


# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 87, Estate 2010

## Intorno al Vino

Più volte abbiamo detto che il vino è molto più che una bevanda. Già dagli albori della sua storia, il vino ha rappresentato molto più di una bevanda. Significati rituali, sociali, religiosi e culturali, il vino ha accompagnato la storia dell'uomo lungo il suo cammino. Ad onore del vero, non è stata l'unica bevanda a ricoprire questo ruolo: basti pensare al tè o alla birra, per esempio. Bevanda ricercata, perfino costosa e riservata a pochi, il vino continua ancora oggi a ricoprire un ruolo importante nella vita degli uomini. Cambiando certamente forme e contesti, ma il suo ruolo "sociale" non sembra essere cambiato di molto. In tempi recenti è diventato oggetto di discussioni, spesso al limite della rissa - seppure verbale - da parte degli appassionati della bevanda di Bacco. Intorno al vino c'è comunque molto di più, a partire dalla passione e dedizione di molti produttori, impegnati nel sostenere il loro territorio, le loro uve, il loro vino.

Nel racconto del vino, poi, si formano delle vere e proprie scuole di pensiero, posizioni nette e indiscutibili, dogmi intoccabili al limite della "lesa maestà". Esperti - o presunti tali - esprimono opinioni sul vino, sulla sua qualità, tessono lodi, massacrano platealmente quello o quell'altro vino, talvolta anche senza cognizione di causa. Sia chiaro, ognuno ha il diritto - pieno e indiscutibile - di esprimere la propria opinione, giusta o sbagliata che sia: questo è un principio e un fondamento essenziale oltre che irrinunciabile. Questo principio vale anche per il diritto di critica, cioè nell'espressione costruttiva e motivata di un pensiero, anche quando - e meglio ancora - è negativo ma con il fine di offrire un punto di vista diverso da quello degli altri. Ma quando la critica diviene la posizione ferma di chi la esprime, non lasciando spazio al confronto e alla sincera discussione, ergendosi su un pulpito a sparare sentenze, forte della vigliaccheria che l'alta posizione (ma miseramente bassa) può assicurare al riparo dalle repliche, questo non è altro che mostrare la propria stupidità e pochezza d'intelletto.

La critica è anche una questione di rispetto e di dignità. Rispetto per sé stessi, poiché esprimendo ciò che non si pensa solo per compiacere gli altri è un atto ipocrita verso sé stessi, prima ancora che verso gli altri. Rispetto poi per chi produce un vino e lo fa con passione, impiegando le proprie risorse e la

propria vita in qualcosa in cui crede. E questo si deve rispettare, anche - e soprattutto - quando non si condivide. Va da sé, non tutti i produttori si confrontano con il vino allo stesso modo: per alcuni è semplicemente un'attività secondaria per fare profitti da aggiungere ad altre attività primarie che con il vino non hanno nulla in comune. Insomma, per dirla con un termine inglese che va tanto di moda, è solo *business*. Infine - ma non meno importante - il rispetto per coloro i quali leggono o ascoltano una critica o un'opinione. Questo è come recitare una parte in un palco a teatro: senza il pubblico di fronte, l'attore non ha ragione di esibirsi. Per questo motivo deve essere sincero, onesto e credibile in quello che cerca di comunicare, altrimenti riceve solo disapprovazione e dissenso. E ogni attore degno di questo nome, sa quant'è importante e fondamentale il rispetto per "chi ha davanti". Il teatro: grande scuola di vita.

E poi c'è il racconto di chi produce il vino. Della passione nel vedere le viti rinnovare ogni anno il miracolo della genesi dei grappoli, del loro crescere sotto il sole. E quindi della vendemmia, l'estremo sacrificio dei grappoli d'uva per donare vino agli uomini. Lo scrittore scozzese Robert Louis Stevenson disse che "il vino è poesia in bottiglia", e certamente il vino è la poesia della terra, fatto dei versi che la natura decanta, alte parole dal significato profondo dell'espressione di un territorio e delle sue uve. La poesia, la prosa, i racconti e i canti, la pittura e la scultura: espressioni artistiche del talento dell'uomo e nelle quali il vino è sempre stato oggetto di rappresentazione, segno della sua importanza nella vita e nei sentimenti dell'uomo. Il vino è l'incontro dell'uomo con la natura, una collaborazione sinergica dove ogni elemento e ogni talento trovano la loro espressione nei profumi e nei sapori, quindi nei sensi, in quei straordinari mezzi che collegano la realtà del mondo con le profondità dell'intimo dell'uomo.

