


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XI - Numero 120, Estate 2013

Vini fra Fama, Fortuna e Meriti

Quando iniziai l'avventura di DiWineTaste, idea che per la prima volta sfiorò i miei pensieri nel 2000, per poi concretizzarsi nel 2002, avevo già le mie personali idee sul vino e una forte convinzione: in questa materia, esattamente come oggi, avevo tanto da imparare. Oggi, probabilmente, possiedo una consapevolezza maggiore rispetto a tredici anni fa, ho avuto la fortuna di capire qualcosa in più sul vino, ma la certezza che si tratti di un argomento pressoché infinito mi accompagna ancora. Nel 2000 lavoravo già da qualche anno nel mondo del vino, per meglio dire, dell'enogastronomia, in qualità di consulente. Avevo anche un particolare interesse, come oggi, per la fisiologia dei sensi - materia alla quale mi ero appassionato molti anni prima durante le mie ricerche e studi sul tè - oltre alle tecniche di degustazione, anche queste "scoperte" per merito del tè. Cercavo di informarmi attraverso pubblicazioni e libri - cosa che continuo a fare, libri in particolare - incluse le cosiddette *guide dei vini*, a quei tempi certamente più influenti di quanto non lo siano oggi.

Non ero comunque dipendente da questo genere di pubblicazioni, ne ho acquistate diverse in passato, alcune mi venivano regalate direttamente dai miei clienti, e la mia opinione sul vino era, allora come oggi, fortemente basata su quello che versavo nel mio personalissimo calice. Anche per motivi puramente didattici e di cultura personale, ogni tanto acquistavo, da solo o insieme ad amici, quei vini che - secondo i pareri "esperti" delle guide - rappresentavano ogni anno la vetta dell'Olimpo dell'enologia italiana e del mondo. Quelle bottiglie, a seconda della circostanza e dell'occasione, erano degustate *scoperte* nel caso della valutazione di un singolo vino, rigorosamente alla *cieca* quando si stappavano due o più vini. Ho sempre creduto nel valore didattico e formativo della *degustazione alla cieca*: considero la valutazione eseguita con la bottiglia scoperta un semplice esercizio di *bevuta conoscitiva*, seppure capace di fornire elementi critici e analitici, evidentemente condizionati, quindi, poco affidabili e attendibili, poco formativi.

A volte quei vini li trovavo davvero entusiasmanti, a volte - oserei dire, molto spesso - procuravano una certa delusione, soprattutto se la valutazione qualitativa era confrontata con il

prezzo pagato per quella bottiglia. In questi casi - lo ammetto - giungevo sempre alle stesse conclusioni: o la mia esperienza, conoscenza e capacità non erano sufficienti a comprendere la "grandezza" di quel vino, oppure il mio gusto personale non trovava gratificazione in quello che avevo versato nel calice, oppure il motivo era "semplicemente altro". Confidavo ad altri amici appassionati di vino le mie perplessità su quei vini che trovavo certamente buoni, ma non proprio eccelsi e con qualche *peccato da farsi perdonare*. Talvolta scoprivo che quei dubbi erano condivisi da altri. È pur vero che per molti altri quei vini erano indiscussi esempi di grandezza, inappuntabili in tutto e per tutto. A fronte dei miei dubbi, c'erano persone - anch'essi appassionati come me - pronti a sostenere in modo incrollabile quei vini. Ognuno ha i suoi gusti e le sue preferenze - non c'è dubbio - e comunque la *definizione del buono* è anche il risultato di considerazioni del tutto soggettive.

Il mondo del vino, esattamente come tanti altri "mondi", è fatto anche di parole che spesso diventano dogmi indiscutibili e che pochi hanno il coraggio di mettere in discussione, soprattutto - ma non solo - per evitare il rischio di essere considerati incompetenti. Nel mondo del vino, dove tutti sono autorevoli esperti - esattamente come tutti sono provetti allenatori di calcio - essere considerati inesperti è un'onta e un disonore tale da gettare nello sconforto chiunque. Non appena si sparge la voce che un certo vino è buono o un certo produttore produce vini di innegabile qualità, questa diviene regola, magari anche argomento da sfoggiare, con non poca vanità, con amici e altri *esperti*. A questo proposito, mi torna in mente un episodio di uno scambio di opinioni che ebbi circa quindici anni fa con una persona che si definiva esperta. Si parlava di vini, in particolare di un celebrato vino italiano che questo signore sembrava conoscere molto bene, dando l'impressione fosse un vino, beato lui, che aveva il piacere di consumare spesso.

