

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XII - Numero 131, Estate 2014

Le Mode e le Paure del Vino

Mi occupo di vino oramai da oltre venti anni, indirizzando il mio interesse - in modo particolare - agli aspetti storici, tecnici, produttivi, territoriali e sensoriali. In tutto questo tempo ho avuto l'opportunità di assistere - a volte in modo divertito, altre decisamente perplesso - ai tanti fenomeni che hanno caratterizzato le sorti del vino. Venti anni, o poco più, sembrano tanti ma in realtà sono passati con una velocità sorprendente, esattamente come tutte le mode e paure che si sono susseguite nel mondo del vino. Molte di queste sono state delle autentiche *meteore*, altre hanno avuto vita decisamente più lunga, in ogni caso segnate dall'inevitabile declino, perfino consegnate all'oblio. A causa della mia predilezione per gli aspetti tecnici, mi è pressoché inevitabile non valutare da questo punto di vista le mode e paure legate al vino. Spesso si tratta di *ridicole verità svelate al mondo* con l'evidente scopo di supportare gli interessi personali e commerciali di alcuni oppure evidenziare l'insipienza di altri.

Come tutti i temi che coinvolgono e interessano un considerevole numero di persone, le opinioni, idee, commenti e mode si susseguono in modo frenetico e, spesso, disordinato. Il vino non fa eccezione a questo fenomeno, ovviamente. In una ventina di anni - seppure si tratti di un tempo piuttosto breve - di mode e di fenomeni legati al vino ne ho *vissuti* diversi. Quando ho iniziato a interessarmi al nettare di Bacco, salvo rare eccezioni, se si parlava del vino di qualità, inevitabilmente si finiva a parlare di quello francese, come fosse una sorta di sogno irraggiungibile. Il resto, Italia compresa, era irrimediabilmente dietro: se ne parlava comunque ma i sogni finivano inevitabilmente sempre nei magici luoghi di Francia, in particolare Bordeaux, Borgogna e Champagne. Erano tempi nei quali l'Italia cominciava a rialzarsi dalle ferite inferte dal cosiddetto "scandalo del metanolo", di vino se ne produceva tanto; esattamente come oggi l'offerta era variegata e diversificata. Di sicuro, le cantine che da sempre vedevano nel vino un prodotto di qualità senza compromessi, continuavano a mantenere alto il buon nome dell'Italia nel mondo.

L'interesse verso la Francia e i suoi vini di innegabile qualità, ha portato ovunque nel mondo la *moda* della barrique, del Merlot e dello Chardonnay, tanto per citare i tre esempi più ce-

lebrici. Sembrava che il segreto della qualità fosse raggiungibile solamente con questi tre semplici elementi. Un vino prodotto con Merlot e fermentato o maturato in barrique significava - spesso - l'inequivocabile consacrazione all'Olimpo di Bacco. Lo stesso accadeva per lo Chardonnay, ovviamente. Non solo: le *umili* uve italiane, benché avessero secoli di gloriosa storia - a quei tempi considerate *rozze e volgari* - assurgevano a sicura nobiltà grazie al matrimonio con Merlot e Chardonnay. Il valore aggiunto della barrique, poi, significava l'apoteosi. Oggi, solo a menzionare - anche distrattamente e per puro caso - Merlot, Chardonnay e barrique, suscita nella maggioranza degli enoappassionati un ghigno di disapprovazione. Gli appassionati esperti - o presunti tali - sono perfino capaci di lanciarti anatemi e proporti alla scomunica, oppure alla quarantena per una *salvifica* rieducazione enologica. Come cambiano i tempi.

C'erano poi dei vini, soprattutto quelli bianchi, che avevano aromi piuttosto comuni e universalmente considerati gradevoli: spesso certe uve notoriamente considerate "non aromatiche", sfoggiavano inebrianti aromi di uva e frutta esotica. Piacevano a tutti e tutti li preferivano. Non solo, si cercava spesso di ottenere nei bianchi quel genere di profumi. Magie dei lieviti selezionati, diranno molti, oppure - più concretamente - risultato di ricerche e studi, anni trascorsi a capire che esistono lieviti utili ai fini enologici e altri un po' meno. Le fermentazioni condotte con i lieviti autoctoni e spontanei? Roba da *contadini*, roba da vini *grevi e rozzi*. Oggi si ripudiano i lieviti selezionati e si magnificano le fermentazioni spontanee e svolte con i lieviti che il caso e la Natura hanno depositato sulle bucce delle uve e portato in cantina. I lieviti selezionati? Roba da alchimisti, infimi e volgari stregoni. Cambiano i profumi ma, nella sostanza, il risultato è lo stesso. Se è vero che i lieviti selezionati caratterizzano il profilo sensoriale di un vino, è altrettanto vero che lo stesso accade con i lieviti indigeni. Il lievito, qualunque esso sia, conferisce sempre e in ogni caso la sua personalità al vino.