E poi ci sono espressioni del vino un po' meno nobili e presuntuose, quasi fastidiose. Non certo per colpa del vino, ma di ciò che del vino si fa o si vorrebbe fare. Spesso il vino è oggetto di elitarismo, di un qualcosa che offre il pretesto per fare sfoggio di vanità, per marcare una differenza sociale o culturale, anche umiliante, fra chi crede di conoscere il vino e chi ammette candidamente e onestamente di comprenderlo un po'

### Sommario

|   |   |
|---|---|
| Intorno al Vino                         | 1 |
| GUSTO DIVINO                            |   |
| Merlot e Cabernet Sauvignon a Confronto | 2 |
| I Vini del Mese                         | 4 |
| EVENTI                                  |   |
| Notiziario                              | 7 |
| NON SOLO VINO                           |   |
| Aquavitae                               | 9 |
| Wine Parade                             | 9 |

### DiWINEtaste OnLine

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

meno. Per molti fare sfoggio di certi nomi, di etichette costose, uve sulla cresta dell'onda, costituisce l'occasione della sciocca apparenza fine a sé stessa, del fare credere agli altri di appartenere a una classe sociale e culturale elevata, dove il vino rappresenta uno *status symbol*. Tutto per dare l'impressione di essere competenti e impegnati, così ossessionati nel nascondere a sé stessi e agli altri la consapevole pochezza di ciò che si è. Vino anche oggetto di discriminazione: se si parla con queste persone e si mostra indifferenza o incompetenza, è il pretesto per essere denigrati, esclusi dalla cerchia eletta di chi crede di sapere vivere e ha capito tutto della vita.

Non tutti riescono a comprendere la bellezza di una poesia, un verso, un dipinto o un respiro, o le emozioni che un vino comunica ai nostri sensi. Ma è anche vero che altri non riescono a comprendere l'emozione che, per esempio, può suscitare la vista di un'automobile o il rombo del suo motore. Ciò che non si comprende non è incomprensibile, è semplicemente qualcosa che è oltre il nostro interesse e la nostra capacità di emozionarci. E il vino non fa eccezione in questo. C'è chi lo apprezza per quello che può comunicare al nostro intimo, ai nostri sensi e alle nostre emozioni; per altri invece è l'espressione di quanto di più disdicevole, abominevole e pericoloso possa esistere a questo mondo, considerandone esclusivamente l'abuso che taluni ne fanno e le sue conseguenze. Vien proprio da ricordare l'antico adagio *in medio stat virtus*, regola che non comprende estremi o estremismi, ma un saggio equilibrio. Il vino non è tutto, così come non è tutto la poesia e il teatro, l'altruismo o l'egoismo, una nuova automobile o un vestito alla moda. La vita è fatta di tante piccole e grandi cose, tutte utili a comprenderne il significato e la sua espressione. E a renderla varia e interessante. E il vino, per coloro i quali rappresenta poesia, emozione e qualcosa in più, è certamente una di queste.



GUSTO DIVINO

## Merlot e Cabernet Sauvignon a Confronto

Le due uve a bacca rossa più rappresentative di Francia, e in particolare dell'area di Bordeaux, sono le uve che hanno conquistato maggiormente i vigneti e le cantine del mondo

Merlot e Cabernet Sauvignon. Sicuramente queste sono le due uve a bacca rossa più famose del mondo, conosciute anche da coloro i quali non si interessano di vino, chiunque le ha sentite nominare almeno una volta. Le due più grandi celebrità di Bordeaux hanno in effetti percorso una lunga strada, arrivando in ogni paese vinicolo del mondo, hanno associato il proprio nome a vini di qualità. Sia ben chiaro, Merlot e Cabernet Sauvignon non sono la garanzia e la certezza di qualità nel vino. Infinite uve nel mondo hanno dimostrato di sapere fare grandi vini, al pari delle più blasonate - compreso Merlot e Cabernet Sauvignon - mettendo in evidenza come la qualità si raggiunge a partire dal territorio, dai fattori produttivi che si adottano in vigna e in cantina, dei quali le uve sono solamente uno dei tanti. È però innegabile che sia il Merlot sia il Cabernet Sauvignon ricoprono ancora oggi un ruolo di rilievo nel panorama enologico mondiale. Prova ne è la loro presenza in moltissimi vini, sia da soli sia miscelati ad altre varietà.

