

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XX - Numero 219, Estate 2022

Primo Trimestre 2022: Grande Successo per il Vino Italiano

Buone notizie – di nuovo – per il vino italiano. Contrariamente alle previsioni negative dei mesi scorsi, i dati che sono emersi dall'esportazione relativi al primo trimestre 2022, si evidenzia un nuovo ed eccellente risultato per il vino italiano. Un dato, come vedremo, fortemente in controtendenza rispetto alle previsioni fatte recentemente, le quali facevano pensare a un 2022 in netta difficoltà. Il motivo principale di queste previsioni, fin troppo noto, era legato alla difficoltà di reperimento di certi materiali accessori, tuttavia essenziali, per la commercializzazione del vino. La difficoltà di reperimento di questi materiali, in ogni caso, rappresenta ancora oggi una seria difficoltà, in particolare per il reperimento delle bottiglie di vetro. Il risultato conseguito dall'esportazione – e quindi economico – del primo trimestre 2022 è pertanto relativo alla produzione enologica del 2021. A tale proposito, si deve ricordare che la difficoltà del reperimento di certi materiali è iniziato nel 2021, quando la situazione non era critica come lo è in realtà diventata nel corso di quest'anno.

L'Osservatorio dell'Unione Italiana Vini ha da poco diffuso i dati dell'esportazione relativi al primo trimestre 2022 e, nonostante le incerte previsioni degli scorsi mesi, si registra una crescita del +18,3% pari a un incremento in valore di 1,7 miliardi di euro. Questo risultato è stato elaborato dall'Osservatorio dell'Unione Italiana Vini in accordo ai dati rilasciati dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica) permettendo quindi la determinazione della sua misura. Nello specifico, questo risultato è fortemente determinato dalle esportazioni di vini spumanti che – a quanto pare – risultano essere estremamente ricercati e graditi nei mercati esteri. Le bollicine italiane hanno registrato nel primo trimestre 2022 un incremento del +35,6%, risultato che è oltre il doppio di quello registrato dai vini fermi da tavola, i quali ottengono comunque un significativo +14,8%. I dati mettono inoltre in evidenza l'aumento dei prezzi medi, segnando un incremento del +12,2%, tendenza che era stata ampiamente anticipata nei mesi scorsi.

A segnare un incremento nell'esportazione dei vini italia-

ni sono praticamente tutti i mercati principali, con l'eccezione di Germania e Cina. Inoltre si registra un significativo e ben prevedibile calo nel mercato russo e ucraino, i quali segnano rispettivamente -65% e -98%. Come già detto, sono i vini spumanti a trainare principalmente il mercato delle esportazioni italiane, segnando incrementi significativi in tutti i mercati primari di riferimento. In particolare, negli Stati Uniti d'America si registra un aumento del +18%, nel Regno Unito +87% e in Germania +20%. Facilmente prevedibile, il settore dei vini spumanti è fortemente dominato dal Prosecco, il quale – da solo – segna un +40% in termini di valore e +11,7% nel prezzo medio. Le celebri bollicine venete segnano infatti un aumento del +93% nel Regno Unito, +85% in Polonia e +76% in Canada. Inoltre mercati importanti di riferimento come Germania, Francia, Belgio, Giappone, Repubblica Ceca e Norvegia fanno registrare un incremento di oltre +30%.

Il primo trimestre è stato positivo anche per il vino francese che ha registrato un incremento nelle esportazioni del +24%, risultati che potrebbero fare sperare in un andamento positivo anche nei periodi successivi. A tale proposito, interviene Paolo Castelletti – segretario generale dell'Unione Italiana Vini – il quale osserva che «I numeri messi a segno dal vino italiano, ma anche da quello francese che chiude a +24%, sono sorprendenti, ancor più se si tiene conto di un 2021 in doppia cifra. È, però, troppo presto per capire che direzione prenderà il mercato nei prossimi mesi, con una domanda potenziale sempre più afflitta da una congiuntura negativa e dall'escalation della spirale inflattiva. Se a ciò si aggiunge l'aumento dei costi delle materie prime secche, che per le aziende si traduce in un surplus medio di spesa di oltre il 30%, è importante mantenere cautela ed evitare trionfalismi che potrebbero essere confutati nei prossimi mesi».

