


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIX - Numero 207, Giugno 2021

Non Chiamatelo Vino

Non sembra esserci un attimo di tregua e pace per il vino. A quanto pare, non bastava il periodo complicato che stiamo tutti vivendo – soprattutto le attività produttive, comprese quelle che si occupano di vino – tanto che i legislatori stanno cercando di modificare, non da meno, stravolgere, il concetto e la definizione originale del vino. I legislatori dell’Unione Europea, infatti, pare siano particolarmente interessati al comparto produttivo del vino, nello specifico, agli effetti che questo ha, o potrebbe avere, nella salute. È notizia di questi giorni – e che ha creato non poche reazioni da parte dei produttori e dei consumatori – relativamente alla proposta di consentire la pratica della dealcolizzazione del vino, cioè, di ridurre il suo volume alcolico. La pratica di dealcolizzare il vino – cioè di eliminare parte dell’alcol prodotto per effetto della fermentazione – è già consentita in altri paesi del mondo e il risultato è già presente da anni in quei mercati e, a quanto pare, con un discreto riscontro da parte dei consumatori.

La diffusione di questa notizia – nemmeno a dirlo – ha provocato un’ondata oceanica di parole, tutti a mostrare indignazione per il presunto arrivo di *vino annacquato*. Premettendo che la possibilità di consentire la produzione di vino dealcolizzato non è qualcosa che personalmente mi entusiasmi, la cosa che invece mi sconcerta è appunto la reazione che questa notizia ha provocato, sottolineando – quanto meno – la scarsa competenza con la quale si è “alzato il polverone”. Va detto, infatti, che la dealcolizzazione non si esegue mediante l’aggiunta di acqua – di fatto, l’acqua non si usa affatto in questo processo – piuttosto si ottiene prevalentemente per osmosi inversa o evaporazione mediante la creazione di sottovuoto. Quindi, la diluizione con l’acqua – il tanto evocato e orripilante annacquamento – non ha nulla a che fare con la il processo di dealcolizzazione. Si tratta di tecniche usate da decenni per l’eliminazione dell’alcol dai liquidi, alcune di queste brevettate, addirittura, oltre un secolo fa.

La dealcolizzazione del vino, comunque, è pratica ammessa in diversi paesi del mondo e per questi – a quanto pare – esiste un mercato importante fatto di consumatori che, per motivi diversi, non intendono assumere alcol. Basti pensare, per

esempio, che la pratica della dealcolizzazione è consolidata da anni per la birra ed è diventata, nel tempo, un *prodotto accettato* anche a livello culturale di massa. In Italia, così come in Francia, la possibilità della produzione di vino dealcolizzato è vista come *oltraggiosa* per la millenaria tradizione enologica che innegabilmente caratterizza i due paesi. Molti hanno accolto questa notizia con il più profondo sdegno, un attacco diretto, non solo all’immutabile tradizione enologica e, si sa, in Italia quando si “tocca” la tradizione si scatenano le guerre più cruente all’insegna del *tutto è immutabile, nulla deve cambiare, nonostante tutto cambi, sia già cambiato e inevitabilmente cambia*.

In molti sostengono, infatti, che l’introduzione nel mercato di questo ipotetico “vino dealcolizzato”, possa rappresentare un danno economico al mercato del vino, quello con l’alcol, quello vero, indiscutibilmente, innegabilmente, immutabilmente e senza dubbio alcuno che ha pieno titolo a chiamarsi “vino”. Io non credo, francamente, che il vino dealcolizzato possa influire sulle vendite del vino propriamente detto. Coloro i quali non consumano vino per il fatto che questo contenga alcol – a prescindere dal motivo per il quale non si voglia o non si possa assumere alcol – già adesso non acquistano o consumano vino. A mio avviso, il vino dealcolizzato – esattamente come la birra “analcolica” – andrebbe a soddisfare un mercato diverso da quello del vino, fatto di consumatori che, in ogni caso, non acquisterebbero vino. Allo stesso modo, i consumatori di vino – quello vero e autentico – non sarebbero altresì interessati al vino dealcolizzato. Sono due prodotti diversi con mercati e consumatori diversi.

Parlo a titolo personale, ovviamente. Io, senza ombra di dubbio, non sarei interessato al consumo di vino dealcolizzato esattamente come non ho mai acquistato in vita mia birra analcolica. E qualora dovesse essere confermata la possibilità di produrre e commercializzare vino dealcolizzato, sarei, senza dubbio alcuno, fra quelli ai quali questo prodotto non interesserebbe, pertanto, non lo acquisterei. Detto così, sembrerebbe che il mio interesse per il vino dipenda esclusivamente dalla presenza dell’alcol e che – per me – il vino equivale al con-

Sommario

Non Chiamatelo Vino	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Gutturmo Classico Superiore e Sicilia Merlot . . .	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	11

DiWINEtaste OnLine

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

sumo di alcol. Ovviamente, respingo nettamente questa supposizione poiché non è affatto così e, personalmente, non condivido né commendo l'abuso di alcol, abitudine deplorabile e riprovevole che non mi appartiene e che di certo non contraddistingue chi ama il vino. Chi consuma vino poiché interessato all'assunzione di alcol, non pone evidentemente attenzione alla sua qualità – un vino vale l'altro, basta che ci sia alcol, più ce n'è, meglio è – cosa che non mi riguarda poiché la qualità nel vino è tutto. Questo è quello che definisce primariamente il vino e il suo piacere. E il vino non è solo alcol, ma è anche ed evidentemente alcol.

