

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 98, Estate 2011

Italia Contro Francia. Di Nuovo.

Gli italiani possono finalmente gioire per un grande risultato che cambierà le sorti del nostro Paese e renderà i produttori di vino più felici e gonfi di orgoglio. Perfino più belli e più alti. È ufficiale: l'Italia produce più vino della Francia! Una notizia clamorosa, di certo la notizia del secolo, che possiamo mettere al fianco di ogni vendemmia, anch'esse, ogni anno puntualmente del secolo. Torniamo seri. Produciamo una quantità di vino maggiore della Francia. E con questo? Cosa si vuole dimostrare? Qual è il merito che ne deriva? Qual è il contributo alla viticoltura e all'enologia del Paese, nel termine più significativo che è poi la qualità? Perdonate l'ironia iniziale, ma francamente - e per l'ennesima volta - non riesco proprio a comprendere l'importanza di una notizia simile. Produrre più vino di qualcun altro significa forse essere migliori o di produrre vino migliore? Ho molti dubbi in merito, soprattutto non comprendo questo presunto merito se si confronta il risultato con gli altri importanti numeri del mondo della produzione vinicola.

La notizia è stata diffusa dall'OIV, *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin* (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) e in Italia, la notizia è stata ripresa e diffusa da molti, dai giornali alla televisione. Molti hanno "dimenticato" di trattare la notizia nella sua forma completa, omettendo, per esempio, alcuni dati significativi e che meglio fanno comprendere il senso della notizia, concentrandosi semplicemente sul dato meno importante, cioè sulla quantità prodotta. A quanto si apprende, nel 2010 l'Italia ha prodotto 49,6 milioni di ettolitri di vino, mentre la Francia ne ha prodotti "soltanto" 46,2. Una differenza, in favore dell'Italia, di ben 3,4 milioni di ettolitri. In virtù di questo risultato, nel 2010, l'Italia è il primo produttore di vino del mondo, siamo il paese che produce la maggiore quantità di vino del mondo. La quantità, ecco. Cosa dicono invece i dati che fanno davvero la differenza nel prestigio e nell'economia delle cantine?

Se valutiamo l'importanza della notizia - di per sé, comunque poco importante senza un cospicuo riscontro di qualità - tenendo conto degli altri dati, il significato del risultato appa-

re ben diverso. In accordo ai dati diffusi dall'OIV, nel 2010 gli italiani hanno consumato ben 24,5 milioni ettolitri di vino, mentre i francesi ci superano con ben 29,4 milioni di ettolitri. I francesi hanno quindi bevuto quasi cinque milioni di ettolitri di vino più di noi. Come mai, quindi, in Italia si produce più vino della Francia, pur consumandone meno? Qualcuno potrebbe suggerire che l'Italia esporta più vino, e quindi è giustificata la maggiore quantità prodotta. Vero: l'Italia ha esportato ben 20,1 milioni di ettolitri di vino, mentre la Francia si è fermata ad appena 13,5 milioni di ettolitri. Un dato positivo, si potrebbe certamente affermare: l'Italia ha esportato 6,6 milioni di ettolitri in più rispetto alla Francia, un risultato tutt'altro che insignificante.

Da qualche anno, l'esportazione del vino italiano, soprattutto negli Stati Uniti d'America, è in continuo aumento, probabilmente a scapito del vino francese. In altre parole, negli Stati Uniti se si decide di stappare una bottiglia di vino *straniero*, la preferenza cade sovente sul vino italiano. La qualità del vino italiano - è innegabile - si è innalzata di molto negli ultimi anni, qualcosa che è stato certamente apprezzato anche al di fuori del nostro Paese, soprattutto nel confronto con i vini francesi. Se valutiamo questo importante risultato con l'ultimo dato diffuso dall'OIV - quello relativo al valore delle quantità esportate - questo risultato va necessariamente considerato in modo molto diverso. Il valore di vino esportato dall'Italia è pari a 3,9 miliardi di euro, mentre la Francia, pur esportando quasi sette milioni di ettolitri in meno, ha incassato ben 6,3 miliardi di euro. Questo valore mette in evidenza due fattori non proprio irrilevanti.