Cautela certamente condivisibile, proprio in considerazione della condizione socio-economica che si è ulteriormente complicata proprio in questo secondo trimestre, compreso – e non solo – l'impatto dell'inflazione che inevitabilmente riguarda tutti noi e in ogni ambito. L'inflazione, non da meno, influen-

Sommario

| | |
|--|----|
| Primo Trimestre 2022: Grande Successo per il Vino Italiano | 1 |
| GUSTO DIVINO | |
| Contrasti di Oltrepo Pavese Riesling Spumante e Conegliano | |
| Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut | 2 |
| I Vini del Mese | 5 |
| EVENTI | |
| Notiziario | 8 |
| NON SOLO VINO | |
| Aquavitae | 9 |
| Wine Guide Parade | 10 |

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

sce direttamente anche sui costi che le cantine – e qualunque attività produttiva – devono sostenere, un'ulteriore condizione critica che si aggiunge all'attuale difficoltà di reperimento delle materie accessorie, in particolare le bottiglie di vetro. Questi fattori, infatti, possono seriamente compromettere il buon risultato conseguito nel primo trimestre, cosa che – notoriamente – si sapeva già da tempo. Sempre in merito a considerazioni di tipo economico, l'attuale rapporto di cambio fra il dollaro americano e l'euro, invece, potrebbe favorire l'esportazione verso gli Stati Uniti d'America. Questa condizione, infatti, è certamente uno dei fattori che hanno favorito il buon risultato delle esportazioni del primo trimestre verso quel paese.

Tornando all'incoraggiante risultato delle esportazioni di vino italiano nel primo trimestre 2022, è interessante notare – nello specifico – il contributo dei vini spumanti. Come già detto, e non è una novità, a trainare le bollicine italiane all'estero è il Prosecco, da anni fra i vini italiani di maggiore successo e, certamente, il primo per la produzione spumantistica. Sempre in accordo a quanto rilevato dall'Unione Italiana Vini, la richiesta degli spumanti nel periodo, per così dire, "post-Covid 2019" ha registrato +26% nel 2021 e, in particolare, sette bottiglie su dieci hanno raggiunto i mercati esteri. Inoltre, in accordo alle previsioni dei produttori, si ipotizzava il superamento di oltre un miliardo di bottiglie entro il prossimo biennio. Un risultato ambizioso e importante che, in realtà, è stato già raggiunto tanto da auspicare – disponibilità delle materie prime permettendo, su tutte, le bottiglie di vetro – il raggiungimento di 1,25 miliardi a fine 2023.

Come già detto, a guidare l'inarrestabile ascesa e conquista dei mercati esteri delle bollicine italiane è il Prosecco, per il quale la domanda sembra non conoscere crisi. Proprio per questo vino è interessante rilevare un cambiamento radicale nella richiesta e nei consumi che, per gli spumanti, si concentra generalmente nelle festività di fine anno. Per il Prosecco, invece, la domanda è praticamente continua e distribuita nell'arco dell'intero anno, una tendenza che – e, aggiungerei con soddisfazione, finalmente – vede il consumo delle bollicine anche in contesti fino a oggi generalmente dominati da altri stili di vini. Le bollicine, certamente protagoniste di momenti informali, di aperitivi e festeggiamenti, stanno finalmente entrando anche nell'immaginario come vini da consumare durante i pasti. Probabilmente la chiave del successo è anche legata al tipico volume alcolico del Prosecco – generalmente contenuto e raramente superiore al 12% – tale da favorirne il consumo

senza assumere eccessive quantità di alcol abbassando quindi il rischio delle conseguenze, anche legali, che notoriamente ne derivano.

Queste tendenze, che certamente incontra le necessità moderne legate al consumo di alcol – ribadendo sempre e comunque che il segreto di apprezzare il vino è sempre rappresentato dalla moderazione – porterà inevitabilmente all'ulteriore competizione nel settore di *vini a basso volume alcolico*. Anche questa sarà, in effetti, una sfida non banale per i prossimi anni, soprattutto se si considerano gli evidenti cambiamenti climatici, con aumento costante delle temperature che, in termini enologici, si traduce con maggiore quantità di zuccheri nelle uve, quindi elevata produzione di alcol durante la fermentazione. Tornando però al nostro argomento primario, fa certamente piacere accogliere questo nuovo e straordinario risultato del vino italiano all'estero. Segno che i nostri vini piacciono e sono considerati di rilievo nelle preferenze dei consumatori esteri, confidando che il risultato possa consolidarsi e migliorare ulteriormente. Inflazione, condizioni socio-economiche, reperibilità di materie prime e bottiglie di vetro permettendo.