Raccontava con pietosa disinvoltura pompose lodi senza mai scendere nei dettagli, senza fare capire cosa trovasse realmente in quel vino e perché - a livello enologico e sensoriale - fosse di così alta e incrollabile qualità. A scanso di equivoci, il vino in questione era - ed è - un grandissimo vino, uno dei grandi vanti dell'enologia italiana a livello mondiale, non per

Sommario

Vini fra Fama, Fortuna e Meriti	1
GUSTO DIVINO	
L'Importanza dei Pregi	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	9

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

meriti presunti ma per evidente e provata qualità. Questo signore era molto ansioso nell'atteggiarsi esperto, così avvezzo a concedersi spesso e volentieri grandissimi vini, nonostante avessi il concreto dubbio che stesse parlando di qualcosa che non conosceva affatto. Al termine della sua pressoché infinita *lectio magistralis*, gli chiedo se avesse mai assaggiato quel vino. La risposta fu davvero singolare quanto desolante: confessò di non averlo mai assaggiato e che un suo amico - esperto, ovviamente - gliene aveva parlato molto bene poiché nelle guide questo vino aveva raggiunto il massimo punteggio. *Sic transit gloria mundi*.

Il mondo del vino è anche un susseguirsi di mode e tendenze, sostenute e adorate da tanti esperti e appassionati, sia per motivi di comodo - è sempre emozionante salire sul carro del vincitore - sia perché *si deve*. Guai a mettere tutto questo in discussione: l'accusa di essere incompetente e posto fuori dal gruppo che conta sarebbe disdicevole. I vini spesso costruiscono la propria fama, fortuna e meriti grazie a fenomeni come questi, che raggiungono una diffusione enorme in continua crescita tanto da divenire indiscutibili. Insomma, se tutti dicono che un certo vino è buono, sostenere il contrario diventa controproducente e poco credibile. In tutto questo va detto, in modo chiaro, che ci sono vini che meritano effettivamente la fama e i meriti che dimostrano di avere, qualcosa che non ha un legame diretto con la fortuna o le tendenze del momento. Di vini così, per fortuna, ce ne sono molti in Italia e nel mondo, ma è anche vero che ci sono tanti vini che probabilmente non meritano il clamore che riescono a produrre, soprattutto per l'evidenza dei fatti. D'accordo, *de gustibus non est disputandum*, ma a tutto c'è un limite, soprattutto quando i fatti si basano sul nulla e sulla mancanza di fattori concreti e oggettivi. I meriti reali restano perché si basano su fatti concreti che garantiscono loro lunga vita. Le frivolezze invece sono destinate a scomparire con l'arrivo di una nuova e facile illusione, lasciando dietro di sé solo macerie che nessuno ricorderà.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XI - Numero 120, Estate 2013

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2013 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

GUSTO DIVINO

L'Importanza dei Pregi

La valutazione dei difetti in un vino è certamente importante, allo stesso modo, la capacità di sapere riconoscere le buone qualità assumono un ruolo di primaria importanza

La qualità di un vino, come già detto altre volte, è prevalentemente misurata dalla quantità ed entità dei suoi difetti. Un minore numero di difetti aumenta le possibilità di raggiungere un livello qualitativo maggiore, grazie al loro minore impatto sulle qualità positive. Questo non significa che i difetti siano più importanti dei pregi, ma di certo svolgono un ruolo fondamentale per la determinazione della qualità. Un vino privo di difetti e senza pregi non può chiaramente essere definito di qualità. Magari, un buon vino, ma non propriamente eccelso. In fin dei conti, un vino ordinario - vale a dire senza evidenti pregi - resta tale anche quando non si rileva la presenza di difetti. La mancanza dei difetti è presupposto indispensabile per la definizione della qualità, condizione che deve essere necessariamente seguita da una concreta presenza e natura di pregi.

Cos'è un pregio dal punto di vista sensoriale? La domanda, apparentemente banale, non ha una risposta semplice poiché i fattori che lo determinano sono innumerevoli. In termini fin troppo semplicistici, si potrebbe definire *pregio* tutto ciò che si ritiene buono e che produce uno stimolo positivo attraverso i nostri sensi. In realtà, un pregio è una qualità decisamente più complessa da definire. La definizione di buono e cattivo è strettamente legata a fattori del tutto soggettivi: ciò che piace ad alcuni non necessariamente trova il medesimo apprezzamento in altri. I pregi sono definibili anche in modo oggettivo e in accordo alle preferenze di un determinato gruppo di individui e che esprimono una comune preferenza. In questo senso, la definizione del pregio si basa su fattori di tipo statistico e determinati in base a un gruppo di individui che hanno caratteristiche sociali e culturali simili. Infine, un pregio può anche essere stabilito secondo dei criteri tecnologici e universalmente accettati come tali in accordo all'ambito d'uso.