Se consideriamo poi l'aspetto sensoriale del vino, l'alcol è un elemento fondamentale e irrinunciabile poiché determinante all'equilibrio gustativo, al gusto e, non meno importante, alla percezione e allo sviluppo dei profumi. Ovviamente, può divenire anche elemento sensoriale negativo quando è presente in quantità elevate, fino a diventare *sgradevole* se non propriamente equilibrato. Cosa sarebbe il profilo olfattivo del vino senza alcol? Sicuramente molto diverso. Certi profumi non sarebbero più percepiti o comunque attenuati – a causa dell'assenza del vettore volatile dell'alcol etilico – mentre altri diventerebbero più evidenti, proprio a causa dell'attenuazione di altri. Inoltre, dal punto di vista gustativo, l'alcol contribuisce alla morbidezza del vino, elemento determinante per l'equilibrio sia dell'acidità sia dell'astringenza. Con l'eliminazione dell'alcol, quindi, non si creerebbero più questi equilibri – che si dovrebbero eventualmente creare in altro modo – e le espressioni olfattive e gustative sarebbero inevitabilmente diverse. Non è più vino.

Non sto mettendo in discussione il fatto che una bevanda simile e derivata dal vino non possa essere gradevole: sicuramente incontrerà il favore di certi consumatori. Sicuramente gradevole e di grande successo ma, innegabilmente, non è più vino. Se poi la ragione di questa scelta – come sostengono alcuni – ha l'obiettivo di contrastare l'abuso dell'alcol, chiunque desideri abusare dell'alcol ha infinite alternative rispetto al vino e spesso molto più "efficaci". Se veramente la dealcolizzazione del vino tende a contrastare la seria e certamente grave abitudine dell'abuso di alcol, mi aspetto, per esempio, provvedimenti analoghi a favore della possibilità di produrre superalcolici dealcolizzati. Se, infine, si vuole favorire la nascita di un nuovo mercato, con un prodotto apprezzato da certi consumatori e che potrebbe aumentare i profitti delle stesse cantine, avendo quindi la possibilità di un nuovo mercato oltre

a quello consueto, fatelo pure ma, per favore, non chiamatelo vino perché vino non è.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Gutturnio Classico Superiore e Sicilia Merlot

Uno dei grandi classici dell'enologia piacentina a confronto con un monovarietale della Sicilia, prodotto con la più celebre e celebrata uva rossa internazionale

Emilia-Romagna e Sicilia. Due regioni diversissime sotto ogni aspetto, soprattutto dal punto di vista climatico e vitivinicolturale. Anche le rispettive tradizioni e storie enologiche sono distanti e diverse, i vigneti si colorano di uve e varietà tipiche e identificative delle rispettive regioni, i vini si distinguono storicamente e tradizionalmente con stili diversi. In Emilia-Romagna, infatti, la storia enologica – che è comune a tutte le aree dell'immensa pianura Padana – è caratterizzata da una ricchezza di vini *bruschi e vivi*, quindi frizzanti, una tradizione che è ancora oggi viva nell'intera regione. In Emilia-Romagna, evidentemente, non si producono solamente vini frizzanti e oggi questi *gioiosi vini* – la famiglia dei magnifici Lambruschi su tutti – sono riccamente affiancati da produzione di vini secchi e fermi di altrettanta fama e qualità.

La Sicilia, evidentemente, non è da meno in fatto di tradizione e storia enologica. Il clima e la cultura enologica della maggiore isola italiana ha comunque portato alla nascita di vini molto diversi da quelli dell'Emilia-Romagna: qui la storia parla ampiamente di vini da uve appassite e vini ossidativi, Marsala su tutti. In Sicilia, ovviamente, non sono mai mancati vini secchi da tavola, una caratteristica produttiva ancora oggi fondamentale e significativa per la regione. A tale proposito, si deve osservare come in Sicilia si sia verificato un notevole movimento sperimentale con lo scopo di studiare e identificare le potenzialità vitivinicole ed enologiche di innumerevoli varietà nel proprio territorio, comprese le cosiddette *internazionali*. In Sicilia, infatti, la coltivazione delle varietà internazionali è oggi affiancata alle numerose uve autoctone, spesso unite alle varietà locali nella produzione di vini così come utilizzate in purezza.

Gutturnio Classico Superiore

Sebbene la viticoltura e la produzione di vino nel territorio di Piacenza vantano origini antichissime, la storia del vino Gutturnio – il più celebre e celebrato di queste terre – ha una storia relativamente recente. Sono numerose le testimonianze storiche che raccontano la presenza della vite nel territorio di Piacenza e risalenti ai tempi degli antichi romani, molte sono

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XIX - Numero 207, Giugno 2021

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2021 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

le notizie e le testimonianze circa la qualità dei vini di questo territorio e, non da ultimo, apprezzati anche in altre zone dell'impero romano. Si trattava, in ogni caso, di vini del tutto diversi rispetto a quelli prodotti oggi e che si identificano con il nome Guttururnio, sia per modalità produttiva sia per le uve che lo compongono. Il Guttururnio prende il suo nome da una brocca in uso ai tempi dell'antica Roma – il *guttururnium* – realizzata in argento e dal volume di circa due litri. Questa brocca era utilizzata al termine di un banchetto e passata fra i commensali, i quali bevevano a turno dallo stesso *guttururnium* in segno di amicizia e fraternità. Questa brocca si lega indissolubilmente con il vino di Piacenza in seguito al ritrovamento di un *guttururnium* in occasione degli scavi dell'antica Veleia Romana verso la fine del 1800.