Passata, o per meglio dire, sopita la fobia dei lieviti selezionati, è arrivata - prepotente e inquietante - quella da anidride solforosa. Sia chiaro: questo gas, quando assunto in quantità elevate, produce disturbi alla salute, in particolare ai sog-

Sommario

Le Mode e le Paure del Vino	1
GUSTO DIVINO	
Analogie dei Vini Bianchi e Rosati	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
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

getti sensibili. In questo senso, è fin troppo evidente un vino che sia il meno nocivo possibile alla salute è interesse di ogni appassionato. L'uso dell'anidride solforosa in enologia è vecchio quanto la storia del vino. Le sue qualità antiossidanti e antisettiche sono note a tutti, anche e soprattutto all'industria alimentare. Un lavoro che esegue egregiamente e che, inoltre, ha un costo bassissimo. Ci preoccupiamo di consumare vino con una quantità di solfiti minima, ma non abbiamo affatto lo stesso scrupolo quando consumiamo molti dei cibi e bevande che ne contengono molto più di quanto la legge preveda per il vino. Si dovrebbe poi ricordare che la fermentazione produce sempre e in ogni caso anidride solforosa e che, talvolta, certi lieviti *naturali* ne producono molto più di quelli selezionati. Del resto, i lieviti selezionati furono introdotti anche per ridurre la produzione di solfiti durante la fermentazione. Eppure, oggi, entrambi sono considerati come elementi di infima sofisticazione e bieca omologazione enologica.

A proposito di sostanze dannose, o potenzialmente tali, presenti nel vino, raramente ho visto sprecare fiumi di parole - come si fa e si è fatto per i solfiti, i lieviti selezionati e altro - per quello che è notoriamente considerata una sostanza tossica: l'alcol etilico. In questi venti anni si è assistito al progressivo aumento del volume alcolico nei vini e mai nessuno si è lamentato o ha combattuto crociate come invece si è fatto - strenuamente e spesso ipocritamente - per altri aspetti del vino. Venticinque anni fa un vino con 12,5° di alcol era considerato "forte"; oggi si hanno vini che arrivano anche a 15° e si considerano perfino "normali". Eppure l'alcol etilico ha degli effetti sulla salute non proprio positivi e l'eccesso - esattamente come l'anidride solforosa - può perfino portare alla morte. Nei confronti dell'alcol etilico, è fin troppo evidente, esiste una maggiore tolleranza e accettabilità rispetto all'anidride solforosa e ai lieviti selezionati. Il vino, come qualunque altra cosa, per continuare a mantenere alto l'interesse e alimentare i profitti, deve vivere di mode e paure che nascono, esplodono in furibonde discussioni, quindi svaniscono e sono dimenticate da tutti. *Sic transit gloria mundi.*

Antonello Biancalana



GUSTO DiVINO

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 131, Estate 2014

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2014 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

Analogie dei Vini Bianchi e Rosati

Due stili di vini diversi che spesso mostrano delle caratteristiche sensoriali comuni. Uve e tecniche enologiche diverse per vini che a volte si somigliano.

Confrontare vini bianchi e rosati può sembrare un controsenso. Dal punto di vista enologico, si tratta certamente di due stili di vino che, in termini generali, non hanno molto in comune, a partire dalle uve. I vini bianchi, infatti, si producono esclusivamente con uve a bacca bianca, mentre i rosati con uve a bacca rossa. A tale proposito, è opportuno ricordare che, in accordo alle leggi enologiche vigenti in quasi tutti i paesi vinicoli del mondo, la produzione di vini rosati attraverso l'unione di vini bianchi e rossi è vietata. L'unico stile di vino per il quale si prevede l'eccezione a questa regola, è quello spumante, poiché, per quelli rosati è ammessa la produzione del vino base mediante l'unione di bianchi e rossi. A titolo di completezza, questo metodo non sempre è impiegato nella produzione di spumanti: molti di questi sono infatti prodotti con vini veramente rosati e unicamente da uve a bacca rossa.