Il primo è che, all'estero, il vino italiano costa meno di quello francese, fattore che probabilmente invita, soprattutto in questi tempi non proprio *floridi*, a stappare un vino più economico. Il secondo, e forse ancor più significativo, è che il margine di profitto per le cantine italiane che si dedicano all'export è decisamente inferiore rispetto a quello dei cugini francesi. Si esporta e si produce più vino, ma si guadagna molto meno rispetto alla Francia. Questo porta comunque a una riflessione: forse i produttori italiani sono costretti a "svendere" il proprio vino, in virtù del fatto che se ne produce molto, così da evitare

Sommario

Italia Contro Francia. Di Nuovo.	1
GUSTO DIVINO	
Moelleux: la Soffice Morbidezza del Vino	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae	7
Wine Parade	7

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

di accumularlo in cantina con il rischio, più che concreto, che finisca invenduto? Come dire, meglio venderlo a poco che non venderlo affatto o destinarlo alla distillazione, che poi è quasi come non venderlo. Sarà forse che i francesi, per l'ennesima volta, hanno capito che si può guadagnare molto dal vino, pur producendone meno?

Se guardiamo il risultato del primato della produzione mondiale sotto questo aspetto, è evidente che tutto questo ha il sapore della vittoria di Pirro. I consumi di vino in Italia sono in calo, ma se ne produce di più. Il vino esportato dall'Italia è in aumento, ma il margine di profitto non è altissimo. Eppure i francesi consumano più vino di noi e ne producono meno, ne esportano meno e guadagnano di più. Fare "molto" è meglio? Sembrerebbe proprio di no. Perché i francesi riescono a guadagnare molto più pur esportando molto meno? La risposta potrebbe essere banale: la qualità del vino francese esportato è superiore a quella del vino italiano e pertanto ha un valore maggiore. L'Italia esporta vino di qualità, ma anche - e forse soprattutto - vino mediocre, pertanto se si vuole vendere si deve sacrificare il margine. La qualità ha un prezzo, ovvio. E nel calice servono i fatti, non le parole o i presunti meriti. L'Italia è il principale produttore di vino del mondo ma è anche quello che guadagna di meno. E continuo a non capire il motivo per il quale si possa esultare per una notizia come questa.

Antonello Biancalana



GUSTO DiVINO

Moelleux: la Soffice Morbidezza del Vino

Per molti è la sensazione gustativa che è tipica dei grandi vini, per altri è invece il segno distintivo dei vini omologati e scontati, in perfetto stile internazionale

Per molti anni, i vini morbidi - con quella morbidezza spessa e opulenta, quasi pastosa dal vago sapore zuccheroso - sono stati declamati e acclamati da ogni guida enologica e da gran parte degli appassionati di vino. Per anni, questi vini, sono stati innegabilmente il riferimento enologico di tutto il mondo,

diventati all'improvviso i protagonisti di ogni calice, copiati da tutti, nel bene e nel male. Non da ultimo, questo genere di vini ha condizionato fortemente il mercato enologico, cercando di assecondare il gusto e le crescenti richieste dei consumatori, così da assicurarsi maggiori profitti. Se un vino non era "morbidoso", non trovava il consenso delle masse, al limite, finiva nei calici di quelli che dal vino cercavano ben altre emozioni sensoriali. È una questione di gusti, certamente, ma a volte l'eccesso di morbidezza rende un vino squilibrato e poco interessante, senza sorprese, ma certamente rassicurante.

Per molto tempo, i vini capaci di esprimere una certa eleganza - concetto che, va detto, è piuttosto soggettivo - nell'armonia dei profumi fino all'equilibrio gustativo, sembravano non trovare più il consenso degli appassionati. Per lungo tempo, si è cercato il rassicurante abbraccio di profumi morbidi, in particolare quelli ottenuti attraverso la maturazione e la fermentazione in barrique, molto diretti e omologati, tanto da renderli simili a tantissimi altri vini. Anche in bocca le cose non erano molto diverse: la "semplicità" di un vino morbido, senza complicazioni, spesso con strutture piene, quasi enormi, tenevano a una certa distanza - spesso soffocandole completamente - sia l'acidità, sia l'astringenza dei tannini. In questo quadro gustativo, anche l'alcol trova una maggiore espressione - elemento che, non va dimenticato, contribuisce in modo significativo alla sensazione di morbidezza - con l'effetto di ottenere vini decisamente più alcolici.

