DiWINETaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana www.DiWineTaste.com Anno XXII - Numero 240, Giugno 2024

I Numeri del Vino

Negli ultimi mesi il mondo del vino sembra essere piuttosto movimentato e le notizie che riguardano il suo "stato di salute" si susseguono con una frequenza, forse, mai vista prima. Che il vino non stia vivendo il suo momento migliore, è oramai cosa nota e ben risaputa. Le preferenze dei consumatori stanno cambiando, non solo per motivi culturali a favore di nuove abitudini più o meno salutistiche, ma anche per la crescente concorrenza da parte di "nuove bevande", cavalcando il successo della moda del momento. Molte di queste bevande, evidentemente, contengono alcol, pertanto la supposta tendenza salutistica di questi tempi non sembrerebbe trovare un riscontro del tutto convincente. Va anche detto, a questo proposito, che essendo il vino fra le bevande alcoliche più diffuse e consumate al mondo, quando c'è da puntare il dito contro il consumo di alcol, è inevitabile che sia proprio lui il primo a finire sul banco degli imputati e diventare quindi il *capro espiatorio*. Con buona pace di tutte le altre bevande alcoliche, comprese quelle con volumi alcolici ben maggiori di quello del vino.

I consumi del vino diminuiscono, anzi no, aumentano. L'interesse dei giovani nei confronti del vino è diminuito, anzi no: vanno pazzi per la bevanda di Bacco. L'esportazione del vino italiano è in crisi, invece no. I numeri mi appassionano molto ma, a differenza di quanto accade in matematica, quelli che si leggono negli ultimi mesi e relativi alle vicende del vino, sembrano avere dei comportamenti decisamente bizzarri. Ovviamente, la statistica – che fa ampiamente uso della matematica – si basa su principi propri e i suoi numeri possono essere sia inconfutabili sia discutibili, in accordo alla base e all'affidabilità significativa del campione preso in esame. A volte, infatti, si leggono notizie che mettono in evidenza semplice percentuali, senza nemmeno citare né il campione preso in esame né la modalità di campionamento. Facili trucchi giornalistici, verrebbe da dire, raccontando semplicemente l'evidenza di un fatto tralasciando completamente il suo svolgimento e come si è verificato. Insomma, alla stregua di quanto produce il famigerato "effetto didascalia" messo sotto un'immagine che, ben si sa, vale più di mille parole, anche se spesso le parole cambiano l'immagine.

Qualche settimana fa è stato presentato un nuovo studio relativamente ai consumi di vino in Italia, elaborato dall'Osservatorio UIV (Unione Italiana Vini) in base ai dati ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) degli ultimi 12 anni. Nello specifico, lo studio confronta la situazione del consumo di vino in Italia riferito al 2023 in rapporto ai cambiamenti avvenuti nel corso degli ultimi 12 anni. I dati presentati nello studio dipingono un quadro nel quale si evince che, in Italia, si stanno verificando dei cambiamenti in merito alle modalità e abitudini di consumo, con una percentuale di consumatori sostanzialmente invariata. Nello specifico, nel 2023 il vino è stato consumato da 29,4 milioni di italiani, con la quota femminile in aumento. Le abitudini e la frequenza di consumo sono i fattori che evidenziano il cambiamento più sostanziale: si tende a favorire un consumo saltuario e con maggiore consapevolezza, probabilmente determinato anche da considerazioni salutistiche e legali. I consumatori quotidiani di vino, infatti, scendono a 11,7 milioni, 400 mila in meno rispetto al 2022.

Nel complesso, nel corso del 2023, in Italia si sono consumati 23 milioni di ettolitri di vino e – rispetto al 2011 – il numero dei consumatori è aumentato del 2%, pur tuttavia registrando dei significativi cambiamenti in merito alle abitudini. I consumatori italiani sono rappresentati per il 58% da maschi e il restante 42% da femmine; fra i nuovi consumatori, la percentuale è maggiore nella popolazione femminile rispetto a quella maschile. I nuovi consumatori di vino sembrerebbero tuttavia essere caratterizzati da una maggiore responsabilità e consapevolezza, interessati – non da meno – anche ad altre bevande alcoliche, pertanto non solo vino. Questa abitudine non riguarda solamente le nuove generazioni ed è piuttosto comune anche in quelle adulte che, fra l'altro, si allontanano sempre più dall'abitudine del consumo giornaliero, anche per accompagnare i pasti. La scelta di consumare vino sembra essere sempre più a favore delle occasioni informali e sociali, come per esempio in occasione del cosiddetto *aperitivo*, che oggi rappresenta la consuetudine per quasi 22 milioni di italiani, con un aumento del 31% rispetto al 2011.