Sarà verso la fine degli anni 1930 che si deciderà di chiamare il vino di Piacenza con il nome della brocca da libagione romana. Anche la storia delle uve che compongono il Guttururnio è relativamente recente. Il celebre vino di Piacenza si produce con Barbera – dal 55 al 70% – e la restante parte di Croatina, quest'ultima detta localmente Bonarda, secondo la consuetudine della pianura Padana occidentale, e non ha alcun legame con la vera e omonima varietà piemontese. La coltivazione di queste due uve nel territorio di Piacenza è piuttosto recente e hanno assunto importanza primaria solamente dopo la ricostruzione dei vigneti a seguito delle devastazioni causate dalla fillossera. Nello specifico, la Barbera è stata introdotta in queste terre verso la metà del 1800, mentre la Croatina all'inizio del 1900, raggiungendo ampia diffusione a partire dagli anni 1930. In accordo al disciplinare di produzione, il Guttururnio è prodotto negli stili frizzante, superiore, classico superiore, riserva e classico riserva. Per la nostra degustazione, prenderemo in esame il Guttururnio Classico Superiore.

Sicilia Merlot

La Sicilia vanta una ricchezza ampelografica notevole, composta sia di varietà autoctone sia *internazionali*, queste ultime introdotte nell'isola a seguito della sperimentazione che si è svolta in Sicilia con lo scopo di identificare le uve più promettenti e proficue in termini enologici. Il risultato di quest'attività è stata l'ampia diffusione di numerose varietà internazionali in tutto il territorio della Sicilia, introducendo nell'isola anche varietà, per così dire, insospettabili – come il Pinot Nero, Müller Thurgau e Sauvignon Blanc – e che qui hanno dato origine a interessanti interpretazioni enologiche. Fra queste, ovviamente, il Merlot e che oggi è fra le principali varietà internazionali a bacca rossa più diffuse in Sicilia, insieme a Cabernet Sauvignon e Syrah. L'adattamento e l'espressione di queste varietà in Sicilia è – fin troppo ovvio – fortemente condizionato dal clima tipico dell'isola, producendo interpretazioni che sono, non solo distantissime rispetto alle loro terre di origine, ma anche rispetto al resto dell'Italia.

La diffusione delle varietà internazionali in Sicilia è stata tale da condizionare l'intera produzione enologica dell'isola, per certi aspetti, perfino a stravolgerla rispetto al passato, non solo unite alle tipiche varietà autoctone ma anche riconosciute in molti disciplinari di produzione DOC della Sicilia. Il successo delle varietà internazionali in Sicilia è tuttavia innegabile e i vini che qui si producono con queste uve testimoniano

il buon adattamento a questa terra anche con interessante personalità. Il clima, evidentemente, svolge un ruolo determinante, in particolare le alte temperature che portano ad accentuare certe caratteristiche “morbide” dei vini, qualità che si rileva, soprattutto, in quelli prodotti con il Merlot e lo Chardonnay. La celebre uva rossa bordolese, fra le tante varietà internazionali presenti in Sicilia, è la varietà che prenderemo in esame in questa degustazione, mettendola a contrasto con il Guttururnio.

La Degustazione

Prima di versare i vini della degustazione per contrasto di questo mese, procediamo con la scelta delle bottiglie che prenderemo in esame. Per entrambi i vini, i rispettivi disciplinari di produzione – sia Guttururnio Classico Superiore sia Sicilia Merlot sono riconosciuti come Denominazione d'Origine Controllata, DOC – prevedono l'eventuale maturazione in contenitori di legno. La nostra scelta si orienterà verso vini prodotti esclusivamente impiegando contenitori inerti, in particolare la vasca d'acciaio. Per quanto concerne la composizione, sceglieremo un Guttururnio Classico Superiore prodotto con la massima quota permessa di Barbera, quindi il 70%, e la restante Croatina, ricordando che queste sono le uniche due uve legalmente ammesse alla produzione del vino piacentino. Per quanto riguarda il Sicilia Merlot, faremo attenzione che sia prodotto esclusivamente con questa uva, ricordando che – appunto – il disciplinare prevede, per i vini mono varietali, l'impiego minimo dell'85% dell'uva dichiarata in etichetta. Entrambi i vini appartengono alle annate più recenti e serviti in calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Versiamo il Guttururnio Classico Superiore e il Sicilia Merlot nei rispettivi calici da degustazione e iniziamo la valutazione dell'aspetto dei due vini, iniziando da quello piacentino. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base, dove lo spessore del vino è maggiore. Si osserva un colore rosso rubino brillante e intenso e, ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, si rileva una trasparenza moderata. Osserviamo ora la sfumatura del Guttururnio Classico Superiore, quindi concentriamo lo sguardo verso l'apertura del calice, dove lo spessore del vino è più sottile. Nel vino piacentino si rileva una sfumatu-



Il colore del Guttururnio Classico Superiore

ra rosso rubino intenso, confermando quindi il colore di base. Passiamo all'osservazione del Sicilia Merlot e, sempre inclinando il calice sopra la superficie bianca, valutiamo il colore alla base. Il colore del vino siciliano è rosso rubino intenso e, in genere, più cupo rispetto al Gutturnio Classico Superiore. La trasparenza, ponendo un oggetto a contrasto sotto il calice, è moderata e generalmente inferiore rispetto al vino piacentino. La sfumatura del Sicilia Merlot, osservata verso l'apertura del calice, conferma il colore rosso rubino.