Tipi di uve a parte, la produzione di vini bianchi e rosati hanno comunque alcune caratteristiche enologiche in comune. Prima di discutere le analogie sensoriali dei due stili, ricordiamo - brevemente - la loro produzione. I vini bianchi si producono solitamente con uve bianche e subito dopo la pigiatura - operazione che consente l'estrazione del succo dell'uva dagli acini - le bucce sono separate dal mosto. Al termine delle eventuali operazioni di stabilizzazione e "pulizia" del mosto, si avvia la fermentazione alcolica. Questo metodo di produzione prende il nome di *vinificazione in bianco* ed è usato anche nel caso dell'impiego di uve a bacca rossa per le quali il mosto è immediatamente separato dalle bucce. In questo specifico caso, è bene ricordare il vino che si ottiene in questo modo è sempre e comunque "bianco" anche nel caso di uve a bacca rossa. Così nascono, per esempio, gli spumanti metodo classico detti *blanc de noirs*, cioè bianchi da uve rosse.

La produzione dei vini bianchi non segue necessariamente e unicamente questo modello enologico. La tecnica, infatti, può divenire più articolata e complessa in certi casi, tuttavia - in termini generali - la loro produzione prevede questa procedura. I vini rosati - come già detto - si producono con le uve rosse e, dopo la pigiatura, le bucce dell'uva sono lasciate in macerazione con il mosto così da estrarre colore. Si deve infatti ricordare che il colore dei vini rosati, esattamente come nei rossi, deriva dalle sostanze coloranti che si trovano nella buccia dell'uva. Il tempo di macerazione è uno dei fattori che determina la quantità di colore che sarà estratto dalle bucce: con l'aumentare del tempo il vino assume un colore che tende sempre più al rosso. Si deve ricordare che il potere colorante delle uve è caratteristico a ogni singola varietà, pertanto il contenuto di sostanze coloranti, unitamente al tempo, determina l'intensità del colore rosato o rosso.

Nelle bucce dell'uva non c'è solamente colore. Questa infatti è anche la sede delle sostanze aromatiche - variabili per natura e per intensità in accordo alle singole varietà - una caratteristica valida, soprattutto, per le uve bianche. La macerazione delle bucce nel mosto, oltre a estrarre colore e sostanze polifenoliche, arricchisce il succo dell'uva di profumi e aromi.

Se è vero che nei vini rossi e rosati l'estrazione delle sostanze polifenoliche dalle bucce potrebbe essere un fattore desiderato, in quelli bianchi è talvolta inopportuno e indesiderato. L'estrazione di polifenoli è in genere evitata nella produzione dei vini bianchi, tuttavia - va detto - spesso è impiegata proprio per arricchire il mosto di sostanze polifenoliche e conferire un colore più intenso. Durante la macerazione si avvia solitamente anche la fermentazione alcolica, la quale - a causa dell'aumentare della temperatura e della progressiva produzione di alcol - favorisce l'estrazione sia del colore sia delle sostanze polifenoliche.

Per questo motivo - e in termini generali - il mosto dei vini bianchi lasciato a contatto con le bucce e con lo scopo di estrarre sostanze aromatiche, è mantenuto a una temperatura bassa così da evitare l'avvio della fermentazione. La durata della macerazione delle bucce nel mosto è solitamente di poche ore e difficilmente si protrae per oltre un giorno. Trascorso il tempo stabilito, sia per i bianchi sia per i rosati, il mosto è separato dalle bucce e si procede in ogni caso con la fermentazione, la quale potrebbe anche essere iniziata durante la macerazione. Per certi vini bianchi e che prevedono questa tecnica produttiva, la fermentazione si avvia già durante la macerazione con le bucce e, in alcuni casi, la separazione avviene solamente al termine di questa fase. Lo stesso non accade per i rosati, poiché la macerazione non supera generalmente le ventiquattro ore e la fermentazione non è mai svolta completamente in presenza delle bucce.

La produzione di vino bianco e rosato, considerata secondo queste tecniche, presenta analogie piuttosto evidenti, poiché il ruolo delle bucce interviene in entrambi i casi. Va detto che la produzione di vino che prevede l'impiego delle bucce nel processo della fermentazione si definisce *vinificazione in rosso* anche nel caso di vini bianchi. In questo caso specifico, il vino è definito come *bianco vinificato in rosso* pur non assumendo questo colore. Al termine della fermentazione, un vino bianco vinificato con le bucce, avrà un colore decisamente più intenso e carico rispetto allo stesso vino separato dalle bucce subito dopo la pigiatura. La lunga macerazione dei vini bianchi con le bucce determina, in ogni caso e come vedremo più avanti, sostanziali caratteristiche sensoriali, dall'aspetto al gusto. La stessa cosa accade, ovviamente, anche nei vini rosati: la du-

rata della macerazione con le bucce influisce sulle sue qualità sensoriali.