Antonello Biancalana

GUSTO DiVINO

Contrasti di Oltrepo Pavese Riesling Spumante e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

La degustazione per contrasto dell'estate versa nei nostri calici due spumanti prodotti in due territori che, da sempre, si contraddistinguono per la produzione di bollicine. Come sempre, territori diversi, spumanti diversi, uve diverse.

Le torride temperature estive, come quelle che probabilmente avremo nel corso di questa estate 2022, certamente invitano a versare nei calici vini spumanti. Freschi, di sferzante acidità ed effervescenza, sono innegabilmente i tipi di vini che meglio di altri riescono a regalare la promessa di un momento di gioioso e rinfrescante piacere. In questo senso, i vini spumanti prodotti con il metodo Charmat sembrano essere più adatti a questo scopo, rispetto alle più robuste bollicine prodotte con il metodo classico. L'Italia offre certamente un'ampia scelta di spumanti, prodotti con metodi diversi, regioni e uve diverse. Il Prosecco, nelle sue molteplici interpretazioni e territori, è chiaramente lo spumante più celebre e celebrato d'Italia, famoso ovunque nel mondo e fra i principali rappresentanti dell'enologia italiana. Ovviamente il Prosecco non è l'unica bollicina prodotta nel nostro Paese e – senza timore di smentita – la scelta è ampia e ricca in quasi tutte le regioni.

Il metodo di produzione Charmat – conosciuto in Italia anche come metodo Martinotti – consiste nella rifermentazione

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XX - Numero 219, Estate 2022

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2022 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

di un vino all'interno di un autoclave. Questo processo – inizialmente ideato da Federico Martinotti, ripreso successivamente da Eugène Charmat, quindi ulteriormente elaborato da Nereo Cavazzani e, nel territorio di Valdobbiadene, dal Prof. Tullio De Rosa – ha generalmente una durata di tre mesi, periodo che può essere ulteriormente allungato fra i sei e dodici mesi. Quando la rifermentazione ha una durata di circa tre mesi, questa tecnica prende il nome di “metodo Martinotti”, “metodo Charmat” oppure “metodo Charmat breve” o “corto”. Quando il periodo si protrae per oltre tre mesi, specificamente fra i sei e i dodici mesi, prende il nome di “metodo Cavazzani” oppure “metodo Charmat lungo”. La rifermentazione in autoclave consente di ottenere un vino spumante “pronto” in tempi decisamente più brevi rispetto al cosiddetto “metodo classico” – ovvero la rifermentazione in bottiglia – ed è pertanto più adatto agli spumanti di pronto consumo e ai vini prodotti con uve aromatiche o semi-aromatiche. Questo metodo, infatti, ha la capacità di esaltare le qualità aromatiche primarie e secondarie delle uve, oltre a produrre spumanti più leggeri e immediati.

Oltrepo Pavese Riesling Spumante

L'Oltrepo Pavese è fra i più importanti territori vitivinicoli della Lombardia e fra i più poliedrici d'Italia per vastità di offerta enologica, varietà di uve e stili di vini. In questo ampio territorio della provincia di Pavia, la viticoltura è infatti uno degli aspetti più importanti dell'economia locale, soprattutto nella fascia collinare dove si registra un'elevata concentrazione di aziende vitivinicole e vigneti. La produzione spumantistica dell'Oltrepo Pavese rappresenta, di fatto, solamente una parte dell'offerta enologica di questo territorio, poiché qui si producono, in quantità importanti, anche vini da tavola e frizzanti. Per quanto riguarda, nello specifico, la produzione di spumanti, è bene ricordare che qui si produce anche l'Oltrepo Pavese Metodo Classico, riconosciuto come vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) e che non rientra nella più variegata Denominazione d'Origine Controllata (DOC) Oltrepo Pavese. Il vino che prenderemo in esame per la nostra degustazione per contrasto – Oltrepo Pavese Riesling Spumante – infatti, appartiene alla seconda denominazione ed è prodotto con il metodo Charmat.