Barbera, Coratina e Merlot. Tre uve diverse sotto ogni aspetto, da quello viticolo fino alle rispettive qualità sensoriali. Se a questo aggiungiamo, inoltre, l'influsso del territorio e, non meno importante, l'interpretazione di chi produce vino, la distanza si accentua ulteriormente. Barbera e Coratina – quest'ultima nota nella pianura Padana occidentale come Bonarda e da non confondere con la reale Bonarda piemontese – producono vini che si caratterizzano sovente con aromi riconducibili a frutti a polpa rossa, in particolare ciliegia, lampone, fragola, spesso uniti a mirtillo, mora e prugna. Fra i riconoscimenti floreali più frequenti, nel Gutturnio Classico Superiore troviamo violetta e rosa. Ben diverso il profilo olfattivo dei vini prodotti con il Merlot – la celeberrima uva a bacca rossa di Bordeaux – i quali si contraddistinguono principalmente per profumi di frutti a polpa scura, in modo particolare ribes, amarena e prugna, caratteristica che troviamo anche nel Sicilia Merlot. Fra i riconoscimenti riconducibili a fiori, in questo vino spicca principalmente la violetta e, spesso, la peonia.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi dei due vini, iniziando, come nella fase precedente, dal Gutturnio Classico Superiore. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da esaminare la sua apertura, cioè i profumi identificativi del vino. Dal calice emergono, intensi e puliti, aromi di ciliegia, lampone, prugna e fragola ai quali si unisce l'elegante profumo della violetta. Provvediamo a roteare il calice – operazione che favorisce l'ossigenazione del vino, quindi lo sviluppo delle altre qualità olfattive – e procediamo con la seconda olfazione. Dal calice si percepiscono adesso aromi di mora e mirtillo, spesso seguiti dal profumo della rosa. Passiamo ora alla valutazione olfattiva del Sicilia Merlot e, mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, valutiamo la sua apertura. Il vino siciliano si contraddistingue per i profumi di ribes, amarena e prugna seguiti da violetta. Dopo avere roteato il calice, il Sicilia Merlot completa il suo profilo olfattivo con mirtillo, peonia e, talvolta, carruba.

Passiamo ora alla valutazione gustativa dei due vini, prendendo per primo in esame il Gutturnio Classico Superiore. La prima valutazione che effettueremo in questo vino è relativa al suo attacco, cioè le sensazioni primarie che si percepiscono in bocca e, per certi aspetti, capaci di definire la "personalità e carattere" di un vino. Prendiamo un sorso del vino piacentino: in bocca percepiamo subito la moderata astringenza dei tannini oltre alla piacevole e tipica freschezza prodotta dall'acidità della Barbera. Il vino raggiunge il suo equilibrio con il giusto effetto dell'alcol e della Coratina, inoltre, in bocca percepiamo – netti e intensi – i sapori di ciliegia, lampone, prugna e fragola. Procediamo ora con la valutazione dell'attacco del Sicilia Merlot, pertanto prendiamo un sorso di questo vino. In bocca si percepisce subito il carattere morbido del Merlot – al quale

si unisce anche l'effetto dell'alcol – trovando equilibrio nell'astringenza, percettibile ma decisamente più "morbida" rispetto al Gutturnio Classico Superiore. In bocca percepiamo inoltre i sapori di ribes, amarena e prugna.

La nostra degustazione per contrasto è così giunta alla valutazione conclusiva delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca, in modo particolare, la cosiddetta persistenza gusto-olfattiva, fattore primario della qualità di un vino. Il primo vino del quale prendiamo in esame le sensazioni finali è, come per gli esami precedenti, il Gutturnio Classico Superiore. Il finale del vino piacentino è persistente, lasciando in bocca una piacevole sensazione tendenzialmente di freschezza – della quale, la Barbera è la principale responsabile – e piacevoli sapori di ciliegia, lampone e fragola. Il finale del Sicilia Merlot è del tutto diverso nelle sensazioni lasciate in bocca. La sua persistenza è certamente buona e si percepisce principalmente la sensazione morbida del Merlot che tende ad arrotondare anche la sensazione di astringenza, comunque percettibile. In bocca si continuano a percepire sapori intensi di ribes, amarena e prugna. Concludiamo la degustazione con l'ultima valutazione olfattiva e gustativa di Gutturnio Classico Superiore e Sicilia Merlot: i due vini risultano molto diversi e distanti in ogni singola qualità sensoriale.

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



FRANCO MONDO


Monferrato Rosso Di.Vino 2017
Franco Mondo (Piemonte, Italia)


🌟 Barbera (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 9,00


Punteggio ◇◇◇◇ 🌟


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

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, cioccolato, tabacco, pepe rosa, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e ribes.

 6 mesi in barrique.


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





Nizza Riserva Le Rose 2015
Franco Mondo (Piemonte, Italia)

 Barbera


Prezzo: € 25,00 Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.


 36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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





Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Monovitigno 2019


Fattoria Moretto (Emilia-Romagna, Italia)


 Lambrusco Grasparossa


Prezzo: € 12,00 Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente, perlage fine e persistente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, fragola e lampone seguite da aromi di rosa, violetta, peonia, ciclamino, prugna, mirtillo e melagrana.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, fragola e lampone.

 Prodotto con il metodo Charmat lungo.


 *Affettati, Pasta con carne, Carne saltata, Stufati di carne con funghi*





Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Canova 2019
Fattoria Moretto (Emilia-Romagna, Italia)

 Lambrusco Grasparossa

Prezzo: € 12,00 Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente, perlage fine e persistente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e lampone.

 Prodotto con il metodo Charmat lungo.