### Merlot

Protagonista indiscusso di vini morbidi e rotondi, il Merlot è probabilmente l'uva più utilizzata in enologia per correggere le asperità e la ruvidità di molti vini. La sua rotondità è inoltre accentuata dalla maturazione in legno - molto sovente la *barrique* - tecnica enologica con la quale la celebre uva bordolese ha legato indissolubilmente la sua fama. Per questo motivo, il Merlot è molto spesso aggiunto, anche in quantità modeste, a quei vini che esprimono caratteristiche di acidità e tannicità accentuata, unione che conferisce maggiore piacevolezza al vino. Nonostante questo frequente uso, il Merlot è comunque



Il Merlot e il Cabernet Sauvignon della nostra degustazione comparativa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2010 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

protagonista di straordinari vini in purezza - prova ne sono i tanti esempi prodotti nell'area di Bordeaux e in altri paesi del mondo - esempi di eccellenza e di grande classe. Questa sua caratteristica lo ha di fatto consacrato come uno dei principali "segreti" dell'enologia francese, ritenendo che la qualità enologica di Francia fosse dovuta prevalentemente all'impiego del Merlot.

Uva capace di produrre vini da semplici a complessi, il Merlot affascina per i suoi intensi profumi di frutta a bacca nera - ribes e amarena su tutti - oltre che per la piacevole morbidezza che accarezza il palato anche nei vini prodotti senza l'uso del legno. Il Merlot è difficilmente vinificato in contenitori inerti - come vasche d'acciaio o cemento - tuttavia esistono alcuni interessanti esempi che dimostrano come un'attenta e accurata vinificazione di qualità possa produrre vini molto piacevoli anche senza l'uso della barrique. Anche vinificato in contenitori inerti, il Merlot tende sempre a mostrare il suo carattere rotondo e morbido, contrastando l'astringenza dei suoi tannini. Quando l'uva è raccolta prima della giusta maturazione, i vini prodotti con Merlot esprimono qualità aromatiche erbacee e vegetali, in particolare il peperone verde. Il Merlot non difetta di struttura, dipendentemente dai presupposti viticulturali ed enologici, restituisce vini di buon corpo, così come dalla robusta struttura.

## Cabernet Sauvignon

Il Cabernet Sauvignon - in quanto a notorietà e impiego in enologia - non è certamente da meno rispetto al Merlot. Il Cabernet Sauvignon è tuttavia noto per ben altra fama, non certo per l'accomodante e suadente morbidezza che conferisce ai suoi vini, ma piuttosto per la potenza e la struttura. Per questo motivo, il Cabernet Sauvignon attrae diversi enologi che uniscono quest'uva a varietà più leggere, conferendo quindi a questi vini strutture più piene. Il Cabernet Sauvignon possiede inoltre un ottimo contenuto di sostanze coloranti - qualità che troviamo anche nel Merlot - pertanto i suoi vini tendono ad assumere colori piuttosto intensi e trasparenze decisamente ridotte. Se la chiave di lettura del Merlot è la rotondità e la morbidezza, quella del Cabernet Sauvignon è decisamente l'esatto opposto: potenza, ruvidità e astringenza. Queste rispettive qualità rendono infatti le due uve francesi compagne ideali in enologia. Non è infatti un caso se le troviamo spesso in coppia in molti vini, a partire da quelli della loro terra madre: Bordeaux.

L'alto contenuto di polifenoli del Cabernet Sauvignon chiede spesso l'intervento in cantina della maturazione in legno, procedura che rende generalmente i tannini più morbidi e meno aggressivi. Esattamente come per il Merlot, esistono comunque vini da Cabernet Sauvignon interamente vinificati in contenitori inerti, operazione solitamente riservata a uve provenienti da vigneti con rese medio alte, cioè con una concentrazione di polifenoli inferiore. Per quanto concerne il profilo sensoriale del Cabernet Sauvignon, nei vini prodotti con quest'uva sovente si incontra il peperone verde - in particolare nelle uve raccolte non a piena maturazione - e i profumi di frutta ricordano direttamente ribes, prugna e amarena. Come già detto, in bocca è la struttura a farsi sentire maggiormente, ma anche la decisa astringenza dei tannini, non da ultimo le sensazioni *brucianti* dell'alcol che nel Cabernet Sauvignon

può essere anche superiore al 13,5%.

## I Vini della Degustazione

La nostra degustazione comparativa prenderà in esame due vini prodotti con le rispettive uve in purezza. Anche le procedure di maturazione sono piuttosto simili, infatti entrambi i vini sono fatti maturare in barrique, la celebre botte bordolese da 225 litri, anche se per periodi diversi. Il primo vino della degustazione è il Merlot di Castello delle Regine, interessante interpretazione di quest'uva prodotta in Umbria, nei pressi di Amelia, maturato per 12 mesi in barrique a cui seguono 24 mesi di affinamento in bottiglia. Il secondo vino della degustazione è il Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon Federico Primo di Gualdo del Re, quindi prodotto in Toscana, maturato in barrique per 12 mesi a cui seguono altrettanti 12 mesi di affinamento in bottiglia. I vini saranno selezionati in base alle annate attualmente commercializzate dai rispettivi produttori. I vini saranno degustati alla temperatura di 18°C e versati in due calici da degustazione ISO.