Il vino che prendiamo in esame questo mese è uno dei tanti che sono ammessi alla produzione in accordo al disciplinare dell'Oltrepo Pavese e che – di fatto – prevede un lungo elenco di varietà per la produzione dei vini. Fra queste, abbiamo scelto il Riesling, nobilissima varietà di origine tedesca, gloria assoluta della Valle del Reno e che oggi si considera fra le cosiddette uve “internazionali”. Per quanto riguarda l'Oltrepo Pavese Riesling Spumante, si deve notare che il disciplinare prevede l'impiego minimo dell'85% di Riesling e/o Riesling Italico, mentre l'eventuale 15% può essere costituito da una o più varietà fra Pinot Nero, Pinot Grigio e Pinot Bianco. A tale proposito è bene osservare che il Riesling propriamente detto – meglio noto come “Riesling Renano” o “Rhine Riesling” – non ha alcun legame con quello che in Italia si chiama *Riesling Italico* e che, di fatto, corrisponde all'uva *Welschriesling*, le cui origini non sono del tutto chiare. Questa varietà è piuttosto diffusa nei vigneti dell'Europa centrale e, oltre a

non avere alcun legame con il Riesling renano, produce vini completamente diversi da quest'ultimo.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

Il Prosecco, nelle sue tantissime interpretazioni e territori, è un vino che non ha bisogno di particolari presentazioni. Conosciuto ovunque nel mondo, le celebrate bollicine venete sono – innegabilmente – uno dei maggiori prodotti italiani di successo e non solo in ambito enologico. Con il termine *prosecco* oggi si tende a identificare il vino, tuttavia, fino a qualche anno fa, questo termine indicava anche la varietà utilizzata per la sua produzione. Con lo scopo di eliminare la confusione che si era creata nel corso degli anni, oltre a tutelare maggiormente il marchio “Prosecco”, oggi la varietà alla base di questo vino è identificata con il suo antico nome, cioè Glera. Si deve inoltre notare che il termine “prosecco” è stato anche l'origine dell'enorme malinteso che si è creato intorno a questo vino, nello specifico la supposizione che si trattasse di un vino dal gusto tendenzialmente secco. Lo stile più consueto di questo vino, non da ultimo, smentisce categoricamente questa supposizione, poiché la maggioranza del Prosecco è prodotta nello stile “extra-dry”, quindi, tendenzialmente dolce e non secco.

Oggi il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è un vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG), tuttavia con la stessa uva e lo stesso nome – Prosecco – sono identificati anche altri vini a denominazione. Fra tutte le denominazioni, abbiamo scelto quella di Conegliano-Valdobbiadene che, oltre a essere la denominazione “Prosecco” più antica – la DOC fu istituita nel 1969 – è anche innegabilmente la più conosciuta. Per quanto concerne la sua composizione, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore deve essere prodotto con almeno l'85% di Glera, mentre l'eventuale restante quota può essere rappresentata da Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera Lunga. La produzione prevede la spumantizzazione sia in autoclave sia utilizzando il metodo della rifermentazione in bottiglia e sono previsti gli stili frizzante, spumante superiore, superiore di Cartizze e le Rive, cioè particolari espressioni territoriali di riconosciuta qualità, attualmente definite in 43 rive distinte. Si deve infine osservare che la maggioranza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è prodotto con la rifermentazione in autoclave e spesso con Glera in purezza, solitamente nello stile “extra-dry”. Il vino che verseremo nel calice è tuttavia il “brut”.

La Degustazione

La scelta dei due vini che verseremo nei calici della nostra degustazione per contrasto, nonostante si tratti di *etichette* facilmente reperibili nei negozi, potrebbe presentare qualche difficoltà. In accordo ai rispettivi disciplinari di produzione, Oltrepo Pavese Riesling Spumante e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si possono produrre con varietà diverse, sebbene quella dominante non può essere inferiore all'85%. In questo senso, questi due vini seguono quella che è la tendenza tipica della quasi totalità delle denominazioni – e non solo quelle italiane – che consentono, per i vini monovarietali, come

nel caso del vino lombardo, l'impiego di più uve. Il nostro scopo è quello di valutare questi due vini prodotti esclusivamente con le rispettive varietà dominanti, quindi Riesling Renano per l'Oltrepo Pavese Riesling Spumante e Glera per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut. Ci assicuriamo, pertanto, che le due bottiglie siano effettivamente prodotte con le rispettive varietà in purezza. Per quanto riguarda la tecnica di produzione, in entrambi i vini sceglieremo quelli prodotti con la rifermentazione in autoclave e nello stile *brut*, quindi con una quantità di zuccheri inferiore a 12 grammi per litro. I due vini sono serviti alla temperatura di 10 °C e versati in due calici da degustazione.