 *Affettati, Pasta con carne, Stufati di carne con funghi*





Serrapetrona Robbione 2013 Terre di Serrapetrona (Marche, Italia)


 Vernaccia Nera


Prezzo: € 24,50


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

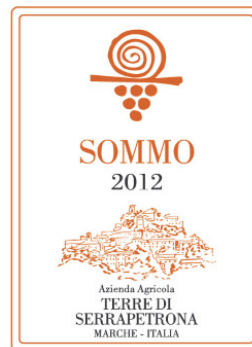
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e pepe nero seguite da aromi di viola appassita, fragola, mirtillo, grafite, cioccolato, tabacco, liquirizia, rosmarino, vaniglia e mentolo.

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


 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e fragola.

 24 mesi in vasche d'acciaio, 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.


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





Sommo 2012 Terre di Serrapetrona (Marche, Italia)


 Vernaccia Nera

Prezzo: € 19,00 - 500ml


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

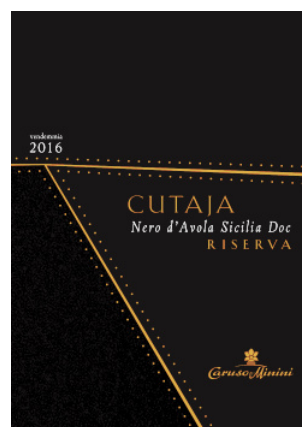
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, mora e fragola seguite da aromi di viola appassita, rosa appassita, prugna, mirtillo, cannella, cacao, tabacco, cuoio, tamarindo, rabarbaro, vaniglia e grafite.

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


 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e fragola.

 24 mesi in vasche d'acciaio, 24 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.


 *Crostate di frutta, Pasticceria secca, Formaggi stagionati*





Sicilia Nero d'Avola Riserva Cutaja 2016 Caruso & Minini (Sicilia, Italia)


 Nero d'Avola

Prezzo: € 18,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

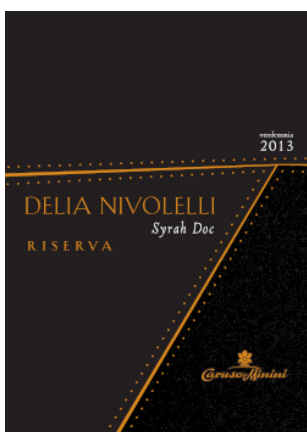
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, tabacco, carruba, cacao, cannella, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 18 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne arrostiti, Stufati di carne, Formaggi*





Delia Nivolelli Syrah Riserva 2013
Caruso & Minini (Sicilia, Italia)


 Syrah

Prezzo: € 26,00


Punteggio  ★

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes.

 24 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

 *Carne arrostito, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*





Vernaccia di Oristano Riserva 2006
Silvio Carta (Sardegna, Italia)


 Vernaccia di Oristano


Prezzo: € 60,00


Punteggio 

 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di fico secco, rancio e miele seguite da aromi di cuoio, caramello, mandorla, dattero, caffè, mallo di noce, scorza d'agrumi, pralina, tabacco, origano, vaniglia e smalto.

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


 Finale molto persistente con lunghi ricordi di fico secco, dattero e mandorla.

 Maturazione in piccole botti.

 *Crostate di confettura e marmellata*





Vernaccia di Oristano Riserva 2004
Silvio Carta (Sardegna, Italia)


 Vernaccia di Oristano


Prezzo: € 60,00


Punteggio 


 Giallo ambra scuro e sfumature giallo ambra, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di fico secco, cuoio e rancio seguite da aromi di scorza d'agrumi, mandorla, dattero, caramello, tabacco, caffè, liquorizia, mallo di noce, miele, nocciola, origano, pralina, vaniglia e smalto.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di fico secco, miele, pralina e mandorla.

 Maturazione in piccole botti.





 *Crostate di confettura e marmellata*





Trento Riserva Extra Brut 1673 2012
Cesarini Sforza (Trentino, Italia)


 Chardonnay


Prezzo: € 30,00


Punteggio     ★

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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, acacia e crosta di pane seguite da aromi di mela, pompelmo, susina, pera, biancospino, cera d'api, nocciola, brioche e minerale.

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


 Finale persistente con ricordi di banana, pompelmo e nocciola.

 Il vino base matura per 6 mesi in vasche d'acciaio. Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 60 mesi.

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





Trento Riserva Brut Aquila Reale 2010
Cesarini Sforza (Trentino, Italia)


 Chardonnay


Prezzo: € 45,00


Punteggio    


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, susina e crosta di pane seguite da aromi di acacia, mela, pompelmo, pera, biancospino, brioche, canditi, burro, pralina e miele.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di banana, susina e pompelmo.

 Il vino base matura in botte. Rifermentazione in bottiglia e maturazione sui propri lieviti per 90 mesi.

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

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.

Lugana DOC: Via Libera al 50% del Vino Stoccato

Nei primi tre mesi del 2021 la denominazione Lugana è cresciuta, un significativo aumento a doppia cifra che si è registrato sia per gli imbottigliamenti (+11,25%), sia per i prezzi:

+231(fonte: CCIAA Verona rispetto al primo trimestre 2020). Il calo del rapporto tra giacenze alla fine di marzo e imbottigliato nei 12 mesi precedenti dà un quadro ottimistico della performance della Denominazione che ha convinto il Consorzio di Tutela a deliberare lo sblocco del 50% del vino sfuso attualmente posto a stoccaggio. La proposta ha riscosso il parere favorevole delle Regioni Lombardia e Veneto, ed ha quindi permesso di rendere disponibili circa 8.900 ettolitri di vino alla filiera di produttori di Lugana DOC.