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

Sommario

I Numeri del Vino 1
GUSTO DIVINO
Contrasti di Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature e Franciacorta Dosaggio Zero 2
I Vini del Mese 5
EVENTI
Notiziario 8
NON SOLO VINO
Aquavitae 10
Wine Guide Parade 11

Interessanti, inoltre, i cambiamenti rispetto al genere: la domanda di consumo aumenta del 10% fra la popolazione femminile, mentre in quella maschile scende del 3%. Come già detto, anche il consumo quotidiano è in netto calo, segnando un arretramento del 22% mentre aumenta del 20% l'abitudine al consumo saltuario, per un totale di 17,7 milioni di consumatori pari al 60% del totale. Un cambiamento significativo se lo si confronta con quanto accadeva 12 anni fa, quando era solamente il 48% a consumare vino saltuariamente. Il consumo sporadico, comunque, è un fenomeno che non riguarda solamente il vino poiché anche fra i consumatori di birra è pari ai due terzi del totale. Il consumo quotidiano di vino, fino a qualche decennio fa importante consuetudine degli italiani in occasione dei pasti, è praticamente assente dalle abitudini dei consumatori fino a 24 anni, riguardando solamente il 4,4%, corrispondente a circa la metà dell'incidenza totale. Anche le fasce di età superiori registrano comunque dei cali sostanziali – compresi fra il -20% e il -50% – mentre il 40% dei consumatori oltre i 65 anni mantiene l'abitudine del consumo quotidiano.

Lo studio di UIV si sofferma inoltre sulla distribuzione dei consumatori nel Paese, fotografando quindi la situazione delle regioni. La principale quota di consumatori d'Italia in base alla popolazione regionale, si trova in Emilia-Romagna con il 61,3%, seguita dalla Valle d'Aosta con il 60,5%. Segue poi la Toscana con il 60,4% quindi il Veneto con il 59,8%. Per quanto riguarda i maggiori cambiamenti relativi alle provincie italiane, Trento registra il maggiore aumento di consumatori in percentuale con l'11%, mentre – per quanto riguarda la maggiore contrazione di consumi su base regionale – la Basilicata registra una diminuzione del 9%. Considerando, invece, le primarie suddivisioni geografiche del Paese, è il Nord-Est a registrare la maggiore percentuale di consumatori in relazione alla popolazione con il 59,4%, seguito dal Centro, con il 57,4%, quindi il Nord-Ovest – con il 56,7% – a seguire il Meridione d'Italia con il 51,1%, infine le Isole con il 46,8%.

Da questi dati emerge che è la popolazione oltre i 65 anni a rappresentare la primaria fascia di consumatori, mentre le nuove generazioni, con età inferiore ai 24 anni, costituiscono la quota minoritaria e, tutto sommato, piuttosto marginale. Emerge inoltre la complessità e varietà del rapporto degli italiani con le bevande alcoliche che, rispetto a 12 anni fa, non privilegia principalmente il vino. Nei consumi, infatti, il vino è costretto a condividere il calice anche con la birra e i superalcolici, oltre ad altre bevande dal vario contenuto alcolico. Questa caratteristica – è bene osservare – non riguarda solamente i consumatori giovani ma anche quelli adulti e oltre i 65 anni. A tale proposito, è interessante considerare il consumo della birra, preferita da 27,2 milioni di consumatori, il quale è aumentato, negli ultimi 12 anni, del 9,5%, registrando inoltre il significativo aumento del 19% fra i consumatori occasionali. In termini complessivi del consumo occasionale, è maggiore l'incidenza fra i consumatori di birra (66%) rispetto al vino (60%). Contrariamente a quello che si potrebbe immaginare, è la fascia oltre i 65 anni a registrare il principale aumento (+103% in 12 anni) mentre la fascia fra 18-24 diminuisce del 4%. In entrambi i casi, è comunque la fascia dei consumatori oltre i 65 anni a rappresentare la quota primaria dei consumi, mentre i giovani al di sotto del 24 anni rappresentano la quota minoritaria.

Antonello Biancalana

DiWineTaste
Periodico indipendente di cultura e informazione enologica
Fondato nel 2002

Anno XXII - Numero 240, Giugno 2024

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana
Redazione
WEB: www.DiWineTaste.com E-Mail: Editorial@DiWineTaste.com

Copyright © 2024 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 LaTeX 2ε dal 2002 ❖

GUSTO DIVINO

Contrasti di Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature e Franciacorta Dosaggio Zero

Due spumanti prodotti per rifermentazione in bottiglia, tuttavia da uve e tecniche completamente diverse, compresi i tempi di produzione, con l'unica qualità comune di esprimere al calice riconoscibile personalità.