## Esame Visivo

Colori profondi, intensi, cupi e brillanti. Ma anche trasparenze decisamente ridotte, talvolta impenetrabili dalla luce. Va da sé, tutto questo dipendente dal modo con il quale sia il Merlot sia il Cabernet Sauvignon sono stati coltivati in vigna e, dopo, vinificati in cantina. Questo presupposto garantisce infatti la concentrazione delle sostanze coloranti nella buccia delle uve, che in entrambi i casi è molto buona. Nei vini prodotti con uve provenienti da vigneti dalle alte rese, questa concentrazione si riduce, anche drasticamente, con il risultato di ottenere colori chiari e trasparenze maggiori. L'evoluzione del colore del Merlot e del Cabernet Sauvignon è piuttosto lenta e le tipiche sfumature e colori rosso granato - segno della maturazione e del tempo - possono arrivare anche dopo molti anni di riposo in bottiglia. I vini di qualità prodotti con queste uve sono infatti molto longevi e possono sostenere - in ottime condizioni di conservazione - affinamenti in bottiglia di oltre dieci anni.

Iniziamo quindi l'esame visivo dei vini della nostra degustazione comparativa. Il primo vino del quale osserveremo il colore e la trasparenza è il Merlot di Castello delle Regine. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - un tovagliolo o un foglio di carta sono sufficienti - osserviamo il colore alla base del calice, dove la massa liquida assume lo spessore maggiore. Si osserverà un colore rosso rubino intenso e profondo, con una trasparenza ridotta, osservata ponendo un oggetto fra il calice e la superficie bianca. La sfumatura di questo Merlot - apprezzabile nell'estremità del calice, dove il vino assume lo spessore minore - mostra un colore rosso rubino. Passiamo ora al secondo vino: Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon Federico Primo di Gualdo del Re. Il colore di questo vino non è diverso dal primo: anche in questo caso si osserva un colore rosso rubino intenso e profondo, con una trasparenza piuttosto ridotta, segno delle qualità coloranti dell'uva. La sfumatura di questo Cabernet Sauvignon mostra ancora un deciso colore rosso rubino intenso.

## Esame Olfattivo

Il mondo dei profumi di Merlot e Cabernet Sauvignon è popolato da frutti, soprattutto a bacca nera, e fiori. I profili olfattivi sono ovviamente arricchiti dalle procedure di vinificazione e, in particolare, da quelle di maturazione, procedura che in questi vini prevede nella quasi totalità dei casi l'uso della francese barrique. Del resto sia il Merlot sia il Cabernet Sauvignon si prestano molto bene alla fermentazione e alla maturazione in legno, sia per arrotondare l'irruenza dei tannini - in particolare nel Cabernet Sauvignon - sia per aumentare la morbidezza e la ricchezza aromatica. I profumi più caratteristici e frequenti del Merlot e del Cabernet Sauvignon sono ribes, amarena e prugna, ma anche violetta. Inoltre - quando le uve sono raccolte prima del raggiungimento della completa maturazione e in certe zone - i vini si caricano di aromi vegetali ed erbacei, fra questi il più celebre è il peperone verde. La maturazione in legno conferisce a queste uve aromi terziari di vaniglia, cioccolato, tabacco e un tocco balsamico e fresco di eucalipto.

Si inizierà la valutazione dei profili olfattivi dei vini della nostra degustazione comparativa partendo dal Merlot di Castello delle Regine. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, così da non favorire la forte ossigenazione delle sostanze odorose, facendo quindi emergere solamente quelle più leggere, procediamo con la prima olfazione. Dal calice si apprezzano aromi intensi e puliti di ribes, amarena e prugna, qualità aromatiche che caratterizzano i vini prodotti con Merlot. Dopo avere roteato il calice, la sequenza olfattiva è completata da mirtillo, violetta, cioccolato, vaniglia, tabacco, macis e caffè, oltre al piacevole tocco balsamico dell'eucalipto. Passiamo ora al Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon Federico Primo di Gualdo del Re. Gli aromi di apertura di questo vino si esprimono con amarena, ribes e prugna, qualità caratteristiche anche del Cabernet Sauvignon. Dopo avere roteato il calice, la sequenza degli aromi continua con mirtillo, violetta, cacao, tabacco, vaniglia, macis e liquirizia, oltre a sensazioni di chiodo di garofano e pepe nero. Anche in questo vino si percepisce il piacevole tocco balsamico dell'eucalipto.