«Come già accaduto a ottobre, il Consorzio ha reagito prontamente, grazie anche alla flessibilità insita nella misura di governo dell'offerta che si era deciso di adottare in via cautelativa. Lo stoccaggio ci ha permesso di essere reattivi e di rispondere al meglio alle esigenze dei produttori» – spiega il Presidente Ettore Nicoletto. Soddisfazioni arrivano anche dal mercato, che ha da poco accolto con entusiasmo la nuova annata. «La vendemmia 2020 ci ha dato dei vini dotati di grandissimo equilibrio, grazie alle notti fresche, che hanno preservato l'acidità e l'eleganza tipica della Turbiana, e a un andamento termico che ha consentito una grande espressione aromatica – aggiunge – Sarà un'annata estremamente piacevole nell'immediato, come già stanno confermando i primi feedback sia della critica, gli assaggi delle guide sono da poco iniziati, che del mercato. Ma, facendo una previsione, crediamo che sarà ricordata soprattutto per delle tipologie Riserva memorabili.» Il Lugana Riserva deve invecchiare o affinarsi per almeno 24 mesi, di cui 6 in bottiglia. Si caratterizza per toni cromatici più accesi, profumi più evoluti e complessi, una mineralità più calda al palato e una potenzialità evolutiva che può tranquillamente dipanarsi lungo una decina d'anni.

In questo periodo che prelude alla ripresa degli eventi in presenza e delle missioni promozionali, il Consorzio si sta concentrando nell'analisi e nella definizione di strategie nei confronti di alcuni mercati strategici per l'export della DOC. Un momento di studio e confronto necessario anche alla luce degli esiti della pandemia, che ha inciso così pesantemente anche sulle dinamiche della domanda e del consumo di vino. Il Consorzio ha in programma una serie di approfondimenti dedicati ai principali Paesi esteri, aperti agli associati ma non solo. Il debutto è stato il 28 aprile, con un webinar sugli USA, il secondo mercato per l'export della Denominazione, dietro solo alla Germania.

Vino Nobile di Montepulciano: 5 Stelle all'Annata 2020

Cinque stelle (il massimo) all'annata 2020 del Vino Nobile di Montepulciano. La cerimonia si è svolta martedì 18 maggio, in occasione dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che quest'anno si è svolta in via eccezionale in forma ridotta e in un periodo nuovo per la presentazione dei vini. Un'annata quindi ottima, almeno dal punto di vista enologico, quella che è stata rappresentata dalla Covid-19. «Il 2020 sarà quindi ricordato per un valore positivo almeno per quanto riguarda la vendemmia a Montepulciano – ha commentato il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – ma come denominazione non ci siamo comunque mai fermati, anzi, da una indagine è emerso che quasi tutte le aziende della denominazione hanno investito in promozione e miglioramenti e noi come Consorzio, tra le altre cose, abbiamo addirittura

lanciato l'iter per la nascita di un terzo tipo di Vino Nobile di Montepulciano, "Pievi"».

Il 2020 è stato caratterizzato da un germogliamento avvenuto tra il 28 marzo e il 19 aprile; la fioritura tra il 22 e il 31 maggio; l'invaiaura tra il 21 luglio e il 21 agosto. Le piogge, che in parte hanno interferito con le operazioni di raccolta iniziate già verso il 15 di settembre in alcune aree della denominazione, si sono protratte senza interruzione. Per questo la vendemmia, al fine di evitare scadimenti qualitativi da infezioni botritiche, è arrivata fino alla prima settimana di ottobre. I vini del 2020 all'assaggio presentano colori intensi, una buona espressione aromatica varietale e una struttura sostenuta da media acidità e tannicità. A livello analitico si rilevano valori medi di intensità e tonalità di colore, di acidità, pH, estratti e polifenoli totali. Le gradazioni alcoliche sono medio alte. In sintesi, le peculiarità dei vini del 2020 sono rappresentate dall'equilibrio e dall'eleganza.

Nell'anno della pandemia il 70% delle aziende ha investito. Da una indagine svolta dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano su un rappresentativo campione delle aziende associate, il fatturato medio della denominazione nel 2020 sarebbe sceso del 31,5% rispetto al 2019, in particolare la perdita più importante è stata registrata nel mercato nazionale, -31,1%, complici la chiusura dei canali Ho.Re.Ca., mentre per quanto riguarda l'export la perdita ha fatto registrare un -16,35%. Il dato più importante è quello legato all'eno-turismo, -51,4%, anche in questo caso complice il lock down.

Eppure le aziende non si sono fermate, anzi, hanno investito in segmenti diversi dal solito. Per esempio il 35% ha potenziato il delivery durante il periodo di blocco; il 70% ha investito in marketing on line e il 65% ha realizzato degustazioni a distanza. Il 70% delle aziende di Montepulciano ha potenziato i canali social, mentre il 60% ha potenziato l'e-commerce aziendale, anche allargando la presenza a piattaforme di settore (il 60% anche in questo caso). Ci sono poi gli investimenti aziendali che non si sono fermati: il 65% delle imprese che producono Vino Nobile di Montepulciano ha infatti investito in comunicazione e marketing, rinnovando sito internet e attività di pubbliche relazioni. Il 35% ha fatto investimenti in innovazione di prodotto, mentre il 65% ha dato vita a progetti legati a tecnologia in azienda e sostenibilità della produzione. L'eno-turismo è una fetta importante secondo il 70% delle imprese che nell'anno della pandemia ha cominciato il potenziamento, tra nuove sale di degustazione e offerta agrituristica.