Questi vini, dal deciso orientamento morbido, così morbido da richiamare, per certi aspetti, una lieve sensazione dolciastra, che in certi casi è realmente presente in virtù di un piccolo residuo zuccherino, hanno contribuito al livellamento delle qualità organolettiche del vino. O quanto meno hanno livellato e omologato le aspettative dei consumatori nei confronti di ogni vino. Poiché nel vino l'equilibrio gustativo è un fattore determinante per la definizione della sua qualità, l'aver assecondato - ma si farebbe meglio dire, condizionato e controllato - il gusto dei consumatori, ha dato inizio a veri e propri giochi di equilibrio in vigna e in cantina, tutto per ottenere morbidezza, concentrazione e potenza. È successo quindi che, se si voleva restare nel mercato, uve che da sempre hanno prodotto vini leggeri ma eleganti - non da ultimo - equilibrati, sono stati costretti ad andare in palestra e a sviluppare possenti muscoli.

Tutto è iniziato, innegabile, dal Merlot e dalla barrique. Qualche decina di anni fa, quando la qualità del vino mondiale stava iniziando il suo percorso, qualunque vino prodotto con Merlot fermentato o maturato in barrique aveva il successo assicurato, il pieno consenso della critica enologica, quindi l'apprezzamento dei consumatori. Tutto è iniziato quando i paesi enologici emergenti - Stati Uniti d'America su tutti - hanno iniziato a produrre vini cercando di imitare lo stile francese. Si finì per credere che il segreto dei francesi fosse il Merlot e la barrique - i vini di Bordeaux erano, a quei tempi, i più conosciuti e apprezzati - e quindi si cercò di creare vini basandosi prevalentemente su questi due elementi. Si arrivò quindi con l'esagerazione di quel modello e con l'exasperazione tecnologica, un modello che iniziò ad essere considerato come riferimento, complice anche una parte della critica, soprattutto americana. La Francia e gli altri storici paesi produttori di vino, furono praticamente costretti ad adeguarsi alla nuova tendenza.

Dal punto di vista organolettico, un vino morbido è chiaramente più immediato e diretto rispetto a un vino dal profilo

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2011 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

gustativo più complesso, dove anche l'astringenza e l'acidità competono nell'equilibrio complessivo. Sono in molti a sostenere che questo genere di vini riscuotano un ampio successo proprio perché ricordano sensazioni gustative *infantili*, pertanto semplici e rassicuranti. Sono in molti a sostenere che questo genere di vini siano generalmente preferiti dagli appassionati neofiti, poiché con la loro personalità forniscono "soddisfazioni organolettiche" immediate e semplici che ognuno può riconoscere. Entrambe le ipotesi sono verosimili: non è un caso che, con il procedere della propria crescita nel percorso della degustazione sensoriale, si tendono a preferire vini con qualità lontane da quelle morbide, ricercando, per esempio, le qualità più marcate nell'acidità, pur mantenendo eleganza e, non da meno, equilibrio.

Questo si può anche spiegare con il rapporto che i degustatori "esperti" hanno con il vino. Non si accontentano infatti di conoscere e riconoscere le sensazioni percepite dal calice; piuttosto si prodigano nell'analisi alla ricerca delle sfumature meno evidenti, meno immediate, quelle che regalano carattere e personalità a un vino. Va detto che la ricerca delle sfumature in un vino è sempre più complessa e poco agevole, anche a causa dell'innegabile livellamento tecnologico che si è verificato sia in vigna sia in cantina. L'impiego di tecnologie e ausili disponibili a tutti, ha contribuito alla diffusione di un modello sensoriale virtualmente replicabile e attuabile ovunque. Un esempio su tutti è l'uso dei lieviti selezionati - che impartiscono al vino qualità aromatiche ben precise, spesso coprendo il carattere dell'uva - così come l'uso di botti e barrique, capaci di conferire al vino determinati tannini ed elementi organolettici, aromatici e gustativi, riconoscibili in migliaia di vini.

La corsa alla morbidezza ha portato inoltre al progressivo aumento della gradazione alcolica nei vini. Qualche decina di anni fa, e questo anche in Francia, un vino con un volume alcolico superiore al 13% era considerato come un'eccezione: la media era generalmente del 12,5%. L'aumento della morbidezza in un vino necessita il conseguente aumento di un fattore opposto, così da ottenere l'equilibrio. La morbidezza è generalmente equilibrata dall'acidità e dall'astringenza, ma poiché la morbidezza nelle uve si ottiene anche con la maturazione - condizione che porta alla diminuzione della sua acidità - non resta che introdurre tannini attraverso la fermentazione o maturazione in botti dal forte impatto, come la barrique. Se si aggiunge poi che certe uve - come il Merlot - sono naturalmente caratterizzate da una quantità modesta di acidi ma quantità si-



È nei vini rossi dall'accentuata morbidezza, soprattutto quelli prodotti con Merlot e maturati in barrique, che si percepisce il carattere *moelleux*

gnificative di elementi "morbidi", la maturazione in barrique diventa quasi obbligatoria.