## Esame Gustativo

Pensando alle sensazioni gustative di Merlot e Cabernet Sauvignon, si finisce sempre per evidenziare i due distinti modi di interpretare il vino. Morbidezza, rotondità e suadenza per il Merlot; astringenza, potenza e struttura per il Cabernet Sauvignon. Queste considerazioni corrispondono comunque al vero, poiché il Merlot è facilmente riconoscibile per il suo carattere *morbido* che si contrappone all'*irruenza* del Cabernet Sauvignon. Questo non deve comunque confondere le idee, poiché anche il Merlot è capace di vini di notevole struttura, soprattutto quando fermentato e maturato in barrique. In entrambi i vini l'apporto alcolico è spesso elevato: non è raro trovare vini con un volume alcolico superiore al 13,5%, qualità che nel Cabernet Sauvignon contribuisce all'equilibrio dell'astringenza. Nel Cabernet Sauvignon l'astringenza è ulteriormente equilibrata dalla fermentazione e dalla maturazione in barrique.

Procediamo con l'assaggio del primo vino della nostra degustazione comparativa: Merlot di Castello delle Regine. L'attacco del Merlot si fa subito notare per il suo carattere morbido e rotondo, qualità che - come già detto - sono tipicamen-

te associate alla celebre uva bordolese. Si noti l'ottima corrispondenza con il naso - in particolare ribes e amarena - così come l'astringenza dei tannini che si contrappone alla morbidezza tipica del vitigno e all'alcol. Anche la struttura del vino è decisamente piena e robusta. Passiamo ora all'assaggio del Val di Cornia Suvereto Cabernet Sauvignon Federico Primo di Gualdo del Re. L'attacco di questo vino è decisamente caratterizzato dall'astringenza dei tannini e dall'imponente struttura, tuttavia trova il suo equilibrio sia con la morbidezza conferita dal passaggio in barrique sia dall'effetto dell'alcol. Anche in questo caso la corrispondenza con il naso è molto buona, in particolare ribes e amarena. Si confrontino le differenze nello stile: morbidezza nel Merlot, potenza nel Cabernet Sauvignon. Il finale di entrambi i vini è decisamente lungo e persistente, lasciando in bocca piacevoli e netti ricordi di ribes, amarena e prugna, oltre alla decisa sensazione di robusta struttura.



## 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



### Amarone della Valpolicella 2007 Ca' Rugate (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (40%), Rondinella (30%), Corvinone (30%)

Prezzo: € 39,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Amarone della Valpolicella si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo Amarone della Valpolicella è prodotto con uve appassite per 5 mesi e matura in botte per 30 mesi.

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





**Soave Classico Monte Alto 2008  
Ca' Rugate (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 8,90

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Soave Classico Monte Alto si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di pera, ananas, biancospino, ginestra, camomilla, vaniglia, pompelmo e nespola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Soave Classico Monte Alto fermenta e matura in barrique per circa 6 mesi.

*Abbinamento: Pasta con funghi, Zuppe di funghi, Pesce arrosto e stufato, Carne bianca arrosto*



**Trento Brut Riserva Methius 2004  
Dorigati (Trentino, Italia)**

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

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ☆☆☆☆☆

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

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



**1858 2006  
Dorigati (Trentino, Italia)**

Uvaggio: Teroldego, Cabernet Sauvignon, Rebo, Gosen

Prezzo: € 47,00 - 1,51

Punteggio: ☆☆☆☆☆ ☆

1858 si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella, pepe rosa, cuoio ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. 1858 matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Lambrusco Salamino di Santa Croce Terre della  
Verdeta 2009  
Cantina di Sorbara (Emilia Romagna, Italia)**

Uvaggio: Lambrusco Salamino

Prezzo: € 3,80

Punteggio: ☆☆

Lambrusco Salamino di Santa Croce Terre della Verdeta si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente, evidente effervescenza. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, mora e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo e prugna. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e leggermente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di ciliegia e mora.

*Abbinamento: Salumi, Pasta con carne, Carne saltata*



**Lambrusco di Sorbara Villa Badia 2009**  
Cantina di Sorbara (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Prezzo: € 3,80

Punteggio: ✧✧✧★

Lambrusco di Sorbara Villa Badia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosa ciliegia, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di rosa, mirtillo e violetta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e leggermente tannico, comunque equilibrato, buon corpo, piacevole freschezza. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

*Abbinamento: Antipasti di carne, Pasta e risotto con verdure, Carne saltata*



**Moscato di Trani Estasi 2007**  
Franco Di Filippo (Puglia, Italia)

Uvaggio: Moscato Reale

Prezzo: € 21,00 - 500ml

Punteggio: ✧✧✧✧★

Moscato di Trani Estasi si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, confettura di albicocche e miele seguite da aromi di confettura di pesche, banana, ananas, lavanda, mandorla, fico secco, dattero, tiglio, scorza d'agrume e ginestra. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, miele, confettura di albicocche e fico secco. Moscato di Trani Estasi matura in vasche d'acciaio.