La definizione di un pregio riferito al vino non è parimenti semplice da definire e non solo per i motivi espressi fino a qui. Al di là delle considerazioni puramente personali e soggettive - condizioni che esulano da qualunque definizione di tipo oggettivo o tecnico - si possono comunque stabilire dei criteri di qualità e di pregio tali da incontrare il favore della maggioranza o comunque di un gruppo piuttosto numeroso. Cosa si intende quindi per *vino buono*, o comunque, per vino di qualità? La risposta più semplice e che, in definitiva, soddisfa maggiormente la domanda è *un vino senza difetti o con la minore quantità possibile di difetti*. I difetti, considerati come elementi negativi e spiacevoli per i sensi, si contrappongono infatti ai pregi, cioè qualità positive e piacevoli. Sarà infatti l'equilibrio e l'interazione fra queste due classi di elementi a determinare la qualità di un vino.

Dal punto di vista tecnico, un pregio consiste in una qualità che risponde a dei precisi criteri stabiliti in accordo a considerazioni di tipo scientifico, chimico e tecnologico, sempre verificabili in modo analitico. In questo senso, un pregio tecnologico non trova riscontro nelle pratiche empiriche o sempli-

cemente *romantiche e sentimentali*, sebbene siano riconoscibili anche senza l'ausilio di specifiche analisi di laboratorio. A titolo di esempio, un vino che risponde a criteri di qualità tecnologica dovrà avere un aspetto assolutamente limpido e privo di qualunque velatura o particella solida in sospensione. Questo criterio di qualità potrebbe risultare di minore importanza in certi contesti e per certi degustatori o appassionati di vino, i quali ritengono un vino con evidente velatura di qualità accettabile. Non solo, quella velatura potrebbe indicare, in questi casi, la prova di una minore sofisticazione e quindi di maggiore genuinità, elementi che - certamente - sono equiparabili a pregi.

Dal punto di vista *sogettivo*, la definizione della qualità diviene piuttosto complessa, se non impossibile. La predilezione per determinati stili e tipi, così come la preferenza per specifiche pratiche viticole ed enologiche, definiscono criteri qualitativi che, spesso, producono anche pregiudizi di valutazione. Si tratta, evidentemente, di semplice e rispettabile valutazione espressa secondo i propri criteri di gusto, moralità e cultura, tali da riconoscere il valore della qualità a ogni vino capace di rispondere a questi valori. A volte interviene anche un criterio puramente *ottuso e integralista* nel riconoscere la più alta qualità, ad esempio, a vini provenienti da determinate aree senza nemmeno assaggiarli e senza confrontarli con altri. Per esempio, gli appassionati di Champagne - o qualunque altro vino, regione o zona - sono *naturalmente* portati alla sua esaltazione definendo tutto il resto come palesemente inferiore anche senza un effettivo confronto.

A prescindere dall'oggettiva o soggettiva definizione della qualità, questa, innegabilmente, si determina prevalentemente in vigna. La qualità, e quindi i pregi di un vino, nascono essenzialmente in vigna. Non si tratta - va detto - delle varietà coltivate, piuttosto della pratica viticolturale, la quale, prima di tutto, deve assicurare la produzione di uva di qualità. Se è vero che le procedure di vinificazione possono modificare, anche in modo radicale, il carattere e la qualità del prodotto finale, disporre di uva di qualità rappresenta, in ogni caso, un notevole vantaggio. Da una materia prima di alta qualità si può ottenere *facilmente* un grande vino, risultato che non si può evidentemente produrre con una materia prima di modesta qualità. Durante le fasi di vinificazione, un vino può essere -



Una giovane vigna: da qui inizia il percorso della qualità del vino

per certi aspetti - corretto e *costruito*, tuttavia da una materia prima di bassa qualità non sarà possibile ottenere un vino di qualità.

A titolo di completezza, va detto che la varietà utilizzata per la produzione di un vino non è significativa ai fini della definizione di pregio. La varietà dell'uva contribuisce - senza dubbio - alla predisposizione soggettiva verso un determinato vino, e pertanto al riconoscimento della qualità, ma questo non può essere considerato un pregio. Si tratta di semplice preferenza ed è piuttosto discutibile affermare che una determinata varietà sia migliore di un'altra, al limite, si può parlare di migliore utilizzabilità delle singole varietà in accordo allo stile enologico o al territorio. La storia e i fatti suggeriscono che non esiste la migliore uva se non in funzione di un determinato stile di vino o zona. Inoltre, la migliore consapevolezza della qualità viticolturale ed enologica ha consentito la rivalutazione di varietà, spesso considerate minori, ma che utilizzate secondo criteri di qualità hanno saputo regalare vini di indiscutibile pregio.