La morbidezza si ottiene anche con l'impiego di uve mature, condizione che aumenta la quantità di zucchero, quindi - al termine della fermentazione primaria - si produce una quantità maggiore di alcol. Fra i tanti ruoli svolti nel profilo gustativo, l'alcol contribuisce ad aumentare il carattere morbido di un vino, alterando quindi l'equilibrio. In altre parole, alla fine diventa un circolo vizioso senza fine, poiché l'aumento di un elemento richiede il relativo aumento di uno o più fattori opposti, così da ristabilire l'equilibrio. Anche la ricerca estrema della concentrazione, con lo scopo di produrre vini coloratissimi e con strutture possenti, anche da quelle uve che in genere non possiedono materiale "solido" a sufficienza, richiede l'esaltazione di certi caratteri organolettici oppure ricorrere alla loro correzione in cantina. Non è un segreto che, quando necessario - oppure per ottenere un certo risultato - in cantina è possibile correggere un vino aggiungendo, legalmente, acido tartarico oppure glicerina, per esempio.

Due importanti personaggi francesi del mondo del vino del 1900, Émile Peynaud e Jules Chauvet, oltre a stabilire le basi e lo sviluppo dell'enologia moderna, hanno definito i principi della moderna degustazione sensoriale del vino, proponendo un modello metodico e *scientifico*, spiegando, fra l'altro, il concetto di "morbidezza". A questo proposito, è opportuno ricordare che Jules Chauvet, oltre ad essere stato enologo, esperto chimico e degustatore di vini di raro talento, più di ogni altro si è soffermato sull'importanza del calice da degustazione. I suoi studi e le sue ricerche gli hanno consentito di definire la forma e la dimensione del celebre calice INAO, oggi comunemente conosciuto come calice da degustazione ISO. Nei loro libri sul tema della degustazione sensoriale del vino, sia Peynaud sia Chauvet, usano il termine *moelleux* - termine ora ampiamente diffuso nel mondo del vino - proprio per definire questo genere di vini *morbidi*.

Il termine è stato comunque oggetto di confusione, soprattutto a causa di traduzioni in altre lingue - a partire dall'inglese - attribuendo a questa parola, erroneamente, il significato di *dolce*, riconducendo quindi alla presenza dello zucchero. Il termine *moelleux* è utilizzato in Francia per indicare una categoria di vini dallo stile specifico, vini caratterizzati da una media dolcezza, tuttavia quando è riferito alla degustazione sensoriale del vino, assume un significato ben diverso. Il termine *moelleux* è definito dal celebre dizionario francese Larousse come «ciò che è morbido ed elastico al tatto. Qualcosa che ha gusto, suono o aspetto morbido e vellutato, riferito alla carne, si intende carne tenera. Si dice di un vino rotondo e corposo in bocca». Sempre il dizionario Larousse, informa che l'etimologia di *moelleux* deriva dal latino *medullus*, cioè "midolloso", cioè pieno di midollo, come le ossa.

In altre parole, quando si parla di degustazione sensoriale del vino, la dolcezza e lo zucchero non hanno nessun riferimento al termine *moelleux*. Si definisce pertanto *moelleux* quel vino che in bocca ha un carattere morbido, soffice, liscio, levigato e vellutato. Per i francesi, il carattere *moelleux* è fondamentale per l'equilibrio di un vino, poiché è il fattore che riesce a equilibrare sia l'acidità nei vini bianchi e rossi, sia l'astringenza dei tannini nei vini rossi. Questo richiama il concetto di equilibrio nei vini - ancora oggi applicato nella degustazione sensoriale - concetto che è stato appunto definito da Émile

le Peynaud e Jules Chauvet. Cosa compone quindi il carattere *moelleux* nei vini? Tutte le qualità il quale sapore riconduce direttamente alla morbidezza e, in secondo luogo, alla tendenza dolciastra. Fra i principali componenti troviamo l'alcol etilico e i cosiddetti polialcoli, come per esempio la glicerina.