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



**Amarone della Valpolicella Classico 2005**  
Santa Sofia (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (65%), Rondinella (30%), Molinara (5%)

Prezzo: € 31,50

Punteggio: ✧✧✧✧★

Questo Amarone della Valpolicella Classico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Questo Amarone della Valpolicella Classico matura per 36 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Gioé 2003**  
Santa Sofia (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (65%), Rondinella (30%), Molinara (5%)

Prezzo: € 43,00

Punteggio: ✧✧✧✧★

Amarone della Valpolicella Classico Gioé si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, liquirizia, macis, cacao, tabacco, mentolo e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Amarone della Valpolicella Classico Gioé matura per 36 mesi in botte, 12 mesi in barrique e per 12 mesi in bottiglia.

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

EVENTI

## Notiziario

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

### Sorsi di Pace con il Vino "Cura" un'Intera Città

In 8 edizioni, l'asta benefica del Nebbiolo che quest'anno ha visto la partecipazione di 12 aziende vitivinicole da tutto il Piemonte, sono stati raccolti 130.000 euro che hanno permesso di curare 290.000 persone nell'ospedale Gotherich in Sierra Leone in attività dal 2001 grazie ad Emergency. Ogni opera parte da una base d'asta di 100 euro e nell'edizione 2010 si è raggiunto il record di 2.120 euro. L'evento, che quest'anno ha visto come protagonista anche Cecilia Strada si è appena concluso con una conferma di solidarietà raccogliendo 18.500,00 euro.

«Il vino è l'elemento più socializzante che ci sia e tale iniziativa lo dimostra» - ha dichiarato Cecilia Strada, Presidente di Emergency - «A questo prodotto sono particolarmente legata, mi ricorda mia madre Teresa Sarti che, a fine di una dura giornata di lavoro, apriva una bottiglia di vino condividendola con le persone che lavoravano con lei. Era un momento per parlare delle cose successe nella giornata e di come poter migliorare.» E quando il vino si sposa con l'arte, il valore è ancora maggiore. «Ogni bottiglia che i 24 artisti nazionali e internazionali hanno interpretato è un frammento del loro percorso ma tutte assieme queste bottiglie sono la voce della vita. Ho coinvolto diverse età, sia giovani che artisti di più di 80 anni. L'arte è il dono di un uomo a tutti gli uomini» - afferma Lorella Giudici, critica d'arte che in questi mesi ha coordinato il lavoro degli artisti.

Anche i più giovani, dall'asilo nido alle scuole medie inferiori, hanno contribuito al successo dell'evento e alla raccolta dei fondi grazie alla realizzazione delle "ostensioni" sotto la regia di Carlo Re dell'associazione Artus, seguendo la tematica della Sacra Sindone. Queste piccole grandi opere assieme alle 24 magnum delle diverse espressioni di Nebbiolo vestite da artisti nazionali e internazionali hanno emozionato e coinvolto i presenti dando appuntamento alla prossima edizione.

### Dedicata al Marzemino la II Tornata 2010 dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

Con una giornata di studi e di relazioni di alto livello scientifico, che hanno spaziato dall'ambito storico a quello enologico e ampelologico, l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, in collaborazione con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, ha organizzato a Rovereto (presso la sede del Museo di Arte Moderna MART) la sua seconda Tornata del 2010. Il titolo del Convegno - "Marzemino un nobile trentino" - anticipava

l'intendimento degli oratori di andare alla ricerca delle origini di questo vitigno, che costituisce uno dei prodotti di punta della ricca vitivinicoltura trentina e che è la bandiera di una zona ben definita: «Il Marzemino è un vitigno che identifica la Vallagarina - ha dichiarato Tiziano Mellarini, assessore provinciale all'Agricoltura, Turismo e Promozione - contribuendo al suo sviluppo turistico; mi auguro che, in questo momento di crisi, questo nobile vitigno possa dare forza all'intera produzione trentina, che sempre più deve programmare azioni di raccordo col territorio».