Sia la vigna sia la cantina possono essere considerati due luoghi dove nasce la qualità, ma anche dove si distrugge. Anche il luogo nel quale si conservano le bottiglie di vino - sia nei locali del produttore sia in quelli del consumatore finale - contribuiscono in modo significativo alla conservazione della qualità e alla potenzialità di evoluzione. Una cattiva conservazione può infatti compromettere i pregi di un vino distruggendo, anche in tempi piuttosto rapidi, il prezioso lavoro svolto in vigna dalla Natura e dall'uomo in cantina. Il processo di conservazione è un aspetto estremamente critico per l'apprezzamento della qualità di un vino, che inizia nella cantina del produttore e termina al momento del consumo. A questo proposito, è importante anche il lavoro di stabilizzazione del vino durante la produzione, tale da assicurare una maggiore possibilità di conservazione ed evoluzione nel tempo diminuendo, nel contempo, i rischi di degradazione biologica.

Un vino ricco di pregi, è indiscutibile, predispone positivamente all'assaggio e alla valutazione. Questo atteggiamento si costruisce nelle primissime fasi della valutazione - quella visiva - per aumentare in quelle successive, qualora la percezione dei pregi non si interrompa a causa della presenza di difetti. Il primo incontro con il vino si svolge generalmente con il suo aspetto. Un vino che si presenta, per esempio, velato fornisce un'indicazione negativa sui pregi enologici, anche se - va detto - per alcuni questa caratteristica costituisce un criterio di genuinità. Lo stesso si può affermare per il colore, indice di lavorazione eccessiva oppure di difetti, come per esempio l'ossidazione. A onore del vero, sia l'eventuale velatura sia i difetti riconducibili alla tonalità del colore non *congrue*, possono essere facilmente corrette in cantina. L'aspetto può pregiudicare l'accettabilità di un vino, pertanto i produttori tendono a correggere questo aspetto proprio per rendere il vino *presentabile*.

Ciò che determina in larga parte la natura dei pregi in un vino sono certamente i suoi profumi. Gli odori, com'è noto, hanno un forte potere evocativo, sia in senso positivo sia in quello negativo. La qualità degli odori è capace di coinvolgere il degustatore più di qualunque altra caratteristica del vino, determinandone - in larga parte - la sua accettabilità. Per questo motivo, l'analisi olfattiva rappresenta l'esame più importante della valutazione di un vino. Odori piacevoli che si percepiscono dal calice predispongono infatti il degustatore alla fase successiva

- l'assaggio - poiché il legame fra le due fasi è fondamentale. Al contrario, odori sgradevoli annunciano, al degustatore capace di riconoscerli, non solo difetti di produzione ma anche una probabile connessione negativa nel gusto. Non si tratta di pregiudizio: il gusto è infatti costituito dai sapori fondamentali ai quali si aggiungono le complessità dei profumi.

Il gusto del vino, benché sia in parte condizionato da quello che si percepisce al naso - un alimento o bevanda con profumi piacevoli invita maggiormente all'assaggio - deve parimenti esprimere qualità positive. Fra i principali pregi dell'esame gustativo, tre in particolare si associano alla qualità: la corrispondenza gusto-olfattiva, l'equilibrio e la persistenza. La corrispondenza gusto-olfattiva esprime il grado di coerenza fra l'esame olfattivo e quello gustativo, cioè la riconoscibilità al gusto delle sensazioni odorose associabili ad alimenti, in particolare frutta. L'equilibrio è un altro pregio di estrema importanza e definisce il rapporto esistente fra le diverse sensazioni gustative e tattili. Un vino è equilibrato quando l'intensità delle componenti gustative risultano armoniche fra loro così che nessuna di queste sia percettibile in modo dominante rispetto alle altre.