Il gusto dell'alcol, oltre a produrre il conosciuto effetto pseudocalorico, è tendenzialmente dolciastra e produce una sensazione tattile riconducibile alla morbidezza. La sensazione di morbidezza è accentuata inoltre da altre sostanze generalmente presenti nelle uve - e quindi nel mosto - come pectine, mucillagini e gomme. Fra i tanti fattori che possono aumentare la "morbidezza" nei vini, si ricordano anche la fermentazione e la maturazione in botte - soprattutto la barrique - e la permanenza del vino a contatto con le sue fecce e le cellule del lievito di fermentazione. Tutto questo porta al "miracolo" del tanto amato carattere *moelleux* - responsabile del successo commerciale di fiumi di vino negli anni 1990 - così caro a tanti appassionati di vino, noioso e monotono per tanti altri. Oggi, infatti, la preferenza dei consumatori sembra prediligere quei vini con un carattere *moelleux* piuttosto modesto, con personalità più fine e fresca, ravvivati da una vivace acidità.



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



Greco di Renabianca 2009
Terre Margaritelli (Umbria, Italia)

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 9,90

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Greco di Renabianca si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di biancospino, ginestra, miele e vaniglia. 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 nocciola. Greco di Renabianca matura per 2 mesi in barrique, un mese in vasche d'acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Pasta e risotto con carne, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi



Malot 2008
Terre Margaritelli (Umbria, Italia)

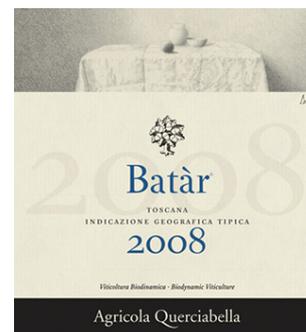
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 9,90

Punteggio: ◇◇◇◇

Malot si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, burro d'arachidi, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Malot matura per 9 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Batàr 2008
Querciabella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay

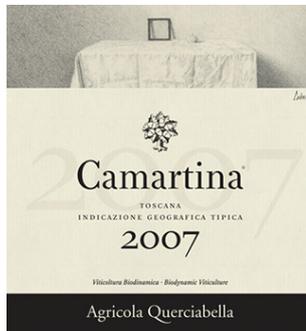
Prezzo: € 49,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Batàr si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, banana e susina seguite da aromi di miele, vaniglia, pralina, biancospino, pera, nocciola, pompelmo e grafite.

In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, pompelmo e nocciola. Batàr fermenta e matura in barrique per circa 12 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Carne saltata



Camartina 2007
Querciabella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 79,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Camartina 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 amarena, ribes e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, tabacco, vaniglia, cacao, cannella, macis, pepe rosa, chiodo di garofano ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, ribes e prugna. Camartina matura in barrique per 12 mesi.

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



Balbium 2009
Terre di Balbia (Calabria, Italia)

Uvaggio: Magliocco Canino

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆

Balbium si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia e

carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Balbium matura per 10 mesi in botte.

Abbinamento: Pasta con carne, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Masetto Dulcis 2008
Endrizzi (Trentino, Italia)

Uvaggio: Moscato Giallo, Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer

Prezzo: € 27,85 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Masetto Dulcis si presenta con un colore giallo dorato cupo e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, miele e scorza d'agrumi seguite da aromi di albicocca secca, origano, confettura di mele cotogne, lavanda, mandorla, fico secco, mandorla e smalto. In bocca ha buona 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, miele e albicocca secca. Masetto Dulcis è prodotto con uve appassite e fermenta in botte.

Abbinamento: Pasticceria secca, Formaggi stagionati e piccanti



Gran Masetto 2007
Endrizzi (Trentino, Italia)

Uvaggio: Teroldego

Prezzo: € 47,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Gran Masetto si presenta con un colore rosso rubino cupo 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, cannella, vaniglia, cioccolato, macis, rosa appassita, pepe rosa, tabacco e mentolo. In bocca ha otti-

ma corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Gran Masetto matura per 20 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati di carne, Formaggi stagionati



Collio Malvasia 2010 Venica (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Malvasia Istriana

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Collio Malvasia si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, nocciola e albicocca seguite da aromi di banana, agrumi, biancospino, ginestra, pera, susina e pralina. 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, albicocca e nocciola. Una parte di Collio Malvasia matura per 5 mesi in botte.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, Pesce saltato, Crostacei alla griglia



Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010 Venica (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Collio Sauvignon Ronco delle Mele si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, sambuco e frutto della passione seguite da aromi di ortica, pera, pompelmo, peperone,

biancospino, mela e minerale. 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 pesca, frutto della passione e mela. Una piccola parte di Collio Sauvignon Ronco delle Mele matura in botte.