Possiamo ora iniziare la degustazione per contrasto dell'estate, quindi versiamo l'Oltrepo Pavese Riesling Spumante e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut nei rispettivi calici. Iniziamo dalla valutazione dell'aspetto, prendendo prima in esame il vino lombardo. Manteniamo il calice in posizione verticale e osserviamo lo sviluppo delle bollicine nella superficie del vino. La grana delle bollicine è media e continua, formando nel bordo interno del calice una corona piuttosto densa e compatta. Incliniamo ora il calice sopra una superficie bianca e osserviamo la base. Si rileva un colore giallo verdolino intenso e brillante unito a una trasparenza molto elevata. La sfumatura, osservata verso l'apertura del calice, conferma il colore giallo verdolino. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut e, osservando dall'alto del calice, notiamo – anche in questo caso – la grana media delle bollicine che si spostano subito all'esterno formando una corona densa e compatta. Dopo avere inclinato il calice sopra la superficie bianca, il colore del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut è caratterizzato da tonalità giallo verdolino brillante e la sfumatura, osservata verso l'apertura del calice, si presenta con lo stesso colore.

Riesling Renano – così come il Riesling Italico – producono vini dal profilo olfattivo decisamente distante da quelli ottenuti dal Glera. Una caratteristica che, ovviamente, troviamo anche nei loro vini prodotti con il metodo della rifermentazione in autoclave. Il Riesling Renano è certamente fra le uve a bacca bianca più straordinarie, capace di creare vini entusiasmanti e con capacità di sviluppare notevole complessità nel tempo. I vini spumanti prodotti con la rifermentazione in

autoclave, tuttavia, restituiscono profili olfattivi decisamente più semplici e immediati, non per questo meno interessanti. Quando utilizzato per la produzione di questi vini, il Riesling Renano fa emergere dal calice profumi di frutti a polpa bianca ed esotici, in particolare agrumi e ananas, pur concedendo, inoltre, aromi di mela, pesca, pompelmo e limone. Per quanto riguarda il mondo dei fiori, gli spumanti Charmat prodotti con Riesling Renano si caratterizzano per i profumi di ginestra e, talvolta, gelsomino. Il Glera, l'uva protagonista del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut, si fa riconoscere per i suoi profumi di glicine, ginestra, biancospino e camomilla, mentre per i principali rappresentanti del mondo dei frutti sono pera, mela, pesca, ananas e litchi, compresi accenni di agrumi, in particolare il mandarino.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di Oltrepo Pavese Riesling Spumante e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut, procedendo con l'analisi del profilo olfattivo dello spumante oltrepadano. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da apprezzare l'apertura di questo vino. Dal calice emergono profumi intensi e piacevoli di mela, pera e ginestra, supportati da sensazioni che richiamano gli agrumi, in particolare il pompelmo e il limone. Dopo avere rotato il calice – operazione che favorisce lo sviluppo dei profumi del vino – il profilo dell'Oltrepo Pavese Riesling Spumante si completa con pesca, susina, ananas e talvolta, gelsomino. Procediamo ora con l'analisi dell'apertura del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut e, mantenendo il calice in posizione verticale, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione. Lo spumante veneto si fa apprezzare per i suoi profumi di glicine, pera e mela, oltre a pesca e ananas. Dopo avere rotato il calice e provveduto alla seconda olfazione, il profilo del vino si completa con ginestra, biancospino, susina, kiwi, mandarino e litchi.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due vini, iniziando, come nelle fasi precedenti, dall'Oltrepo Pavese Riesling Spumante. Prendiamo un sorso di questo vino e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni gustative primarie percepite in bocca. Questo spumante si fa apprezzare subito per l'evidente effervescenza, immediatamente supportata da un'acidità in rilievo, trovando buon equilibrio dell'effetto moderato dell'alcol, con un profilo gustativo piacevolmente secco. In bocca percepiamo inoltre i sapori di mela, pera, pompelmo, limone e ananas, evidenziando quindi buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut. In bocca si percepisce immediatamente, anche in questo caso, l'intenso effetto dell'effervescenza supportato dall'effetto dell'acidità, con un profilo gustativo secco che accentua ulteriormente le due sensazioni di apertura. L'equilibrio è raggiunto con il moderato apporto dell'alcol e si percepiscono nettamente i sapori di pera, mela e pesca, oltre a kiwi e mandarino.