I numeri del 2020 non possono essere rappresentativi del mercato. Secondo la media degli ultimi tre anni (fino al 2019) l'export è il principale canale di sbocco con una quota destinata all'estero pari al 78% di prodotto, mentre il restante 22% viene commercializzato in Italia. Continua la tendenza di crescita degli ultimi anni la vendita diretta in azienda che nel 2019 ha raggiunto il 22%. Per quanto riguarda il mercato nazionale inoltre le principali vendite sono registrate in Toscana per il 48,5%. Al nord viene venduto il 14% del totale nazionale mentre nel restante centro-Italia sud e Isole il 15,5%. Per quanto riguarda l'estero si assiste a una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra UE. La Germania continua ad essere il primo mercato del Nobile con il 43% della quota esportazioni. Il secondo Paese di riferimento è quello degli Stati Uniti arrivando a rappresentare il 22% dell'export del Vino Nobile di Montepulciano. Successo anche per i mercati asiatici, balcanici ed

extra Ue con oltre il 7% delle esportazioni. Il Vino Nobile è apprezzato anche in Svizzera dove raggiunge il 14,5%. Tra le grandi novità il mercato canadese dove tra l'altro si sono rivoltate alcune importanti iniziative promozionali negli ultimi anni con una quota di export che ha raggiunto il 3,5% nel 2019 era in crescita.

Il mercato riprende nel 2021. Più 45% è infatti il dato in estrema crescita della cessione delle fascette del Vino Nobile di Montepulciano nel primo quadrimestre 2021, in rapporto allo stesso periodo dello scorso anno. Un dato ancor più significativo se calato nello scenario internazionale colpito dalla Covid-19. Positivo anche il dato del Rosso di Montepulciano DOC che nello stesso periodo ha fatto segnare un 2% in più rispetto allo scorso anno.

Vino e GDO: nei Primi 4 Mesi del 2021 le Vendite Crescono di 180 Milioni di Euro

Le vendite di vino nella Grande Distribuzione nel primo quadrimestre del 2021 sono aumentate di 22 milioni di litri, per un valore di 180 milioni di euro, con un aumento a volume dell'8,1% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente e, a valore, del 20%. È quanto emerso oggi nel corso del webinar di Vinitaly organizzato da Veronafiere all'interno di un programma di incontri virtuali di avvicinamento al Vinitaly Special Edition che si terrà dal 17 al 19 ottobre a Verona.

La ricerca di IRI per Vinitaly ha evidenziato una forte crescita degli spumanti e di una crescita più moderata del vino. Va sottolineato che nel primo quadrimestre del 2020 i mesi di lockdown erano stati due, rispetto ai quattro del 2021, e che le bollicine allora avevano subito un forte calo, dovuto anche al clima di preoccupazione per l'avvento della pandemia. I vini che nel 2021 hanno fatto registrare buone performance sono quelli a denominazione d'origine, con spunti notevoli per i vini regionali, mentre nel campo delle bollicine il campione è sempre il Prosecco, vedi tabelle allegate (dati IRI, Ipermercati + Supermercati + Libero Servizio Piccolo + Discount + On Line panel IRI).

Per quanto riguarda i vini regionali, il trend di crescita nel corso dell'ultimo anno e mezzo è confermato e spinge le insegne distributive a seguire sempre più i gusti e le preferenze dei consumatori. Si prevede, dunque, che lo scaffale vino nei supermercati sarà sempre più un mix formato da uno zoccolo duro di vini che non possono mancare e da una quota di novità. Da sottolineare il balzo a tre cifre che l'E-commerce ha realizzato nel periodo della pandemia, passando da una forma di acquisto considerata elitaria e con un parco di utenti circoscritto a una valutata da molti come necessaria e comoda.

«La grande distribuzione deve prepararsi a un atterraggio morbido, perché le vendite record nel periodo pandemico tenderanno a normalizzarsi con la riapertura del canale Horeca – ha detto Virgilio Romano, Business Insight Director di IRI – La GDO dovrà lavorare per conservare e migliorare le novità emerse nell'ultimo anno e mezzo. Il 2021 sarà probabilmente un anno di transizione verso il vero ritorno alla normalità, con le vendite che potrebbero rimanere a un buon livello, sempre che cantine e distribuzione sappiano massimizzare le opportunità derivanti dalle novità emerse nell'ultimo anno, e-commerce e regionalismi».

Le statistiche dell'IRI sono state commentate nel corso del we-

binar, moderato dal giornalista Luigi Rubinelli, da: Alessandro Masetti, Responsabile Grocery di Coop Italia; Gianmaria Polti, Responsabile Beverage Carrefour Italia; Pietro Rocchelli, dello Studio di consulenza Maurizio Rocchelli Srl; Federvini, Mirko Baggio (Responsabile Vendite GDO Italia di Villa Sandi Spa); Unione Italiana Vini, Enrico Gobino (Direttore marketing del gruppo Mondodelvino).

«Il webinar di oggi ribadisce la storica centralità della grande distribuzione all'interno del palinsesto di Vinitaly, grazie alla presentazione dei dati del settore di IRI e alle attività del GDO Buyers' Club, l'area dedicata agli incontri B2B tra espositori e operatori della grande distribuzione. Veronafiere e Vinitaly hanno sempre tenuto il motore acceso e ora sono pronte a riaccendere anche il business in presenza, per capitalizzare ogni minima occasione di ripresa con un palinsesto di eventi a partire da giugno che culmineranno nella Special Edition di Vinitaly a ottobre e la 54ª edizione di Vinitaly nel 2022» ha dichiarato il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani.

La Road map di Vinitaly già iniziata con le tappe in Russia e a Chengdu in Cina, riparte a giugno con Wine to Asia a Shenzhen in Cina (8-10) e finalmente a Verona con Vinitaly Design international packaging competition (11), Vinitaly 5 Star Wines The book (16-18), OperaWine (19), dove degustare il meglio della produzione vitivinicola italiana selezionata da Wine Spectator, Vinitaly Preview (20) un primo walkaround b2b per aziende e buyer internazionali, per finire con i corsi della Vinitaly International Academy (20-23).