La persistenza gusto-olfattiva è un pregio irrinunciabile per qualunque vino di qualità e misura il tempo durante il quale si continua a percepire chiaramente il gusto del vino dopo la deglutizione. Una buona persistenza si esprime in un tempo di oltre dieci secondi; tempi inferiori definiscono progressivamente vini di qualità scadente. Un vino corto - cioè con persistenza breve - rappresenta sicuramente una delle maggiori delusioni della degustazione sensoriale. Quando la percezione del sapore di un vino scompare dalla bocca entro pochi secondi, questo è generalmente associato a pratiche viticole di bassa qualità, in particolare rese in vigna piuttosto elevate e pertanto uve di minore pregio. Nella fase di assaggio, corrispondenza gusto-olfattiva, equilibrio e persistenza rappresentano gli elementi fondamentali e irrinunciabili per ogni vino di qualità.



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



Honoris Causa 2008 Brugnano (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola (75%), Syrah (25%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Honoris Causa 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 mora, ribes e violetta seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, tabacco, macis, cioccolato ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e ribes. Honoris Causa matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 9 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Alquimia 2011 Brugnano (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco

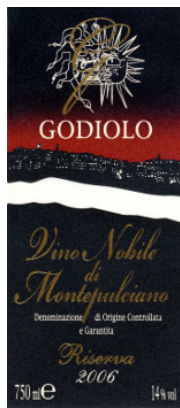
Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alquimia si presenta con un colore giallo ambra chiaro e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso denota aromi intensi,

puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, marmellata d'arance e fico secco seguite da aromi di albicocca secca, canditi, miele, confettura di pesche, mandorla, lavanda e litchi. 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 passa, marmellata d'arance e albicocca secca. Alchimia matura per 4 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta secca



**Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2006
Godiolo (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Prugnolo Gentile (98%), Canaiolo Nero (1%), Colorino (1%)

Prezzo: € 21,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Vino Nobile di Montepulciano Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, vaniglia, tabacco, macis, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questo Vino Nobile di Montepulciano Riserva matura per 18 mesi in botte.

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



**Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2001
Godiolo (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Prugnolo Gentile (98%), Canaiolo Nero (1%), Colorino (1%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Vino Nobile di Montepulciano Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, lampone, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, cuoio, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone. Vino Nobile di Montepulciano Riserva matura per 24 mesi in botte.

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



**Rubro del Forte 2010
Giovanni Ederle (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina

Prezzo: € 17,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Rubro del Forte si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di viola appassita, tabacco, vaniglia, cioccolato, cannella e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Rubro del Forte matura

per 12 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Amarone della Valpolicella 2009
Giovanni Ederle (Veneto, Italia)

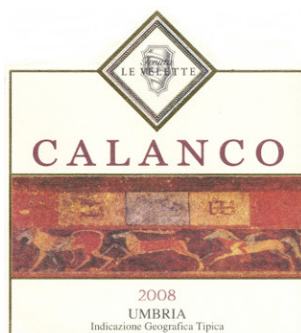
Uvaggio: Corvina, Rondinella

Prezzo: € 38,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Amarone della Valpolicella 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 mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, 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 matura per 15 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Calanco 2008
Le Velette (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (65%), Cabernet Sauvignon (35%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Calanco 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, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, mora, mirtillo, vaniglia, cacao, tabacco ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori

intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e mirtillo. Calanco matura per 16 mesi in barrique a cui seguono 14 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Il Raggio 2010
Le Velette (Umbria, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Grechetto

Prezzo: € 15,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Il Raggio si presenta con un colore giallo ambra chiaro e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fico secco, mandorla e uva passa seguite da aromi di scorza d'agrumi, dattero, miele, vaniglia, susina 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 fico secco, mandorla e miele. Il Raggio matura in botte per 6 mesi a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta secca

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.

Eletto il Nuovo Presidente del Consorzio Friuli Grave

È stato eletto il nuovo Presidente del Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave. Il Consiglio di Amministrazione ha eletto alla guida del Consorzio per il prossimo triennio Pietro Biscontin (Cantina La Delizia di Casarsa) e alla vicepresidenza Giuseppe Crovato (Cantina di Bertolò) e Michelangelo Tombacco (I Magredi di San Giorgio della Richinvelda). Nel direttivo siedono anche Luigi Antiga (Cantina di Sacile e Fontanafredda), Anna Brisotto (San Simone di Porcia), D'Andrea Giancarlo (Cantina Rauscedo), Guecello di Porcia e Brugnera

(Principi di Porcia di Azzano Decimo), Bruno Pittaro (Pitars di San Martino al Tagliamento), Stefano Trinco (Vigneti Pittaro di Codroipo), Paolo Valdesolo (Pighin di Pavia di Udine).