Siamo giunti alla conclusione della degustazione per contrasto dell'estate e quindi procediamo con la valutazione della persistenza gusto-olfattiva dei due vini, cioè le qualità organolettiche che persistono in bocca dopo la deglutizione in funzione del tempo. Il finale dell'Oltrepo Pavese Riesling Spumante è di buona persistenza e in bocca si continuano a percepire nettamente sia l'effetto dell'acidità sia quello dell'effervescenza, mentre l'apporto dell'alcol tende a scomparire rapidamente. In



La corona del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

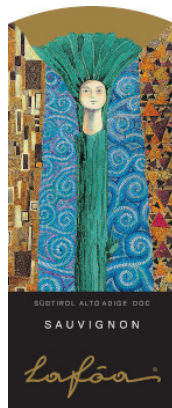
bocca si percepiscono ancora i sapori di mela, pera, limone e ananas. Il finale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut è persistente e, rispetto al vino precedente, la sensazione che si percepisce in bocca è più rotonda e cremosa, con le sensazioni dell'acidità e dell'effervescenza ancora ben percettibili. Anche in questo caso l'effetto dell'alcol tende a scomparire in fretta, lasciando comunque la scena ai sapori di pera, mela, pesca e mandarino.

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



Alto Adige Sauvignon Lafoa 2020
Produttori Colterenzio (Alto Adige, Italia)

🍷 Sauvignon Blanc

Prezzo: € 24,50 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

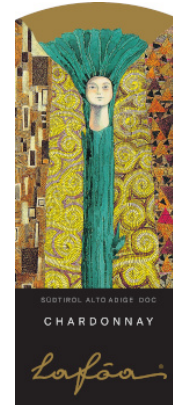
👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, mela e sambuco seguite da aromi di fiore di bosso, rosa gialla, ananas, pera, pompelmo, pesca, litchi, agrumi, foglia di pomodoro, peperone verde, zenzero e minerale.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di uva spina, mela e ananas.

📅 Parte del vino è fermentato in barrique. Maturazione per 8 mesi.

🍴 *Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Pesce stufato, Zuppe di funghi, Pesce fritto*



Alto Adige Chardonnay Lafoa 2020
Produttori Colterenzio (Alto Adige, Italia)

🍷 Chardonnay

Prezzo: € 24,50 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e acacia seguite da aromi di cedro, pera, melone, pesca, pompelmo, mango, susina, pralina, miele, burro e vaniglia.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di banana, mela e cedro.

📅 10 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

🍴 *Paste ripiene con pesce, Pesce alla griglia, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto*





Monferrato Freisa 8.24 2019
Franco Mondo (Piemonte, Italia)

🍷 Freisa


Prezzo: € 29,00 Punteggio ◇◇◇◇◇


👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e fragola seguite da aromi di violetta, garofano, mirtillo, cioccolato, carruba, cannella, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e fragola.

 12 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.





 *Paste ripiene con funghi, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto, Formaggi*





Nizza Riserva Le Rose 2016
Franco Mondo (Piemonte, Italia)


 Barbera

Prezzo: € 37,00


Punteggio     ★


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

 Almeno 36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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






PALLAGRELLO BIANCO





Morrone 2018
Alois (Campania, Italia)


 Pallagrello Bianco

Prezzo: € 48,80


Punteggio     ★

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pesca e mandarino seguite da aromi di biancospino, camomilla, ginestra, cedro, mela cotogna, pera, susina, ananas, miele e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pesca e mandarino.

 10 mesi in botte e vasche d'acciaio, 12 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene con pesce, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



CASAVECCHIA
DI PONTELATONE-DOP
RISERVA








Casavecchia di Pontelatone Riserva Trebulanum
2017


Alois (Campania, Italia)


 Casavecchia


Prezzo: € 63,50


Punteggio     ★


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

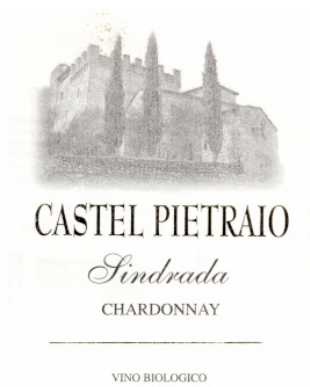
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da aromi di mora, cioccolato, tabacco, carruba, cannella, liquirizia, cuoio, macis, pepe rosa, rosmarino, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 24 mesi in botte, 24 mesi in bottiglia.

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





Sindrada 2020
Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)


 Chardonnay


Prezzo: € 9,50


Punteggio 


 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Pulito e gradevole, apre con note di mela, agrumi e banana seguite da aromi di biancospino, pera e susina.

