,60 - 70cl

Punteggio 

-  Giallo ambra brillante, limpido e trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di prugna secca, fico secco, malto, vaniglia, dattero, miele, affumicato, mela e mandorla 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, mela e mandorla.
-  Doppia distillazione in alambicco a bagno maria di vapore. 3 anni di maturazione in botti di rovere utilizzate per il distillato di mele Gravensteiner Caldifff.

## Wine Guide Parade

Marzo 2019

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

| Posiz. | Vino, Produttore  | Voti  |
|--------|---|-------|
| 1      | San Leonardo 2005, Tenuta San Leonardo                        | 10068 |
| 2      | Triassi 2014, Tenimenti Grieco                                | 9553  |
| 3      | Primitivo di Manduria Li Janni 2016, Erminio Campa            | 9362  |
| 4      | Montepulciano d'Abruzzo Riserva Spelt 2015, La Valentina      | 8113  |
| 5      | Cilento Aglianico Granatum 2016, I Vini del Cavaliere - Cuomo | 7985  |
| 6      | San Leonardo 2008, Tenuta San Leonardo                        | 6503  |
| 7      | Perlaia 2017, Colle Picchioni                                 | 6212  |
| 8      | Colli di Faenza Sangiovese Col Mora 2015, Rontana             | 6007  |
| 9      | Molise Rosso I Costali Monterosso 2016, Tenimenti Grieco      | 5531  |
| 10     | Biferno Bianco Gironia 2017, Borgo di Colloredo               | 5482  |
| 11     | Vero 2017, Cantolio   | 5300  |
| 12     | Molise Rosso Passo alle Tremiti 2016, Tenimenti Grieco        | 5209  |
| 13     | Molise Tintilia 200 Metri 2017, Tenimenti Grieco              | 5116  |
| 14     | Mèva Rosso 2017, Colle Picchioni                              | 5065  |
| 15     | Primitivo di Manduria 14 di Terra 2016, Cantolio              | 4059  |