Le analogie dell'aspetto dei vini bianchi e rosati sono ovviamente limitate: colori diversi, gialli i primi gialli, rosa i secondi. L'unica vera analogia della quale si può parlare è relativa alla trasparenza. In entrambi i casi si può parlare di vini con una trasparenza moderata o elevata; trasparenze più ridotte restano comunque caratteristiche di certi rossi. Nei vini rosati lasciati macerare nelle bucce per un tempo brevissimo - in genere sei ore - il colore può essere estremamente tenue, soprattutto in quelli prodotti con uve rosse dal basso potere colorante. In questi casi, nell'osservazione della sfumatura del colore - eseguita inclinando opportunamente il calice - si possono talvolta notare delle tonalità che tendono al giallo oppure all'arancio. In fin dei conti, un vino rosato è un mosto "bianco" variamente colorato di rosa, in tonalità e intensità diverse. Nel caso di macerazioni brevi, la natura "bianca" del mosto diviene evidente.

I profili aromatici dei due tipi di vino sono decisamente caratterizzati da un numero maggiore di analogie, nonostante la sommaria valutazione dei loro aromi evidenzi chiaramente delle differenze sostanziali. In termini generali, nei vini bianchi si percepiscono prevalentemente aromi di fiori bianchi e gialli così come frutti a polpa bianca e gialla. Nei vini rosati, le percezioni prevalenti riguardano invece fiori rossi e rosa, oltre a frutti rossi, più raramente, frutti neri. In termini generali, le tipiche qualità aromatiche dei vini rosati non si percepiscono nei vini bianchi, salvo in rare eccezioni e in vini prodotti con tecniche particolari. Il contrario, invece, può accadere e anche spesso. Questo significa che nei vini rosati può essere normale percepire, oltre ai caratteristici aromi di questo stile, molte delle sensazioni olfattive tipiche dei bianchi.

Le analogie olfattive principali comuni a bianchi e rosati sono classificabili nelle famiglie aromatiche di fiori e frutti. Fra i principali aromi tipici dei vini bianchi e talvolta percettibili nei rosati si ricordano: biancospino, gelsomino e lavanda. Le sensazioni riconducibili alla frutta sono decisamente più ricche, trovando perfino analogie nella frutta esotica. Pesca, susina, pera, mela, banana, kiwi, albicocca e nespola - solo a titolo di esempio - sono infatti percettibili anche nei vini rosati. Si tratta, in ogni caso, di sensazioni che sono generalmente "secondarie" per intensità rispetto agli aromi tipici dei rosati, pur rilevando che - in certi casi - questi aromi sono decisamente intensi. Un'altra analogia olfattiva che, talvolta, si può rilevare sia nei vini rosati e, più frequentemente, in quelli bianchi, è l'aroma di mandorla, in particolare in certi rosati prodotti nel meridione d'Italia.

Le analogie olfattive possono aumentare nel caso di vini fermentati o maturati in botte. Questa pratica è solitamente poco utilizzata per i vini rosati, poiché, nella maggioranza dei casi, si preferisce vinificarli in contenitori inerti proprio per esaltare e conservare i caratteri di fiori e frutta. Esistono tuttavia diverse eccezioni nelle quali i vini rosati sono fatti maturare, o addirittura fermentare, in botte. Com'è prevedibile, sia nei bianchi sia nei rosati, la percezione dei profumi conferiti dal legno al vino diviene evidente e determinante in funzione della durata di permanenza nella botte. In questo caso, non si può parlare esattamente di analogia fra i due stili di vino: si tratta piuttosto di analogia produttiva e che può essere ricondotta a qualunque stile, rossi compresi.



Vini bianchi e rosati: apparentemente diversi e con molte cose in comune

L'analogia fra vini bianchi e rosati si può rilevare anche al gusto. La freschezza - concetto sensoriale associato all'acidità - è una caratteristica tipica dei vini bianchi e molto comune anche nei rosati. L'intensità dell'acidità nei vini rosati, a livello sensoriale può raggiungere quella dei bianchi, una qualità fondamentale per il loro equilibrio. L'intensità della freschezza è ovviamente in funzione della varietà di uva, tuttavia è da rilevare che i vini rosati risultano più gradevoli quando sono prodotti con uve caratterizzate da un significativo contenuto di sostanze acide. L'acidità nei vini rosati risulta infatti utile ed essenziale per l'equilibrio dell'alcol e dell'eventuale residuo zuccherino. Per questo motivo i rosati si servono solitamente a una temperatura piuttosto fresca - intorno ai 12 °C - proprio per valorizzare maggiormente il loro carattere fresco.