«Il Marzemino è un vitigno dal sangue blu, ha dichiarato Antonio Calò, presidente dell'Accademia, che contribuisce al salto di qualità che consente alle bottiglie italiane di primeggiare sui mercati internazionali grazie alla loro qualità» Introdotto dall'Accademico Michele Pontalti, dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, l'incontro è stato aperto da Umberto Benetti, a sua volta Accademico, che ha ripercorso le origini del vitigno dalla leggenda alla storia, evidenziando le modalità di diffusione del Marzemino a Rovereto e in Vallagarina per arrivare fino alle epoche più recenti. La ricercatrice Stella Grando ha approfondito l'aspetto genetico del Marzemino, attraverso la ricostruzione delle sue relazioni di parentela con altri vitigni: «Il Marzemino, ha concluso, figura come discendente diretto del Teroldego e di una varietà sconosciuta, forse estinta o mai coltivata, che i dati suggeriscono essere lo stesso ignoto vitigno legato al Pinot, a sua volta padre del Teroldego stesso. Il tecnico Francesco Ribolli ha parlato di gestione del vigneto, dai sistemi di allevamento alle tecniche di coltivazione: «Il Marzemino, ha osservato, si caratterizza per essere estremamente esigente sia nella scelta dei terreni che per le cure agronomiche che devono essere attuate nel corso della stagione vegetativa». Giorgio Nicolini, ricercatore Fondazione E. Mach, ha approfondito le problematiche enologiche, focalizzando l'attenzione sulle acquisizioni nell'ultimo ventennio grazie all'attività di sperimentazione realizzata all'Istituto Agrario con la collaborazione delle aziende del territorio. Infine, Andrea Faustini, enologo di Cavit, ha esposto lo studio condotto dalla sua Azienda in collaborazione con la Fondazione Mach: «Nel vigneto di Maso Romani, ha spiegato, dal 2006 si sta lavorando per costituire un vigneto di sperimentazione; è stato realizzato un impianto produttivo allevato a filare, unico nel suo genere per complessità, originalità e per la prospettive a esso collegate: l'obiettivo è quello di proporre, valutare e valorizzare tutte le possibili produzioni vitivinicole del Marzemino, salvaguardandone pure la complessità produttiva e la biodiversità derivante dalla conservazione di un antico vigneto».

### Anna Brisotto Eletta Presidente del Consorzio Friuli Grave

Anna Brisotto è la nuova Presidente del Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave. La nomina è avvenuta il 16 giugno 2010, da parte del Consiglio di Amministrazione che le ha affidato il compito di portare il Consorzio verso le grandi sfide della competizione globale nel rispetto delle nuove regole del mondo del vino.

La nomina di Anna Brisotto è stata felicemente accolta dai consorziati ed è avvenuta con il consenso delle differenti categorie rappresentate all'interno del Consiglio, le quali hanno condivi-

so un approccio basato sulla necessità sia di accrescere la qualità del prodotto, sia di incrementare le iniziative e le attività di promozione, tutela e valorizzazione della Denominazione.

La neoeletta Presidente dichiara: «Mi sento onorata e orgogliosa nell'accettare il prestigioso incarico, ne sento la particolare responsabilità consapevole che il Consorzio rappresenta uno strumento utile per tutti gli utilizzatori della Denominazione». L'elezione di Anna Brisotto segue a una presidenza quasi ventennale di Piergianni Pistoni che afferma: «Sono compiaciuto della scelta fatta dal Consiglio, Anna appartiene a una delle famiglie storiche che hanno contribuito a diffondere il nome delle Grave. Auguro a lei e a tutto il Consiglio di operare sempre nell'interesse esclusivo del territorio che è il vero patrimonio del Consorzio».

Anna Brisotto prosegue: «Il Consorzio svolge compiti di grande importanza, quello di armonizzare le esigenze di tutti i consorziati ed anche gli interessi di tutto il territorio per favorire lo sviluppo della Denominazione assicurando il rispetto delle regole previste dal Disciplinare. Si tratta di un percorso difficile e ambizioso e sono certa che con l'impegno, il sostegno e la condivisione di tutti, si possano mettere in campo iniziative allo scopo di promuovere in maniera ancora più efficace la conoscenza dei vini Doc Friuli Grave».

Insieme ad Anna Brisotto, titolare dell'azienda San Simone di Porcia, sono stati eletti alla guida del Consorzio i Vicepresidenti Pietro Biscontin della Cantina La Delizia di Casarsa e Michelangelo Tombacco dell'azienda I Magredi di Domains. Nel Consiglio di Amministrazione siedono anche Maria Pia Bianchi (Az. Bianchi di San Vito al Tagliamento), Giuseppe Crovato (Cantina di Bertiole), Alessandro Gallici (Az. Banear di Treppo Grande), Fernando Pighin (Az. Pighin di Pavia di Udine), Gianni Tommasini (Cantina di Sacile e Fontanafredda), Stefano Trinco (Az. Vigneti Pittaro di Codroipo).