La produzione degli spumanti mediante la rifermentazione in bottiglia rappresenta certamente un metodo capace di conferire ai vini una spiccata personalità, arricchendoli – non da meno – di qualità sensoriali ricche e complesse. Il procedimento, infatti, è costituito da numerosi fattori attraverso i quali è possibile ottenere risultati diversi, sia dal punto di vista enologico, sia da quello sensoriale. La rifermentazione in bottiglia – è bene ricordarlo – non è semplicemente imbottigliare un vino miscelato con lieviti e zuccheri, quindi attendere il risultato o la *magia finale*, bensì un esercizio enologico che, prima di tutto, richiede competenza, talento e precisione tecnica. Compresa la capacità di conoscere i singoli fattori attraverso i quali è possibile "dare vita" allo spumante finale, a partire dall'uva – o dalle uve – quando procedere con la vendemmia e come produrre il cosiddetto "vino base" da usare per il successivo procedimento della rifermentazione in bottiglia.

Uve, tecnica, zuccheri, lieviti e, non meno importante, il tempo, sono solamente alcuni dei fondamentali fattori che prendono parte alla magia della creazione di bollicine in bottiglia. Non tutte le uve sono uguali, evidentemente, e quindi ogni uva porterà alla creazione di uno spumante ben diverso da qualunque altro e prodotto con altre uve. A tale proposito, va anche ricordato che non tutte le uve sono adatte alla produzione di vini spumanti rifermentati in bottiglia e, molte di

queste, producono innegabilmente risultati più entusiasmanti ed espressivi mediante la rifermentazione in autoclave e per tempi solitamente inferiori a quelli tipici della rifermentazione in bottiglia. Con delle eccezioni, ovviamente. Va detto, infatti, ci sono uve che producono spumanti – sebbene con qualità distinte e distanti – impiegando sia l'uno sia l'altro metodo. La Glera, la varietà con la quale si produce l'Asolo Spumante, è una di queste. Lo stesso, tuttavia, si può affermare anche per il Pinot Nero e lo Chardonnay, due delle varietà impiegate per la produzione del Franciacorta, nonostante siano preferenzialmente spumantizzate mediante la rifermentazione in bottiglia.

Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature

Nella provincia di Treviso – in Veneto – l'uva regina indiscussa dei vigneti è certamente il Glera, la varietà con la quale si producono la quasi totalità di bollicine di queste terre. Un tempo conosciuto come *Prosecco*, in tempi recenti e con lo scopo di meglio identificare e distinguere uve e vini, si è operato il cambiamento del nome dell'uva in Glera, lasciando questo termine all'uso esclusivo dell'identificazione del vino. Asolo è fra i territori del Veneto e della provincia di Treviso che si distingue per la produzione di vini spumanti ottenuti da quest'uva, raggiungendo inoltre il livello qualitativo più elevato del sistema italiano con il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, DOCG. La produzione dei vini spumanti di questo territorio è normalmente eseguita in autoclave, quindi con il metodo Charmat o Martinotti, ed è così che si produce la maggioranza delle bottiglie della denominazione.

Il disciplinare di produzione prevede comunque l'impiego della rifermentazione in bottiglia e, quando utilizzato, deve essere indicato in etichetta. Il disciplinare, infatti, prevede la produzione dell'Asolo Prosecco Superiore per rifermentazione in bottiglia senza la separazione dei residui di fermentazione, caratteristica che, in accordo alla modalità di mescita e servizio, influisce sulle qualità organolettiche del vino. Questo metodo di produzione deve riportare in etichetta la dicitura "sui lieviti", segnalando quindi la presenza di sedimento all'interno della bottiglia. In accordo al disciplinare, i vini base da rifermentare in bottiglia devono appartenere a una sola vendemmia, la rifermentazione deve avvenire fra il 1 marzo e il 30 giugno successivi al raccolto, con una sovrappressione finale in bottiglia non superiore a 0,5 atmosfere. Il vino così ottenuto deve essere commercializzato nella sola tipologia "Brut Nature" – o analoga menzione – e dopo un periodo minimo di 90 giorni di rifermentazione in bottiglia. Per quanto concerne il servizio, esistono due "scuole" distinte. Alcuni preferiscono servirlo rimettendo in sospensione il sedimento – ottenendo quindi un aspetto velato e un profilo sensoriale più ricco – chi invece lo versa nel calice ponendo scrupolosa attenzione a lasciare il sedimento in fondo alla bottiglia, servendo quindi un vino limpido.

Franciacorta Dosaggio Zero

La Franciacorta è stata la prima denominazione vinicola italiana a raggiungere il riconoscimento della Denominazione d'Origina Controllata e Garantita per la produzione di vini spumanti metodo classico. Era infatti il 1995 quando il Franciacorta ottenne questo riconoscimento, dopo quello della Denominazione d'Origine Controllata DOC nel 1967. La Franciacorta si estende nella provincia di Brescia, a sud del lago d'Iseo e le sue tradizioni legate alla produzione di *vini mordaci* – così si chiamavano sovente nei secoli passati i vini con le bollicine – è ampiamente documentata. La Franciacorta, innegabilmente, ha rappresentato un modello produttivo e associativo di successo fra i primi in Italia, costituendo un riferimento anche per le altre denominazioni del Paese. Si deve riconoscere, infatti, la determinazione condivisa di tutti i produttori nel perseguire e conseguire metodi vitivinicolturali di qualità a beneficio dell'intero territorio, quindi di tutta la denominazione, in ultimo, a vantaggio di ogni singolo produttore.