Anche la morbidezza è decisamente simile a quella dei vini bianchi, cioè è piuttosto contenuta, almeno nei casi di produzione in contenitori inerti, come le vasche in acciaio o cemento. La fermentazione o maturazione in legno conferisce sia morbidezza sia una tenue astringenza, dovuta alla cessione di tannini nel vino. L'astringenza è determinata anche dalla durata della macerazione nelle bucce, caratteristica che è inoltre relativa alla varietà specifica di uva. La fermentazione e la maturazione in legno conferisce una lieve astringenza anche nei vini bianchi, esattamente come i rosati, può essere ulteriormente accentuata dalla macerazione nelle bucce. La fermentazione e la maturazione in botte, così come la macerazione nelle bucce, contribuiscono ad aumentare inoltre la struttura di entrambi gli stili di vini, rendendoli, a volte, perfino robusti.

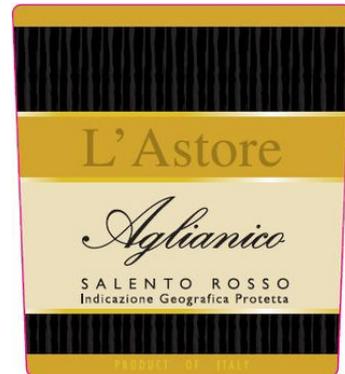


I Vini del Mese

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



L'Astore 2009

L'Astore Masseria (Puglia, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

L'Astore si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. L'Astore matura per 14 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Alberelli 2008

L'Astore Masseria (Puglia, Italia)

Uvaggio: Negroamaro

Prezzo: € 21,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alberelli 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 prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, carruba, tabacco, vaniglia, cioccolato, liquirizia, cuoio e mentolo. 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 prugna, mora e amarena. Alberelli matura in botte per 30 mesi.

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



Chianti Classico Riserva Odorardo Beccari 2010
Fattoria Vignavecchia (Toscana, Italia)

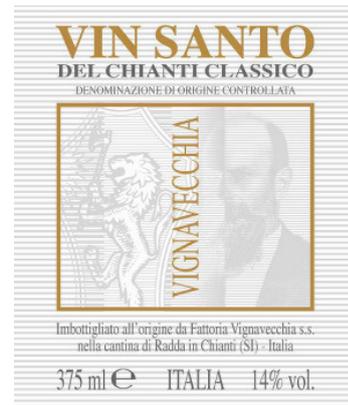
Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Chianti Classico Riserva Odorardo Beccari si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, ciclamino, vaniglia, cioccolato e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Chianti Classico Riserva Odorardo Beccari matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vin Santo del Chianti Classico 2005
Fattoria Vignavecchia (Toscana, Italia)

Uvaggio: Malvasia Bianca

Prezzo: € 28,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Vin Santo del Chianti Classico si presenta con un colore giallo ambra cupo e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si sprono con note di uva passa, fico secco e caramello seguite da aromi di miele, dattero, confettura di prugne, noce, scorza d'agrumi, vaniglia, 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 passa, fico secco e caramello. Questo Vin Santo del Chianti Classico fermenta e matura per 5 anni in caratelli.

Abbinamento: Crostate di confettura e frutta secca, Formaggi stagionati



Trentanni 2011
Falesco (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (50%), Merlot (50%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Trentanni 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 mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Trentanni matura per 12 mesi in barrique.

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



Montiano 2011
Falesco (Umbria, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Montiano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato, macis ed eucalipto. 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 ribes, amarena e prugna. Montiano matura per 12 mesi in barrique.

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



Morellino di Scansano Riserva 2011
Moris Farms (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon, Merlot (10%)

Prezzo: € 19,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Morellino di Scansano Riserva 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 mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, geranio, cioccolato, vaniglia, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Questo Morellino di Scansano Riserva matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Monteregio di Massa Marittima Rosso 2011
Moris Farms (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Monteregio di Massa Marittima Rosso si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, 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, mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Monteregio di Massa Marittima Rosso matura per 12 mesi in barrique.

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



Trebbiano Spoletino 2012
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

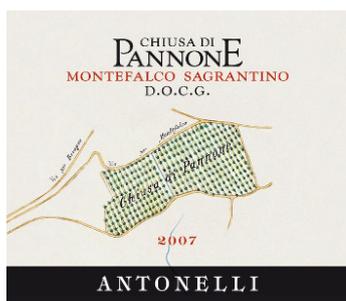
Uvaggio: Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Trebbiano Spoletino si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, agrumi e susina seguite da aromi di pera, pesca, ginestra, nespola, biancospino, minerale e accenni di 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 nespola. Questo Trebbiano Spoletino fermenta e matura in botte per 9 mesi a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Salumi, Pasta con carne, Pesce arrosto, Carne bianca saltata



Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone 2007
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone 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, pepe rosa, tabacco, rosa appassita, cioccolato, liquirizia, macis, cuoio e mentolo. In bocca ha ottima 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. Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone matura per 21 mesi in botte, 3 mesi in vasche di cemento e per 24 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.