### **Vespaionna: Grande Successo della Notte Bianca di Breganze**

È stato un vero successo la terza edizione della "Vespaionna", la notte bianca anzi, meglio, "bianco-rossa", promossa dalla Strada del Torcolato e dal Consorzio di Tutela dei vini di Breganze. Un'ampia finestra di sereno tra le copiose perturbazioni di questi giorni strani, ha arreso al fine settimana più vicino al solstizio d'estate, quando tradizionalmente si tiene la festa delle cantine della Pedemontana vicentina. Una folla di appassionati e curiosi, per lo più giovani, ha affollato le vie del centro e le aziende agricole del paese, per assaggiare le eccellenze enologiche del territorio in abbinamento alle specialità gastronomiche ed ai prodotti tipici in un clima di allegria e divertimento: fino quasi alle prime luci dell'alba, la scia festante e colorata di visitatori, muniti di porta bicchiere giallo e calice per le degustazioni, ha animato la festa tra musiche, balli ed intrattenimenti di vario genere. L'atmosfera allegra della serata si è mantenuta sempre nei binari della civiltà e della sicurezza, anche grazie al servizio di trasporto in minibus per spostarsi sul territorio lasciando sempre parcheggiate le auto.

«La formula della manifestazione», dichiara Fausto Maculan, presidente della Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze, «piace molto al pubblico e anche ai cantinieri, per i quali avere ospiti in casa è onorare un'antica tradizione di accoglienza che

promuove il territorio». «Quest'anno abbiamo avuto un'affluenza record», gli fa eco Girolamo Lievore, presidente del Consorzio Tutela Vini DOC Breganze: «è difficile, beninteso, contare le persone in una manifestazione diffusa ed itinerante, tuttavia se l'anno scorso abbiamo avuto un migliaio di presenze, quest'anno la sensazione è che siamo andati ben oltre le 1.800, merito dell'organizzazione delle cantine socie».

### **Laghidivini: Premiato il Vino Preferito dal Pubblico**

Si è conclusa ieri sera a Bracciano la terza edizione di Laghidivini con un bilancio estremamente positivo. Ben oltre il migliaio di presenze durante il primo fine settimana del festival e ancora numerosissima la partecipazione - al di là delle aspettative - alle altre iniziative proposte nei giorni successivi, tra cui il suggestivo tour in battello sabato 26 giugno, al chiaro di una luminosa luna piena con degustazione di vini e di prodotti di eccellenza del territorio sabatino.

L'ultimo atto di Laghidivini è stata la premiazione del vino preferito da parte del pubblico che, durante le serate di degustazione del 19 e 20 giugno, ha potuto votare il vino preferito tra una scelta di oltre cento etichette in rappresentanza di una quarantina di aziende vitivinicole, provenienti dalle sponde di venti laghi italiani.

Il premio se lo è aggiudicato il Giacchè dell'azienda Casale Cento Corvi di Cerveteri (Roma), un vino tannico, caldo e molto strutturato, dotato di grande intensità e persistenza, e con un corredo olfattivo che evoca il sottobosco, l'amarena, le visciole. Il vitigno è autoctono, già noto agli etruschi, con un temperamento ribelle e di difficile coltivazione. La sua storia e quella dell'azienda che lo ha "domato" sono ricche di fascino e riconducono all'incredibile rapporto tra l'essere umano, la terra e il recupero delle coltivazioni autoctone.





NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



**Grappa di Amarone  
Ca' Rugate (Veneto, Italia)**  
(Distillatore: Distilleria Maschio Pietro)

Materia prima: Vinacce di Corvina, Corvinone, Rondinella

Prezzo: € 16,90 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo dorato chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di mora, prugna, cioccolato, vaniglia, miele, nocciola e tabacco, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che si dissolve rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna, miele e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e matura in botte per circa 6-9 mesi.



## Wine Parade

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

| Posiz. |   | Vino, Produttore   |
|--------|---|--|
| 1      | ↔ | Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)                       |
| 2      | ↔ | Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)                                 |
| 3      | ↗ | Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)  |
| 4      | ↘ | Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)  |
| 5      | ↔ | Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)  |
| 6      | ↗ | Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia)                         |
| 7      | ↘ | Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)                               |
| 8      | ↗ | Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia) |
| 9      | ↗ | Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)                  |
| 10     | ↘ | Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)                               |
| 11     | ↗ | Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)                  |
| 12     | ↘ | Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)                      |
| 13     | ☆ | Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)                                    |
| 14     | ☆ | Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)   |
| 15     | ☆ | Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)                                     |

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