Il Presidente Biscontin, ringraziando i Consiglieri, ha ricordato che uno dei compiti principali nell'immediato futuro sarà il rafforzamento dell'integrazione tra i Consorzi DOC della Regione Friuli Venezia Giulia al fine di affrontare i mercati con maggiore forza e per valorizzare sempre di più il territorio in modo unitario. Ricorda, inoltre, che «se uniti e se si farà un gioco di squadra maggiori saranno le possibilità di sviluppo e di superamento di una concorrenza estremamente agguerrita. Il Consorzio DOC Friuli Grave dovrà poi maggiormente promuovere i vini dei propri associati facendo emergere le numerose eccellenze che sempre di più conquistano l'apprezzamento e la fiducia dei consumatori».

Il Consorzio Friuli Grave rappresenta la Denominazione più grande del Friuli Venezia Giulia (nonché la tredicesima DOC italiana) con una produzione di circa 200.000 hl di vino. Si tratta di vini freschi, fruttati ed eleganti che finiscono sulle tavole di tutto il mondo grazie all'export che porta nei mercati stranieri oltre il 50% della produzione locale e che conferma, anche per il settore viticolo, la propensione all'esportazione come è nella filosofia imprenditoriale del territorio che li vede nascere.

L'Enologia Veronese Sostiene il Centenario del Festival Lirico dell'Arena

Il vino d'eccellenza si mobilita a sostegno del Festival lirico dell'Arena di Verona. È nato da questa idea il progetto "I Vini del Centenario" realizzato da Fondazione Arena di Verona, Casa Vinicola Sartori e dai quattro consorzi veronesi Bardolino, Custoza, Soave e Valpolicella.

L'iniziativa è stata presentata sabato 1 giugno al museo AMO Arena Museo Opera di Verona, in occasione dell'evento "Arena di Verona 2013 - Lo spettacolo sta per iniziare", edizione celebrativa del Centenario del Festival lirico areniano che ha visto in scena numerosi grandi nomi del panorama lirico internazionale, a partire dagli applauditissimi Plácido Domingo ed Andrea Bocelli.

Sono tre i "Vini del Centenario" realizzati idealmente dai 4900 viticoltori delle quattro denominazioni, che hanno offerto le proprie uve per creare due produzioni speciali, il bianco Garganega Verona IGT e il rosso Corvina Verona IGT, cui si aggiunge l'Amarone Classico della Valpolicella 2009 della Casa Vinicola Sartori. Si tratta di produzioni limitate e riconoscibili grazie alle etichette appositamente realizzate che riproducono manifesti e bozzetti storici dell'opera Aida e il logo del Centenario del Festival.

Complessivamente sono state realizzate 40.000 bottiglie di Corvina, 25.000 di Garganega e 15.000 di Amarone. A studiare il blend e firmare i vini è l'enologo italiano di fama internazionale Franco Bernabei, a dimostrazione dell'importanza di questo progetto che vuole promuovere anche all'estero le uve autoctone e i vini tipici del veronese attraverso una forma d'arte tutta italiana, la lirica, molto amata nel mondo.

I Vini del Centenario, vere bottiglie da collezione, sono acquistabili online, all'ArenaShop presso l'Anfiteatro, al Museo dell'Opera AMO e nelle migliori enoteche in Italia e all'estero. Acquistando una di queste bottiglie, oltre a poter degustare

un prodotto italiano di qualità, si sosterrà Fondazione Arena di Verona, a cui sarà devoluto parte del ricavato per lo sviluppo e la diffusione della musica e dell'opera lirica nel mondo.

Presentata la Nuova Cantina Guerrieri Rizzardi a Bardolino

Frutto di una collaborazione con lo studio Filippo Giustiniani e Partners di Bassano del Grappa, il progetto nasce nel 2005 ed è stato completato alla fine del 2012: di forme semplici e regolari che riprendono la tradizione architettonica locale coniugando funzionalità ed estetica con un forte rispetto per l'ambiente e per il paesaggio, la struttura sorge in località Campazzi su un vasto appezzamento che si estende defilandosi dalla zona artigianale di Bardolino verso la collina Costabella per circa 15 ettari tra viti e ulivi. Il terreno venne acquistato dai Rambaldi, antenati della famiglia, nel Cinquecento: «È nel cuore del Bardolino, terra d'origine della famiglia Guerrieri - dice Agostino Rizzardi - che inizia la nostra storia vitivinicola e la passione per i grandi vini del territorio».