I Vincitori del Concorso Enologico Nazionale dei Vini Rosati

L'Italia "en rosé" può finalmente applaudire i 18 vini campioni del terzo Concorso enologico nazionale dei vini Rosati, promosso dall'assessorato alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia. Nel corso della cerimonia, tenutasi al Castello Aragonese di Otranto (Lecce), l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Fabrizio Nardoni, il senatore Dario Stefano, ideatore dell'iniziativa, il presidente di Assoenologi Puglia Basilicata e Calabria Massimiliano Apollonio e il presidente dell'Accademia della Vite e del Vino Antonio Calò e la maestra di cucina Palma D'Onofrio, madrina dell'iniziativa, hanno premiato i tre migliori vini di ognuna delle sei categorie del

concorso, che è stato autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e realizzato in partenariato con Assoenologi, Accademia Italiana della Vite e del Vino e Unioncamere Puglia.

«Il risultato di quest'anno premia ancora una volta e sempre di più una tendenza in ascesa di questa produzione - ha dichiarato l'assessore Fabrizio Nardoni - Lo diciamo da Otranto e dalla Regione che rappresenta il 40% della produzione nazionale di questa qualità e da un territorio che con le misure OCM Vino, con le misure sulla "promozione del vino nei Paesi terzi", così come con il Concorso esercita da tempo una forte accelerazione su un andamento di mercato che può essere di ulteriore successo per i vini italiani e pugliesi in particolare».

«Non nascondo l'emozione per le cinque medaglie che la Puglia porta a casa - ha dichiarato il senatore Dario Stefano - accrescendo così la qualità competitiva dei campioni. Una bella gara che parla della nostra storia, con la partecipazione di tutte le regioni che hanno portato il proprio bagaglio di valori, di pratiche e di conoscenza. Una esperienza vincente in cui le nostre radici culturali e produttive divengono motori di crescita economica per le aziende ed i nostri territori».

La cerimonia, condotta del giornalista RAI Attilio Romita, ha consacrato i migliori vini Rosati d'Italia, scelti tra 319 etichette di 245 cantine di tutte le 20 Regioni. Nella categoria "Tranquilli DOC - DOP" quest'anno vi è stata la affermazione dei vini lombardi, oltre alla conferma del solito Abruzzo. La medaglia d'oro è andata al "Valtinesi DOP Chiaretto Ca'Maiol 2013" dell'Agricola Provenza di Desenzano del Garda (Brescia); l'argento al "Cerasuolo d'Abruzzo DOP Unico 2013" della tenuta Ulisse di Crecchio (Chieti) e il bronzo al "Valtinesi DOC Chiaretto Selene 2013" dell'azienda Civielle Sac di Moniga del Garda (Brescia).

Molta Puglia, invece, nel medagliere dei "Tranquilli IGT - IGP". Il "Puglia IGT Susumaniello Rosato Tre Tomoli Rosa 2013" dell'azienda Vigna Flora di Saponari Filomena di Castellana Grotte (Bari) si è aggiudicato la medaglia d'oro, con una performance davvero notevole per un vino che è stato proposto per la prima volta all'ultima edizione del Vinitaly, prodotto con coltivazione biologica in circa 2000 bottiglie da un vigneto di appena tre tomoli. La medaglia d'argento è stata conquistata dal "Terre di Chieti IGT Rosato Maylea 2013" della cantina abruzzese Orsogna di O.V. Orsogna Sca di Orsogna (Chieti) mentre quella di bronzo è andata al "Puglia IGT Rosato 2013" della Polvanera di Gioia del Colle (Bari), azienda già medagliata per la stessa categoria nell'edizione 2012.

Podio tutto emiliano per la categoria "Frizzanti DOC -DOP": le cantine Lombardini di Novellara (Reggio Emilia) si sono aggiudicate l'oro con il "Reggiano DOC Lambrusco Rosato Il Campanone 2013", mentre l'Emilia Wine di Arceto di Scandiano (Reggio Emilia) la medaglia d'argento con il "Colli di Scandiano e di Canossa DOP Lambrusco Rosato Rosaspino 2012". Sul gradino più basso il "Lambrusco di Sorbara DOP Rosato Rosa 2013" dell'azienda agricola Garuti Elio ed eredi Garuti Romeo di Sorbara di Bomporto (Modena). Entrambe le aziende vincitrici dell'argento e del bronzo sono vecchie conoscenze del podio del Concorso, avendo conseguito medaglie con i loro vini anche nella edizione dello scorso anno.