A settembre, Vinitaly è a Pechino (13-17) e poi in Brasile, per Wine South America (22-24). Chiudono il cerchio la Special Edition dal 17 al 19 ottobre e nel 2022 la 54ª edizione di Vinitaly a Verona (10-13 aprile).

Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo: la Promozione Accelera in Estremo Oriente

Giappone, Singapore, Corea del Sud, Cina: tra maggio e giugno il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo porta in Estremo Oriente una serie di iniziative promozionali che mirano a far conoscere ad un numero sempre maggiore di operatori le produzioni enologiche regionali. L'obiettivo è di allargare il raggio di azione, acquisendo nuove quote di mercato.

«Ora più che mai è fondamentale essere presenti sui mercati esteri con attività di promozione sempre più mirate e coinvolgenti. In questo ultimo anno abbiamo affinato nuovi strumenti di comunicazione con l'obiettivo di mettere in campo azioni strategiche ed efficaci e per il periodo maggio-giugno abbiamo programmato un calendario fitto di iniziative», spiega il presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo Valentino Di Campi.

Tra i nuovi strumenti, anche i social svolgono un ruolo importante nella nuova era della promozione, come dimostra il corso di formazione per operatori su Wechat, il social più diffuso in Cina, con focus Montepulciano d'Abruzzo e abbinamenti cibo-vino. A Maggio il Consorzio è attivo in Giappone a Tokyo, a Seoul in Corea del Sud, a Beijing in Cina e ancora in Cina a Guangzhou nell'ambito delle iniziative dell'European Sustainable Wines, con attività svolte in remoto dall'Italia e in presenza nei diversi Paesi. A ogni appuntamento il Consorzio sta presentando territorio e vini d'Abruzzo, cui seguiranno un ta-


sting guidato di vini e una sessione di domande e risposte, per permettere ai partecipanti di approfondire in diretta ulteriori aspetti dell' enologia abruzzese che sta riscuotendo sempre più interesse a livello internazionale.


«Le attività fanno parte del programma dell' European Sustainable Wines, il progetto finanziato dall' UE che ci vede partner con altri due consorzi di tutela per la promozione in Cina, Giappone, Corea, Singapore, Taiwan e Vietnam, per aumentare la consapevolezza verso i vini europei a denominazione d' origine protetta (DOP) sostenibili nell' accezione più ampia di sostenibilità ambientale, sociale ed economica», sottolinea Di Campi.


A questi appuntamenti si aggiunge una masterclass con importatori a Xiamen in Cina il 28 maggio, mentre il 25 e 26 maggio sono stati organizzati degli speed tasting con importatori giapponesi per agevolare l' incontro tra offerta e domanda.


Dal 3 al 5 giugno il Consorzio sarà alla Fiera Interwine 2021 a Guangzhou, dove i vini d' Abruzzo saranno all' interno dell' Enoteca Italiana con un corner dedicato al Montepulciano d' Abruzzo. Nel corso del più grande e storico evento B2B dedicato ai wine&spirit della Cina, al vino di punta dell' Abruzzo enologico verrà dedicata anche una masterclass. Sempre a giugno sono in programma altre due masterclass a Singapore.

«La tecnologia digitale ha offerto opportunità che non erano ancora state valorizzate o nemmeno pensate e ha messo in moto la creatività e una nuova progettualità, che siamo sicuri darà buoni frutti alle nostre aziende e al nostro territorio anche su questi mercati ancora in fase di sviluppo», conclude Di Campi.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di uva, canditi, scorza d' agrume, banana, pesca, mandarino, pera, miele, vaniglia e litchi con pungenza dell' alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di uva, banana e litchi.

 Distillazione discontinua in alambicco a bagnomaria. Maturazione in botte.

Wine Guide Parade

Aprile 2021

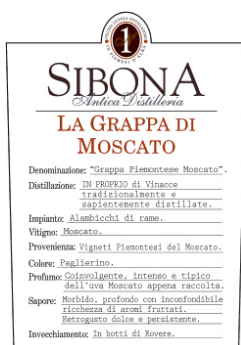
I migliori 15 vini recensiti nella nostra Guida e votati dai lettori di DiWineTaste

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Montefalco Rosso 2018, Arnaldo Caprai	16539
2	Moscadello di Montalcino Pascena Vendemmia Tardiva 2015, Col d' Orcia	10782
3	Anima Umbra Grechetto 2019, Arnaldo Caprai	10566
4	Brunello di Montalcino 2015, Col d' Orcia	10496
5	Colli Martani Grechetto Grecante 2019, Arnaldo Caprai	10212
6	Soave Classico Monte Zoppegga 2017, Nardello	10039
7	Nizza Riserva Vignali 2016, L' Armangia	9513
8	Curiale 2019, Caparra & Siciliani	8739
9	Sauvignon 2019, Arnaldo Caprai	8572
10	Mastrogiurato 2016, Caparra & Siciliani	8392
11	Cirò Rosato Le Formelle 2019, Caparra & Siciliani	8276
12	Montefalco Sagrantino Collepiano 2016, Arnaldo Caprai	8163
13	Recioto di Soave Suavissimus 2016, Nardello	7984
14	Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Vintage Edition 2017, Caparra & Siciliani	7651
15	Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Volvito 2016, Caparra & Siciliani	7462

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



**Grappa di Moscato
Sibona (Piemonte)**

 Vinaccia di Moscato Bianco

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio    

 Giallo verdolino chiaro, trasparente e cristallina.