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


 Finale abbastanza persistente con ricordi di mela, susina e banana.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Antipasti di verdure, Risotto con verdure, Pesce saltato*





Chianti Colli Senesi 2019
Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)


 Sangiovese (95%), Canaiolo Nero (5%)


Prezzo: € 9,50


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di amarena, prugna e rosa seguite da aromi di violetta, lampone e mirtillo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 6 mesi in botte di cemento, almeno 6 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne saltata*





Cleo 2018
Tenuta Casabianca (Toscana, Italia)





 Viognier

Prezzo: € 15,00

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di pesca, agrumi e ananas seguite da aromi di ginestra, mango, pera, mela, susina, banana, nocciola, minerale e un accenno di vaniglia.

-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di pesca, ananas e mango.
-  6 mesi in barrique e vasche d'acciaio.
-  *Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Pesce fritto, Pesce stufato*









Chianti Colli Senesi Riserva Belsedere 2018 Tenuta Casabianca (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 18,00

Punteggio 

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, mirtillo, lampone, carruba, tabacco, vaniglia e mentolo.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.
-  24 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.
-  *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*

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.

Vino Nobile di Montepulciano: Andrea Rossi Confermato alla Presidenza

Confermato Andrea Rossi nel ruolo di Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. A nominarlo il CdA del Consorzio, eletto dall'assemblea lo scorso 26 maggio, che si è riunito nella serata di mercoledì 1 giugno. Il Consiglio ha voluto confermare anche i due Vicepresidenti, Susanna Crociani (Azienda Crociani) e Luca Tiberini (Azienda Tiberini). «Una conferma che è anche un rinnovamento della fiducia che i nostri produttori ci hanno dato tre anni fa quando siamo stati nominati per la prima volta – commenta il Presidente Rossi – per dare vita ad un percorso che ha visto fin da subito le aziende associate lavorare per un ricompattamento all'interno del Consorzio con un obiettivo comune che era quello dello sviluppo della denominazione e una visione univoca dei progetti da mettere in campo».

«In tre anni abbiamo visto nascere dei progetti di grande importanza condivisi da tutta la base sociale e non facili da portare a termine se si tiene in considerazione che parte del mandato è stato caratterizzato dal Covid-19 – continua Andrea Rossi – Toscana in etichetta, il Progetto "Pieve" per una terza tipologia di Vino Nobile di Montepulciano, la modifica del disciplinare circa i movimenti più controllati del vino sfuso ed infine, il traguardo raggiunto qualche giorno fa, della certificazione di sostenibilità per tutta la denominazione secondo lo standard Equalitas».

Andrea Rossi, classe 1971, è stato eletto presidente come membro della Vecchia Cantina, alla guida della quale è stato da poco riconfermato. Diplomato al Liceo Classico "A. Poliziano" di Montepulciano si è poi laureato in Scienze Economiche e Bancarie all'Università degli studi di Siena. Da sempre al fianco della famiglia nell'azienda agricola socia di Vecchia Cantina da oltre trent'anni. Rossi può vantare una lunga esperienza sia politica che come amministratore locale. Da giugno 1999 al 2011 viene infatti scelto dall'allora Sindaco del Comune di Montepulciano, Piero Di Betto, come assessore alla partecipazione, associazionismo e sport. Nel 2009 e nel 2014 è stato eletto sindaco del Comune di Montepulciano, carica che ha ricoperto fino al 2019. È della sua legislatura la nascita del cosiddetto "Sistema Montepulciano", un modello di governance basato sul coordinamento congiunto delle principali forze economiche e attrattive della città in un progetto di promozione premiato in Italia e nel mondo.

Nel precedente triennio, caratterizzato per altro dalla Pandemia, sono nati, sviluppati e portati a termine diversi progetti. In particolare uno è recente e si riferisce alla certificazione di sostenibilità secondo lo standard Equalitas che il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, primo in Italia, ha ricevuto proprio lo scorso 24 maggio. Un percorso partito da lontano, ma che proprio nel triennio della presidenza Rossi ha visto lo scatto finale con il coinvolgimento di oltre il 60% delle cantine di Montepulciano. Altro traguardo raggiunto dal Consorzio l'inserimento di "Toscana" in etichetta, progetto di modifica ai disciplinari di produzione che anche in questo caso ha visto il Vino Nobile di Montepulciano fare da apripista ad altre denominazioni regionali. Infine il progetto di una terza tipologia di Vino Nobile "Pieve" è stato la scommessa vera e propria fatta dal consorzio fin dall'inizio della consiliatura: rilanciare l'immagine della Denominazione attraverso un lavoro che recupe-

rasse la storia, la tradizione, ma al contempo mettesse insieme tutte le voci della produzione, riunendo in seminari, confronti e dibattiti tutta la base sociale con il risultato di arrivare al disciplinare che oggi è già stato approvato in sede regionale e che aspetta l'approvazione del Mipaaf, ma che già è sperimentato in oltre il 50% delle cantine.

Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, oltre che dal Presidente Andrea Rossi (Vecchia Cantina), dai Vicepresidenti Susanna Crociani e Luca Tiberini, è composto dai consiglieri eletti dall'assemblea lo scorso 26 maggio: Luca De Ferrari (Boscarelli), Pietro Riccobono (Tenuta Trerose - Bertani Domains), Francesco Carletti (Poliziano), Antonio Donato (Tenute del Cerro), Luigi Frangiosa (La Ciarliana). Per Vecchia Cantina di Montepulciano sono stati eletti nel CdA oltre al Presidente, Ilaria Chiasserini, Andrea Ciolfi, Rino Fontana e Filippo Neri. Il Collegio sindacale è composto dal presidente Roberta Coveri e dai Componenti Giordano Pratellesi e Matteo Giustiniani. La Giunta Esecutiva è composta dal Presidente e Vicepresidenti affiancati da Luca De Ferrari e Antonio Donato.

Maurizio Danese è il Nuovo Amministratore Delegato di Veronafiere

Il CdA di Veronafiere ha nominato all'unanimità l'amministratore delegato nel segno della continuità aziendale: è Maurizio Danese, già ai vertici della SpA di Viale del Lavoro dal 2015 a maggio 2022. La nuova figura è prevista dalle modifiche allo Statuto volute dai Soci e approvate nell'assemblea nel febbraio scorso. Assieme al Consiglio di amministrazione, Veronafiere garantirà il bilanciamento adeguato con le altre figure manageriali e la salvaguardia del patrimonio di esperienze nelle relazioni politico-istituzionali e nelle industry rappresentate.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa Riserva Botti da Tennessee Whiskey Sibona (Piemonte)

Vinaccia di Arneis, Dolcetto e altre uve

Prezzo: € 28,00 - 50cl

Punteggio ◆◆◆◆◆

- Limpida e cristallina, ambra brillante.
- Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di amarena, mela, mora, malto, vaniglia, nocciola, liquirizia, miele, cioccolato, fico secco con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
- Sapori intensi con pungenza dell'alcol equilibrata e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza.
- Finale molto persistente con lunghi ricordi di malto, mela, amarena, miele e nocciola.
- Distillazione discontinua in alambicco a bagnomaria. 2 anni in botte di rovere, 2 anni in botti usate per la produzione di Tennessee Whiskey.

Wine Guide Parade

Aprile 2022

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

| Posiz. | Vino, Produttore | Voti |
|--------|--|-------|
| 1 | Verdicchio di Matelica Vigneti B. 2020, Belisario | 13413 |
| 2 | Verdicchio di Matelica Animo Logico 2020, Belisario | 11981 |
| 3 | Chianti Classico Riserva Vigna Barbischio 2018, Maurizio Alongi | 11684 |
| 4 | Etna Bianco Enrico IV 2019, Valenti | 10740 |
| 5 | Ciuri di Lava 2019, Valenti | 10576 |
| 6 | Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano 2018, Belisario | 10565 |
| 7 | Aglianico del Vulture Titolo 2019, Elena Fucci | 10435 |
| 8 | Vino Nobile di Montepulciano Salco 2016, Salcheto | 10229 |
| 9 | Obvius Bianco 2020, Salcheto | 10122 |
| 10 | Ugo Contini Bonacossi 2016, Tenuta di Capezzana | 9771 |
| 11 | Vino Nobile di Montepulciano Vecchie Viti del Salco 2017, Salcheto | 9448 |
| 12 | Aglianico del Vulture Sceg 2019, Elena Fucci | 9340 |
| 13 | Verdicchio di Matelica Terre di Valbona 2020, Belisario | 9036 |
| 14 | Obvius Rosato 2019, Salcheto | 8818 |
| 15 | Etna Rosso Puritani 2014, Valenti | 8803 |