Veneto e Puglia fanno man bassa nella categoria "Frizzanti IGT - IGP". Si è aggiudicato la medaglia d'oro il "Marca Trevigiana IGT Rosè Aura Letitiae 2013" dell'azienda agricola Manera Luigi di Castelfranco Veneto (Treviso); medaglia d'ar-

gento alla Puglia con il "Valle d'Itria IGP Rosè Prosit 2013" della Cardone Vini Classici di Locorotondo (Bari) e bronzo al "Veneto IGP Raboso Rosato 2013" dell'azienda agricola La Pracurte di Annone Veneto (Venezia).

Ancora insieme le due Regioni sul podio nella categoria "Spumanti DOC - DOP". Già nella edizione 2013 erano stati premiati i vini delle due cantine venete che hanno conquistato il primo e secondo posto, rispettivamente l'azienda agricola Benazzoli Fulvio di Pastrengo (Verona) con il "Bardolino DOC Chiaretto Spumante Brut Ruffiano 2013" e l'azienda agricola Righetti Enzo di Cavaion Veronese (Verona) con il "Bardolino DOC Chiaretto Spumante Brut 2013". La medaglia di bronzo, invece, è andata al "Salice salentino DOC Spumante Brut Rosè Five Roses 2010" dell'azienda agricola Leone De Castris di Salice Salentino (Lecce).

Infine, nella categoria "Spumanti IGT e VSQ" medaglia d'oro al Veneto, con il "Manzoni Moscato Rosato Spumante Dolce 2013" dell'azienda agricola Ca' Salina di Valdobbiadene (Trevise); medaglia d'argento e di bronzo rispettivamente a Puglia e Lombardia, con il "Negroamaro Spumante Extra Dry Rosè Melarosa 2011" delle Cantine Due Palme di Cellino San Marco (Brindisi) e il "Pinot Nero Spumante Extra Dry Rosato Cuvée Eleonora Giorgi" della cantina Giorgi di Canneto Pavese (Pavia), che già lo scorso anno aveva ottenuto con un suo vino la medaglia d'oro nella categoria "Rosati frizzanti IGT - IGP". «Intravedo nel Rosato - ha concluso Palma D'Onofrio, madrina del concorso - un veicolo privilegiato per fare avvicinare al mondo del vino i consumatori del nord e dell'est Europa ancora poco educati e avvezzi al vino di qualità. È un vino fresco, beverino, profumato, un vero jolly sulla tavola di tutti i giorni, soprattutto in estate quando il pomodoro troneggia sulle nostre tavole».

Chiara Lungarotti "Top Woman in Italian Wine"

Chiara Lungarotti è la prima donna del vino italiano nella classifica "Top 10 Women in Italian Wine", stilata da Tom Bruce Gardyne e pubblicata sul sito della rivista londinese The Drinks Business. Il magazine ha tracciato un profilo biografico delle dieci protagoniste raccontandone non solo il percorso formativo e professionale ma anche il loro costante impegno nella promozione e valorizzazione del territorio. Insieme all'ombra Chiara Lungarotti, che si è distinta per aver mantenuto le radici produttive dell'omonima cantina a Torgiano e a Montefalco: Silvia Franco (Nino Franco Spumanti - Veneto); Francesca Planeta (Planeta - Sicilia); Daria Garofoli (Casa Vinicola Gioacchino Garofoli - Marche); Gaia Gaja (Gaja - Piemonte); José Rallo (Donnafugata - Sicilia); Elena Martusciello (Il Grotta del Sole - Campania); Sabrina Tedeschi (Az. Agricola Fratelli Tedeschi - Veneto); Cristina Mariani May (Castello Banfi - Toscana) e Marilisa Allegrini (Allegrini Estates - Veneto).

Il Prosecco Superiore Sostiene la Cultura

Continua l'impegno del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore a sostegno della cultura. Dal premio Giorgio Lago ai concerti del Conservatorio di Musica di Venezia, in programma anche questo mese, il Consorzio ha dimostrato ancora una volta l'attenzione per l'arte in tutte le

sue forme. Dopo la collaborazione con la mostra "Un Cinquecento Inquieto" in programma a Conegliano, si branderà con il Conegliano Valdobbiadene il 10 giugno, alla Fondazione Tiziano di Pieve di Cadore.