Nella nuova cantina si concentrano le diverse attività aziendali: la vinificazione, lo stoccaggio e gli uffici, senza tralasciare l'enoturismo. L'edificio, con un corpo principale lungo 90 metri e due ali laterali di 40 metri, accoglie centinaia di botti e di barrique, ospita fino a tre-quattro annate dei vini a più lungo affinamento: qui vengono lavorate le uve provenienti dalla tenuta di Bardolino, mentre le uve delle due altre tenute (Negrar e Soave) sono vendemmiate e vinificate direttamente sul posto. Sono state adottate soluzioni eco-sostenibili, attraverso lo sfruttamento di fonti rinnovabili, e moderne tecnologie, sempre con quel profondo rispetto per l'ambiente di Guerrieri Rizzardi. Il ciclo della lavorazione si svolge a "senso unico" su un solo livello, attraverso i 5.000 mq della cantina, ma inizia dall'impianto di diraspatura e pigiatura, posto in posizione più alta rispetto alla cantina, dal quale per caduta avviene il trasporto di uve e mosto alle vasche di fermentazione. Un'efficienza logistica che consente di dare particolare cura a ogni dettaglio della lavorazione, dall'arrivo in cantina delle uve fino al suo stoccaggio.

Il punto vendita presenta la gamma completa dei prodotti Guerrieri Rizzardi (vino, olio e miele) e intende offrire al visitatore un'esperienza nella filosofia aziendale indirizzata a coniugare tradizione, sostenibilità e marketing attraverso degustazioni e visite guidate alla cantina e al vigneto didattico antistante la struttura, bordato da rose "Bardolino", una varietà di autentico carattere Rosa Antica creata da David Austin, noto coltivatore di rose e scrittore britannico.

Il wine-maker Giuseppe Rizzardi ha iniziato a prendersi carico degli antichi vigneti di famiglia alla fine degli anni Novanta. In una precisa filosofia di produzione ha voluto dare a ciascuna DOC una propria direzione, in un percorso evolutivo dettato dalla conoscenza delle proprie terre, dal progressivo approfondimento e dalla specializzazione della gestione viticola, nonché dall'orientamento del mercato. Nel più profondo legame tra Guerrieri Rizzardi e i propri vigneti all'interno delle tre zone classiche del Veronese, oltre alla cantina e ai vigneti nel Bardolino, Guerrieri Rizzardi possiede vigneti e cantine anche a Negrar in Valpolicella e a Soave.

Vigne Bagnate Ma Sane

Queste prime giornate di sole estivo sembrano far presagire una svolta per il tempo meteorologico di giugno, dopo una primavera particolarmente difficile per l'agricoltura italiana che, soprattutto nelle regioni del nord e del centro del paese, ha dovuto fare i conti con l'eccezionale piovosità e la neve a bassa quota fino al mese di maggio. Per non parlare delle temperature, che sono rimaste sotto le medie del periodo fino a questi giorni. Da varie zone vitivinicole d'Italia, i Vignaioli indipendenti associati a FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, tracciano un quadro della situazione ora che l'estate pare essere in arrivo.

Nel Nord Italia, dalle colline trevigiane a quelle dell'Oltrepò Pavese, dal Piemonte al Trentino Alto Adige alle vallate franciacortine, le opinioni dei viticoltori si sovrappongono: le vigne sono bagnate ed è difficile lavorarle data la penuria di sole. Si attendono i rari momenti di asciutto per intervenire rapidamente ove necessario. Al poco tempo si aggiunge la difficoltà a entrare nei vigneti con i mezzi, dato che il terreno molto morbido è difficile da percorrere, soprattutto per chi ha a che fare con forti pendenze. Le basse temperature rispetto alle medie del periodo hanno evitato, fino ad ora, il prosperare di infezioni quali la peronospora, sempre in agguato date le condizioni di elevata e perdurante umidità. Il freddo però ha anche causato un ritardo generalizzato di circa due settimane del ciclo vegetativo che, pur con differenze fra i vari territori della penisola, in questo momento si trova nelle delicate fasi della fioritura e dell'allegagione. Ove già formati, i grappoli sono ancora di piccole dimensioni e, se il calore non sarà eccessivo, riusciranno ad evolvere normalmente. Qualora la temperatura si elevasse troppo, e in tempi molto brevi, si rischiano attacchi di peronospora agli apparati ancora verdi con conseguenti possibili problemi di riduzione della produzione. Purtroppo in alcune aree si sono verificati episodi di precipitazioni violente, anche grandinate, che hanno creato seri danni.