Abbinamento: Crostacei alla griglia, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Zuppe di crostacei

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.

Soave: il Futuro è dei Piccoli

Sedici piccole aziende pronte al rilancio del Soave. Soavecru nasce con l'obiettivo di rendere protagoniste le aziende di piccole dimensioni che credono nel Soave, inteso come prodotto di qualità che può vantare ben 80 anni di storia. Per farlo l'associazione ha intrapreso un programma originale: «Abbiamo deciso di partire dalla nostra ricchezza, ovvero la nostra esperienza e il nostro sapere, per dividerla con gli altri» afferma Sandro Gini, presidente dell'associazione «Non vogliamo perdere le caratteristiche di viticoltori legato al proprio territorio, per questo nello statuto vi è l'obbligo di rimanere aziende di piccole dimensioni. Vogliamo dare più valore ai nostri vini e per farlo abbiamo messo a punto un programma. Oggi, a soli due mesi dalla prima presentazione, abbiamo esposto i primi fatti.»

I giornalisti sono infatti stati portati in vigneto per vedere come l'agricoltura possa divenire sempre più sostenibile «Con la confusione sessuale e l'uso del bacillo thuringiensis possiamo rendere il vigneto sempre più amico dell'ambiente, ma c'è di più: a Soavecru si sperimentano anche tecniche innovative con l'uso di oli essenziali provenienti da Israele e anche in cantina si lavora per l'eliminazione dell'anidride solforosa». Prossimo passo sarà la formazione aperta a tutti che partirà all'inizio di novembre con i corsi di Terra Viva «Soavecru nasce all'insegna della formazione e della condivisione. Questa è la nostra forza» ha commentato Paolo Zardini in rappresentanza di Terra Viva.

La presentazione di Soavecru si è conclusa con un messaggio di speranza da parte del Sindaco di Monteforte d'Alpone, Carlo Tessari, che ha ospitato la conferenza «Monteforte d'Alpone lo scorso autunno si è fatto conoscere per i tristi fatti di cronaca legati all'alluvione; ora vogliamo riaccendere una speranza. Ci piacerebbe che Palazzo Vescovile, che oggi è stato la sede della presentazione di Soavecru, divenisse un centro permanente per la valorizzazione dell'enologia locale».

a Russiz Superiore per Avvicinare i Giovani al Bere Consapevole

“Festa tra le vigne” il 6 luglio nella tenuta di Russiz Superiore di Capriva del Friuli (Gorizia), fra le più conosciute maison friulane, portabandiera della migliore enologia del Collio. Un percorso del gusto fra i vigneti e i giardini che circondano la cantina, con raffinati abbinamenti fra cibo e vini e tanta musica, per una festa che vuol far avvicinare i giovani alla cultura del vino e al bere consapevole. Russiz Superiore apre quindi le porte ai visitatori dall'imbrunire a notte fonda e si racconta, in modo semplice, informale e festoso, proponendo in degustazione la gamma dei suoi raffinati vini: un'occasione per tutti gli appassionati di apprezzarli nell'impagabile cornice della terra da cui provengono.

Dall'alto della collina di Russiz Superiore, da cui lo sguardo spazia sulle alture del Collio fino al mare, gli ospiti potranno godersi il tramonto sorseggiando un aperitivo e poi incamminarsi lungo il percorso del gusto scandito da varie postazioni in cui alcuni ristoratori di “Friuli Via dei Sapori” proporranno le loro creazioni estive, abbinata ciascuna ad un vino di Russiz Superiore. Dopo cena, ecco la musica con Dj Zippo, in una carrellata anni '70 e '80 fino agli ultimi successi di discoteca, per ballare fino nel cuore della notte.

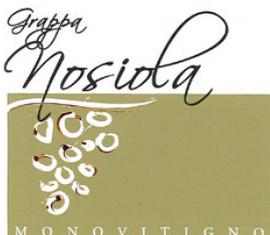


NON SOLO VINO

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 Nosiola
Pisoni (Trentino, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Nosiola

Prezzo: € 14,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di pera, mela, ginestra, biancospino, banana e nocciola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza, buona corrispondenza con il naso. Il finale è persistente con ricordi di pera, mela e nocciola. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 43°.



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	↔	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
2	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
3	↘	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
4	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
5	↘	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
6	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
7	↘	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
8	↗	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
9	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
10	↘	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
11	↗	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
12	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
13	↗	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
14	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
15	↘	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)

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