Si tratta dell'ultima di una serie di iniziative intraprese dal Consorzio, tra cui l'appoggio dato al Festival Internazionale di Letteratura, "Incroci di Civiltà" di Venezia e a "Classici Contro", progetto dedicato ai classici greci, in alcuni dei più bei teatri antichi e luoghi simbolo italiani ed europei.

Lo stesso evento Vino in Villa, in programma il 18 maggio al castello di San Salvatore di Susegana, si è rivelato un'occasione per conoscere le bellezze architettoniche dell'area. Il titolo di questa edizione è stato, infatti, "Il territorio si fa arte". L'occasione per scoprire le opere conservate in questa zona è stata offerta dalla mostra "Un Cinquecento inquieto", organizzata da Civita Tre Venezie, che sarà ospitata, fino al 29 giugno, a palazzo Sarcinelli a Conegliano. Per tutto il periodo gli ospiti hanno potuto e potranno visitare le 25 opere in esposizione a cui si aggiungono, in un percorso turistico-culturale, una decina di altre opere distribuite tra Conegliano e dintorni, opportunamente segnalate in loco di modo da costruire un itinerario tematico.

Premiati a Dozza i Migliori Albana Secco della Romagna

Nei giorni scorsi all'Enoteca di Dozza si è svolta la premiazione della seconda edizione dell'Albana Dèi, concorso enologico ovviamente dedicato al Romagna Albana, ma solo nella versione secco, organizzato nell'ambito del programma europeo "Wines from the south of Europe - Mediterranean Wines".

Tre le categorie premiate: due selezionate da una giuria tecnica composta da esperti di livello internazionale: l'Albana "all'Antica", con profumi e sapori più rustici, e l'Albana "dell'equilibrio", moderna e frutto di tecniche enologiche raffinate; una categoria, invece, promossa da una giuria popolare, l'Albana "del Cuore".

Ad aggiudicarsi la prima posizione tra gli Albana all'Antica, è stato il "SabbiaGialla" della Cantina San Biagio Vecchio di Faenza (Ravenna), vino frutto di una selezione di vecchi cloni di Albana, il cui mosto viene fatto macerare a freddo con le proprie bucce a temperature molto basse per estrarre profumi e struttura. Secondo posto per "Campo Mamante" della Cantina Braschi di Mercato Saraceno (Forlì-Cesena) e terzo a pari merito per "Progetto 1" di Leone Conti e "Santa Lusa" Ancarani, entrambi delle colline faentine.

Tra le Albana dell'Equilibrio, si è imposto il "Codronchio" del Monticino Rosso di Imola (Bologna), vino ottenuto da una vendemmia tardiva, raccolta a mano, un grappolo alla volta alla comparsa delle prime tracce di muffa nobile. Secondo posto per "Compadrona" Poderi delle Rocche di Dozza (Bologna) e terzo per l'Albana della Fattoria Paradiso di Bertinoro (Forlì-Cesena).

Nella categoria Albana del Cuore, il cui verdetto era frutto dei risultati emersi giuria popolare mediati con quelli della giuria di esperti, si è imposto "Compadrona" Poderi delle Rocche di Dozza (Bologna), secondo "Arcaica" di Paolo Francesconi di Faenza (Ravenna) e terzo "Santa Lusa" di Ancarani, sempre di Faenza.

"Wines from the south of Europe - Mediterranean Wines" è il

programma europeo per la promozione dello "Stile Mediterraneo" nel consumo di vino. Il progetto, promosso dall'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna insieme a partner Consortium of Greek Wine Producers e Trakia Regional Wine and Vine Chamber (Bulgaria), punta a diffondere un consumo più consapevole del vino anche attraverso l'accrescimento culturale del consumatore e l'avvicinamento a varietà autoctone e tipiche del territorio come appunto l'Albana di Romagna.



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 Rubesco
Lungarotti (Umbria, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Bonollo)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese e Canaiolo Nero

Prezzo: € 17,00 - 50cl

Punteggio: ❖❖❖

Grappa Rubesco si presenta limpida, incolore e cristallina. Al naso esprime aromi puliti, intensi e gradevoli di amarena, violetta, prugna, lampone e nocciola, con pungenza dell'alcol percepibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percepibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza e dolcezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena e lampone. Grappa Rubesco è distillata con alambicco discontinuo a vapore.



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	↗	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
2	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
3	↔	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
4	↗	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
5	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
6	↘	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
7	↗	Pelago 2009, Umani Ronchi
8	↘	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
9	↗	Maximo 2010, Umani Ronchi
10	↘	Camartina 2008, Querciabella
11	↗	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
12	↗	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
13	↘	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo
14	↗	Adarmando 2011, Tabarrini
15	↘	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati

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