La situazione nelle regioni del Centro Italia ricalca quanto già espresso. Le vigne che sono state seguite con attenzione non manifestano problemi seri. In particolare, lasciare inerbiti i terreni si è rivelata una mossa saggia in momenti come questi, dato che l'erba rallenta il propagarsi della peronospora ed evita il trasformarsi del terreno in fango. La costa tirrenica, grazie a temperature mediamente più elevate, ha beneficiato di condizioni migliori rispetto a quella adriatica e alle zone interne di Marche e Toscana per esempio. Qui, il deficit di illuminazione protrattosi per molti mesi e la terra che, a causa delle basse temperature, fatica a scaldarsi, rallentano il processo di fioritura.

Di questo quadro anomalo, non roseo ma al momento nemmeno drammatico, sono escluse in parte le aree vitivinicole del Sud Italia, che stanno vivendo sprazzi d'estate dall'inizio di maggio, anche se intervallati da giornate nuvolose in cui le temperature passano bruscamente a valori inferiori ai consueti. Le precipitazioni non hanno comunque risparmiato il Meridione. In Sicilia, ad esempio, manifestandosi sotto forma di fenomeni non violenti come pioviggini mattutine. L'eccesso di umidità è stato in molte aree compensato dalla presenza notevole del vento che, pur danneggiando a volte i tralci più esposti, ha mantenuto asciutta la vegetazione. Questo fatto, insieme a temperature mediamente più fresche di quelle di solito registrate nel mese di maggio, ha evitato l'attaccare di infe-

zioni.

Per far capire quanto l'andamento stagionale 2013 sia stato "multiforme", vale la pena citare la zona del Crotonese in Calabria, in controtendenza rispetto al resto del "vigneto italiano". Quest'area della costa ionica è in penuria d'acqua, perché da quasi due mesi non piove. La fioritura è iniziata qualche settimana fa e i grappoli sono già formati. La situazione è comunque buona, perché febbraio e marzo piovosi hanno garantito l'accumulo di riserve idriche nei terreni.

La Distilleria Nannoni Compie 40 Anni

Compie quest'anno 40 anni la distilleria toscana Nannoni, fondata nell'ormai lontano 1973 da Gioacchino Nannoni nei pressi di Paganico (Grosseto). Per ricordare l'anniversario, sarà organizzato in distilleria un grande evento celebrativo e conviviale nella serata di sabato 13 luglio 2013. In Toscana si era riservata da sempre scarsa cura ai distillati, finché il Maestro Distillatore Gioacchino Nannoni, consapevole delle potenzialità aromatiche e delle proprietà organolettiche delle vinacce toscane, con particolare attenzione a quelle di Brunello e di Chianti, diede lustro a partire dagli Anni Settanta del secolo scorso alla "grappa di fattoria": un prodotto pensato e realizzato per garantire il rispetto dei profumi e dei sapori peculiari di ogni tipo di vitigno o di uvaggio.

Grazie alla profonda conoscenza dell'arte della distillazione, ma ancor più grazie alla perfetta padronanza nella realizzazione degli stessi impianti, Gioacchino Nannoni riuscì a creare prodotti per i quali il suo nome, associato ad aziende di primaria importanza, si è ormai fatto conoscere in tutto il mondo.

Oggi l'eredità produttiva di Gioacchino Nannoni è stata raccolta dall'allieva prediletta, Priscilla Occhipinti, che alla memoria del suo grande mentore ha voluto dedicare una bottiglia speciale, "La Saggia del Maestro". La Distilleria Nannoni si trova nella piccola località di Aratrice, nel verde della campagna toscana, a breve distanza da Grosseto e da Siena. Fra i suoi prodotti più tradizionali spiccano le Grappe di Brunello Riserva Bianca, Oro dei Carati e Acquavite Stravecchia da Sigaro Toscano.



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".



Brandy di Morellino di Scansano Oro di Nero 2004

Villa Acquaviva (Toscana, Italia)

(Distillatore: Distilleria Nannoni)

Materia prima: Morellino di Scansano

Prezzo: € 70,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo brandy si presenta con un colore giallo dorato scuro, limpido. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna secca, viola appassita, nocciola, cioccolato, miele, tabacco e pralina, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, nocciola e cioccolato. Alcol 45°.



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	↗	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo (Italia)
2	↘	Avvoltore 2009, Moris Farms (Italia)
3	↗	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati (Italia)
4	↘	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari (Italia)
5	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
6	↗	Camartina 2008, Querciabella (Italia)
7	↘	Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
8	↗	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
9	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli (Italia)
10	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
11	↗	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi (Italia)
12	↗	Offida Rosso Il Grifone 2006, Tenuta Cocci Grifoni (Italia)
13	☆	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)
14	☆	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni (Toscana, Italia)
15	↘	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)

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