Alla base di tutte le bollicine della Franciacorta ci sono le varietà Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, fra le più apprezzate per la produzione di vini spumanti metodo classico. Il processo produttivo prevede la produzione di un vino base che sarà poi avviato alla seconda fermentazione all'interno di una bottiglia, dopo averlo miscelato con lieviti e zucchero. Il disciplinare di produzione prevede gli stili Bianco, Rosé e Satèn, quest'ultimo caratterizzato da una minore sovrappressione in bottiglia rispetto agli altri stili, così da renderlo al gusto, per così dire, più *cremoso e vellutato*. Una qualità interessante del processo produttivo del Franciacorta è rappresentato dal tempo minimo di rifermentazione e affinamento in bottiglia sui propri lieviti che, in accordo al disciplinare, deve essere almeno 18 mesi, un tempo ben maggiore rispetto a molti altri vini metodo classico del mondo. Questo tempo è significativamente aumentato nel caso dei *millesimati* – 30 mesi – e degli stili *riserva*, per i quali è previsto un tempo minimo di 60 mesi. Al termine di questo periodo, le bottiglie vengono sboccate e quindi ricolmate con una miscela di vino e zuccheri, in accordo ai diversi stili. Il Franciacorta Dosaggio Zero, che prendiamo in esame nella nostra degustazione, non prevede aggiunta di miscele zuccherate, ottenendo quindi uno spumante assolutamente secco e, per così dire, puro e non manipolato dai successivi processi della produzione. A tale proposito si deve ricordare che questo stile può essere identificato in etichetta anche con analoghe menzioni, fra queste *Pas Dosé*, *Nature* e *Dosage Zero*.

La Degustazione

I vini della degustazione per contrasto di questo mese sono facilmente reperibili in qualunque negozio di vini, poiché si tratta di bottiglie che godono di buoni livelli di produzione e, quindi, di presenza sul mercato. Fra i due, il vino che potrebbe eventualmente rappresentare maggiore difficoltà è l'Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature, tuttavia un'enoteca ben fornita sarà sicuramente il posto migliore dove effettuare l'acquisto. Per quanto riguarda lo spumante veneto, ci assicureremo che sia prodotto esclusivamente con uva Glera, considerando che – in accordo al disciplinare – questa può essere presente per un minimo dell'85%. A tale proposito, va detto che la maggioranza dei produttori tende a produrre i propri Asolo Prosecco Superiore con Glera in purezza, tuttavia, è

bene essere certi. Per quanto riguarda il Franciacorta Dosaggio Zero, si opterà per una bottiglia prodotta con Pinot Nero in maggioranza e la restante quota di Chardonnay. In merito alle annate, per l'Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature si sceglierà l'ultima annata corrente, mentre per il Franciacorta Dosaggio Zero si opterà per un "non millesimato", cioè *senza annata*. Entrambi i vini sono serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Iniziamo la degustazione e procediamo con la valutazione dell'aspetto dei due vini, prendendo in esame il calice dell'Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotearlo, osserviamo il vino dall'alto così da valutare il movimento superficiale delle bollicine e la corona. La formazione della spuma intorno al margine del vino, in corrispondenza con la parete del calice, è buona e con dimensione delle bollicine abbastanza sottili. Osserviamo ora lo sviluppo delle bollicine dalla base del calice verso la superficie: si notano persistenti catene di bollicine sottili e in buon numero. Il colore del vino veneto è giallo verdolino intenso con sfumatura che conferma la stessa tonalità. Qualora il vino fosse servito con il suo sedimento, l'aspetto sarà inoltre evidentemente velato. L'osservazione della corona del Franciacorta Dosaggio Zero consente di rilevare una formazione di spuma e bollicine più sottili rispetto al vino precedente, così come lo sviluppo delle bollicine dalla base. Il colore dello spumante lombardo rivela un deciso colore giallo paglierino brillante, tonalità che si conferma – anche in questo caso – nella sfumatura.

Sebbene i due vini siano prodotti mediante la rifermentazione in bottiglia, i profili olfattivi di Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature e Franciacorta Dosaggio Zero sono notevolmente diversi. Questo non è dovuto solamente alle caratteristiche olfattive delle rispettive uve – che, in ogni caso, contribuiscono alla composizione complessiva – ma anche da tutti gli altri fattori tipici della produzione degli spumanti rifermentati in bottiglia. Il tempo è certamente uno di questi, fattore che, non da meno, consente ai lieviti e alla loro degradazione di conferire le proprie qualità aromatiche al vino. In questo senso, la bottiglia che evidentemente subisce il maggiore influsso dei lieviti è certamente il Franciacorta Dosaggio Zero, per il quale è previsto un tempo minimo di 18 mesi. Al naso, l'apporto dei lieviti è comunque ben percettibile in entrambi i vini, ovviamente in modo diverso e con un impatto distinto. Questi vini, ovviamente, non sono solamente lieviti e, in entrambi i casi, le qualità olfattive delle rispettive uve sono ben percettibili, considerando in ogni caso che nell'Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature si percepirà una maggiore sensazione di "giovane freschezza olfattiva" di fiori e frutti.



Il colore del Franciacorta Dosaggio Zero

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi dei due vini, iniziando dall'Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotearlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè l'espressione dei suoi profumi primari e identificativi. Dal calice apprezziamo aromi di pera, mela e glicine ai quali si aggiunge il piacevole profumo di crosta di pane, evidente contributo dei lieviti durante la rifermentazione in bottiglia. Roteiamo ora il calice, così da favorire lo sviluppo degli altri profumi, ed effettuiamo la seconda olfazione. Il profilo dell'Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature si completa con pesca, ananas, biancospino, mandarino, susina e banana, oltre a un accenno di mandorla. Passiamo ora alla valutazione del Franciacorta Dosaggio Zero e procediamo con l'analisi della sua apertura. Dal calice si percepiscono profumi di mela, banana, susina e crosta di pane, quest'ultimo più intenso ed "evoluto" rispetto al vino precedente. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il profilo olfattivo del Franciacorta Dosaggio Zero si completa con biancospino, mandarino, pompelmo, nocciola, pera e ananas.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei vini, iniziando dall'esame dell'attacco dell'Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature. Prendiamo un sorso di questo vino il quale ci farà immediatamente apprezzare la briosa effervescenza sostenuta da una netta e *tagliente* freschezza conferita dall'acidità. L'equilibrio è ottenuto grazie all'effetto dell'alcol – che in questi vini è generalmente presente in quantità modeste – oltre alla lieve e piacevole cremosa morbidezza conferita dai lieviti e dalla rifermentazione in bottiglia. In bocca si percepiscono nettamente i sapori di pera, mela, ananas e mandarino. Procediamo con la valutazione del profilo gustativo di Franciacorta Dosaggio Zero, iniziando dal suo attacco. In bocca si percepisce immediatamente l'effervescenza prodotta dall'anidride carbonica – meno aggressiva rispetto al vino precedente – e la netta sensazione di freschezza conferita dall'acidità. L'equilibrio è ottenuto grazie all'alcol – in genere superiore rispetto all'Asolo Prosecco Superiore – e dalla morbidezza conferita dalla rifermentazione in bottiglia, più accentuata rispetto al vino precedente. In bocca si percepiscono i sapori di mela, susina, banana e pompelmo.

Siamo giunti al termine della nostra degustazione, pertanto procediamo con la valutazione delle sensazioni finali percepite in bocca dopo la deglutizione. Il finale dell'Asolo Prosecco Superiore Spumante Sui Lieviti Brut Nature è persistente e in bocca si continua a percepire la sua spiccata acidità oltre ai sapori di pera, mela, ananas e mandarino. Il finale del Franciacorta Dosaggio Zero è parimenti persistente e, rispetto all'Asolo Prosecco Superiore, in bocca si percepisce una sensazione di maggiore struttura oltre all'evidente freschezza *tagliente* conferita dall'acidità. In bocca percepiamo inoltre i sapori di

mela, susina, banana e pompelmo. Il ruolo del tempo di rifermentazione in bottiglia è a questo punto evidente in termini di qualità sensoriali, differenziando i due vini – oltre alle uve impiegate per la loro produzione – anche in termini di complessità sensoriale e struttura. Il ruolo dei lieviti in relazione al tempo di rifermentazione può essere ancora percepito chiaramente al naso, annusando prima il calice di Asolo Prosecco Superiore e poi Franciacorta Dosaggio Zero.

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



Serrapetrona Pepato 2021
Fontezoppa (Marche, Italia)

Vernaccia Nera

Prezzo: € 18,00 Punteggio ✧✧✧✧

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

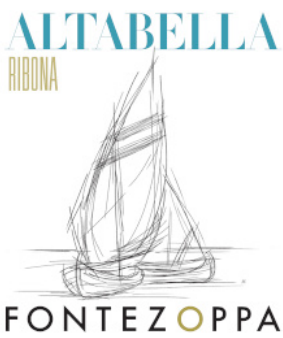
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e fragola seguite da aromi di viola appassita, mora, mirtillo, lampone, pepe nero, alloro, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e fragola.

12 mesi in botte.

Paste ripiene con carne e funghi, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi



Colli Maceratesi Ribona Altabella 2022
Fontezoppa (Marche, Italia)

Maceratino

Prezzo: € 21,00 Punteggio ✧✧✧✧

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra, pesca, pera, agrumi, anice, tiglio e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di susina, mela e pesca.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Pasta con pesce, Carne bianca stufata, Pesce stufato con funghi, Pesce arrosto



Barbaresco 2020
Giuseppe Cortese (Piemonte, Italia)

Nebbiolo

Prezzo: € 35,00 Punteggio ✧✧✧✧ 🌟

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di rosa, lampone, fragola, cacao, tabacco, timo, macis, cuoio, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

18 mesi in botte, almeno 6 mesi in bottiglia.

Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Chianti Classico Riserva 2020
Riecine (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 45,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

24 mesi in botte, 3 mesi in bottiglia.

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



Tre Sette 2018
Riecine (Toscana, Italia)

Merlot

Prezzo: € 80,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e viola appassita seguite da aromi di iris, amarena, mirtillo, lampone, cacao, tabacco, cardamomo, macis, cipria, liquirizia, cuoio, grafite, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena.

24 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



Malanotte del Piave 2019
De Stefani (Veneto, Italia)

Raboso

Prezzo: € 40,50 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di

rosa appassita, mirtillo, mora, cacao, tabacco, liquirizia, cuoio, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

36 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia.

Selvaggina, Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati e brasati di carne, Formaggi



Colli di Conegliano Refrontolo Rosso Stèfen 1624 2018
De Stefani (Veneto, Italia)

Marzemino

Prezzo: € 82,00 Punteggio ✧✧✧✧✧

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

36 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia.

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



Trento Rosé Riserva Brut Piancastello 2018
Endrizzi (Trentino, Italia)

Pinot Nero, Chardonnay

Prezzo: € 23,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosa buccia di cipolla intenso e sfumature rosa buccia di cipolla, trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e crosta di pane seguite da aromi di ciclamino, biancospino, pompelmo rosa, mandarino, fragola, mela, susina, pralina, brioche, minerale e un accenno di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e pompelmo rosa.

Parte del vino base è fermentato in barrique. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 48 mesi.

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



Gran Masetto 2019
Endrizzi (Trentino, Italia)

Teroldego

Prezzo: € 49,00 Punteggio ✧✧✧✧✧

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di viola ap-

passita, mirtillo, cioccolato, tabacco, cannella, cipria, cuoio, liquirizia, macis, grafite, vaniglia e mentolo.

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

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

20 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



Fiano di Avellino Pietracalda 2022
Feudi di San Gregorio (Campania, Italia)

Fiano

Prezzo: € 14,50 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, cedro e biancospino seguite da aromi di camomilla, ginestra, ananas, pera, nespola, pesca, susina, nocciola, tiglio e rosmarino.

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

Finale persistente con ricordi di mela, cedro e ananas.

5 mesi in vasche d'acciaio.

Pasta con pesce, Pesce fritto, Stufati di carne bianca e pesce, Zuppe di legumi



Taurasi Riserva Piano di Montevergine 2016
Feudi di San Gregorio (Campania, Italia)

Aglianico

Prezzo: € 35,00 Punteggio ✧✧✧✧✧

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

24 mesi in barrique e botte, 24 mesi in bottiglia.

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

EVENTI

Notiziario

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

il Vino Nobile di Montepulciano Premia il Migliore Cantiniere dell'Anno

È Daniela Nannotti la vincitrice della ventesima edizione del Premio Cantiniere dell'Anno promosso dal Consorzio del Vi-

no Nobile di Montepulciano. La premiazione è avvenuta giovedì 9 maggio, nella tradizionale cena di apertura della Fiera dell'Agricoltura delle Tre Berte di Acquaviva giunta quest'anno alla 40° edizione. Daniela Nannotti, di origini poliziane, pratica il mestiere di cantiniere a Montepulciano dal 2000 con la prima collaborazione. Dal 2010 è operativa nella cantina La Ciarliana, dove potrà festeggiare il riconoscimento. Giunto con il 2024 alla ventesima edizione, il Premio ha l'obiettivo di evidenziare il professionista che si è particolarmente distinto nell'attività di cantiniere, una professione antica che possiede un fascino tutto suo, legata per tradizione al territorio poliziano e al Vino Nobile e che resiste nonostante la meccanizzazione delle tecniche di cantina.
«Sono particolarmente felice di premiare per l'ennesima volta in questo contesto una figura femminile confermando che la donna ormai è presente almeno quanto l'uomo in un settore che fino a qualche anno fa ancora era in deficit circa le quote rosa – spiega il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – da anni siamo impegnati nel valorizzare la forza lavoro nel vino a Montepulciano e anche il percorso di etica del lavoro ha contribuito a ottenere primi in Italia la certificazione di sostenibilità con la norma Equalitas».
L'occupazione del vino a Montepulciano tra tradizione e ricambio generazionale. Sono oltre 250 i viticoltori a Montepulciano e oltre mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. La figura della donna è importante e rappresenta oltre il 50% della forza lavoro nel settore del vino tra cantiniere, impiegate e imprenditrici. Oltre il 45% delle cantine è condotto da un giovane (l'età media dei titolari di azienda è di 45 anni). Un dato ancora più significativo è che il 60% degli impiegati a tempo indeterminato nel vino sono sotto i 40 anni. Tra i ruoli maggiormente occupati dai giovani in cantina ci sono quelli di enotecnico e cantiniere per l'appunto, ma anche enologo, mentre l'81% delle imprese vitivinicole di Montepulciano ha un impiegato nel marketing sotto i 40 anni.
L'albo d'oro dei vincitori. La vincitrice di quest'anno, Daniela Nannotti, va ad aggiungersi all'albo d'oro del premio dove figurano (in ordine di premiazione a ritroso) Andrea Goracci (Fattoria Svetoni), Andrea Della Lena (Icario), Paola Picchiotti (Bindella), Margherita Pellegrini (Fanetti), Moreno Barbetti (Fassati), Fabrizio Savino (Salcheto), Roberta Vannozzi (Boscarelli), i fratelli Carmine e Orazio Capoccia (Avignonesi), Stefano Rubechini (Fattoria di Palazzo Vecchio), Primo Marinelli (Casale Daviddi), Marco Papini (Vecchia Cantina) Urano Carpini (Tenuta Valdipiatta), Fabrizio Dottori (Fattoria del Cerro), Dino Magi (Cantina Fanetti), Daniele Giani (Vecchia Cantina), Bruna Casagrande (Cantina Gattavecchi), Giorgio Laurini (Fassati), Enzo Barbi (Fattoria della Talosa) fino ad arrivare al primo vincitore del Premio, Adamo Pallecchi, storico cantiniere della Cantina Contucci.

DOC Delle Venezie: importante Passo Avanti sul Fronte della Promozione nei Paesi Terzi

Dopo la pubblicazione del bando OCM di Promozione nei Paesi terzi per la campagna 2024/2025, il Consorzio di tutela DOC Delle Venezie accoglie con favore il nuovo sistema delineato dall'avviso, che consente di anticipare la programmazione delle attività e di semplificare alcune procedure, come l'eliminazione del soggetto terzo qualificato e del limite dei 5 paesi per progetto nonché una riduzione dei tempi di riscontro, da 60 a 30 giorni, delle varianti progettuali e l'identificazione di criteri qualitativi utili per la valutazione dei progetti di promozione.
«Si tratta di una misura strategica per mettere a punto per tempo le attività di promozione e di valorizzazione del Pinot Grigio DOC Delle Venezie – ha affermato Albino Armani, Presidente del Consorzio – il vino bianco fermo più consumato nel mondo e icona Made in Italy all'estero. Ringrazio il lavoro svolto dagli uffici del Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare perché le modifiche apportate al bando rappresentano un passo avanti nel nostro percorso di valorizzazione e di maggiore conoscenza della DOC Delle Venezie nei mercati internazionali».
«La promozione ci consente di consolidare la presenza e creare valore nei mercati esteri, di sostenere e raccontare la nostra identità territoriale e culturale – ha commentato Stefano Sequino, Direttore del Consorzio DOC Delle Venezie – Proprio in questi giorni saremo in Giappone, Vietnam e, in occasione del Pinot Grigio Day, negli Stati Uniti, appuntamenti che ci permettono di trasferire, ai consumatori così come ai professionisti del settore, i valori e lo stile del Pinot Grigio DOC Delle Venezie. Si tratta di attività che, nell'ambito della misura OCM Promozione, occorre rafforzare per mantenere adeguati livelli di competitività del vino italiano nel mondo».
Sarà importante nel prossimo futuro proseguire con il lavoro di revisione del decreto ministeriale di attuazione della misura di promozione, in particolare per poter superare la complessa gestione dei tre preventivi.

Cambio d'Abito per l'Identità Visuale di Bindella - Tenuta Vallocaia: Rudi Bindella ci Mette le Firma

ra le dolci colline di Vallocaia, dopo aver celebrato il 40° anniversario dell'azienda, Bindella - Tenuta Vallocaia cambia veste ai suoi vini, da quattro generazioni tra le eccellenze vitivinicole di Montepulciano.
Una scelta, quella di rinnovare le etichette che nasce dalla volontà di differenziare in modo chiaro i vini prodotti, garantendo una maggiore visibilità e riconoscibilità sul mercato e sottolineando la stretta connessione con il terroir di provenienza.
«L'etichetta di un vino, rappresenta il suo abito, definisce il suo stile e lascia immaginare quali caratteristiche si ritroveranno al suo interno. È per questo che abbiamo sentito il bisogno di un cambiamento, in un momento significativo per il territorio e l'azienda. Nelle nuove etichette si ritrovano le dolci colline che circondano la cantina con uno stile elegante e raffinato, cifra distintiva dell'architettura stessa di Tenuta Vallocaia» Ha dichiarato Giovanni Capuano, Direttore di tenuta.
Il nuovo design delle etichette - sviluppato in collaborazione con lo studio Rovai&Weber, rispecchia in maniera coerente il brand dell'azienda, mettendo in primo piano il nome della famiglia Bindella, protagonista e denominatore comune delle etichette. Un connubio imprescindibile, quello tra immagine dei vini, identità dell'azienda e anima del suo fondatore, Rudi Bindella che ha prestato le sue doti artistiche per avvalorare il naming della singola bottiglia: «Ho voluto scrivere Vallocaia "a mano" per valorizzare il vino alfiere dei nostri 40 anni in Toscana e dimostrare quanto creda nel progetto e nel futuro di questa etichetta». Fiducia ben riposta per il cru dell'azienda,

massima espressione del Sangiovese di Vallocaia.
Il rinnovamento generale delle etichette va di pari passo con la moderna cantina di Vallocaia, aperta al pubblico nel settembre del 2021, e con una sempre maggiore proiezione internazionale dell'azienda, consolidando il ruolo di Bindella - Tenuta Vallocaia come punto di riferimento nel panorama vinicolo toscano.

Festa del Ruchè 2024: Numeri da Record

Grande partecipazione alla Festa del Ruchè 2024, organizzata dall'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, che si è tenuta nel fine settimana del 17-19 maggio presso la Tenuta La Mercantile di Castagnole Monferrato (Asti). Con più di 1.000 degustazioni, 3.000 presenze, e 2.000 bottiglie vendute, l'evento non è stato soltanto l'occasione per degustare le diverse sfaccettature di un vino che sta conquistando tutto il mondo, ma anche un piacevole contesto dove immergersi nell'arte, nella musica e nello spettacolo, grazie alla collaborazione con Monferrato On Stage, Artàporter e a tutti gli artisti che hanno partecipato.
Franco Cavallero, Presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, esprime il suo entusiasmo: «La Festa del Ruchè è nata con l'obiettivo di fare conoscere il Ruchè a un pubblico nuovo ma anche, e soprattutto, di presentare i volti dei produttori che, ogni giorno, lavorano e investono seriamente su un vino straordinario e contemporaneo. La Festa si conclude con un bilancio più che positivo: abbiamo raggiunto numeri da record, realizzando il 30% in più rispetto allo scorso anno e ciò fa pensare a un interesse sempre maggiore per questo vitigno, che ci rende a dir poco orgoglioso».
Il binomio vino e arte è stato il fulcro della festa: le degustazioni sono state accompagnate non solo dalla dimensione artistica della Tenuta, ma anche da opere di artisti selezionati da Artàporter, così come dallo spettacolo di musicisti di fama nazionale, come Johnson Righeira, Le 3CHIC e Instabil Band. L'evento è stato organizzato da Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG in collaborazione con Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Go Wine, Artàporter e Monferrato On Stage.

❖ ❖ ❖

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Gran Gin
Tremontis Essentia Dumeti (Sardegna)

Alcol di grano ed essenze botaniche

Prezzo: € 35,00 - 70cl Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Limpido, incolore e cristallino.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di ginepro, coriandolo, cannella e angelica con pungenza dell'alcol percettibile.

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

Finale persistente con ricordi di ginepro e coriandolo.

Distillato di alcol di grano ed essenze.



La Grappa di Il Sigillo
Cantine del Notaio (Basilicata)

Vinaccia di Aglianico

Prezzo: € 62,00 - 70cl Punteggio ✧✧✧✧✧

Giallo ambra brillante, limpida.

Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna secca, mora, amarena, viola appassita, nocciola, liquirizia, cioccolato, tabacco, vaniglia, miele, fico secco, elicriso, coriandolo e pralina con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

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

Distillazione discontinua a bagnomaria. Maturazione in barrique per 30 mesi.

Wine Guide Parade

Marzo 2024

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Valdobbiadene Dry Rive di Rolle Vigna Ochera 2022, Andreola	14713
2	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2022, Stefano Mancinelli	14034
3	Valdobbiadene Brut Rive del Refrontolo Col del Forno 2022, Andreola	12245
4	Valdobbiadene Brut Dirupo 2022, Andreola	11741
5	Cesubeo 2019, Fattoria Ca' Rossa	11027
6	Valdobbiadene Extra Dry Rive di Soligo Mas de Fer 2022, Andreola	10616
7	Vittoria Frappato Il Frappato 2022, Valle dell'Acate	10525
8	Friuli Colli Orientali Pinot Bianco Zuc di Volpe 2021, Volpe Pasini	10458
9	Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2021, Stefano Mancinelli	9856
10	Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Volvito 2020, Caparra & Siciliani	9790
11	1935 Ultima 2020, Fattoria Ca' Rossa	9739
12	Ripagrande 2019, Fattoria Ca' Rossa	9512
13	Friuli Colli Orientali Sauvignon Zuc di Volpe 2022, Volpe Pasini	9295
14	Sicilia Nero d'Avola Il Moro 2020, Valle dell'Acate	9162
15	Valdobbiadene Extra Dry Dirupo 2022, Andreola	9124