

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXI - Numero 230, Estate 2023

## Vigneti Biologici di Francia: un Calo Inaspettato

La coltivazione di un vigneto o qualunque altro tipo di coltura è dettata dal senso etico e ideologico del coltivatore, adottando il metodo che ritiene più adatto alla propria visione e coerente con la personale idea di ambiente – non da ultimo – capace di consentire la produzione di alimenti o bevande più sane per i consumatori, garantendo nel contempo il profitto. Chi coltiva un terreno facendo uso dell'agricoltura biologica, ritiene quindi di agire secondo criteri più salutari, sia per l'ambiente, sia per il consumatore. Per raggiungere questo scopo, si seguono protocolli condivisi e definiti – in proprio, secondo la propria *visione* o di soggetti terzi controllori – generalmente limitando o escludendo l'uso di sostanze che si ritengono poco salutari e dannose per l'uomo e l'ambiente. Adottare la coltivazione secondo l'agricoltura biologica non significa rinunciare all'uso di *prodotti chimici*; piuttosto fare uso di sostanze, anche chimiche, che si ritengono comunque rispettose e salutari, soprattutto entro determinate formulazioni e quantità.

Non è mia intenzione – ovviamente – trattare, nello specifico, le funzioni e gli effetti, anche negativi, delle *sostanze chimiche* usate in viticoltura, convenzionale o biologica che sia. Non è nemmeno mia intenzione tentare di sostenere o denigrare l'una o l'altra *filosofia colturale*, poiché, molto spesso, si rischia di provocare inutili scontri ideologici e di pensiero. Quello che posso invece testimoniare – in circa trenta anni trascorsi nel mondo del vino, passati anche a degustare, oramai, diverse decine di migliaia di calici – è che la viticoltura da agricoltura biologica ha seguito esattamente il ciclo di qualunque altra “moda” che riguarda il vino. Come tale, ha avuto un inizio prorompente – e parlo della metà degli anni 1990 – seguito da una relativa “stasi”, per poi calare nel consenso dei consumatori, produttori compresi, quindi risalire con un deciso slancio, per poi tornare nella fase di “equilibrio”. Tutto questo – come qualunque altra moda – ha inoltre creato sostenitori e oppositori del vino biologico (e non solo quello), da parte sia dei consumatori, sia dei produttori.

A considerare quello che sta accadendo nelle terre d'oltral-

pe – in Francia – la viticoltura da agricoltura biologica sta forse attraversando un nuovo periodo di “disinteresse”. In accordo ai dati diffusi dalla Agence Bio – l'agenzia francese per lo sviluppo e la promozione dell'agricoltura biologica – nel documento “Les chiffres du Bio Panorama 2022” (Le cifre del panorama Bio 2022), lo scorso anno in Francia si è registrato un deciso calo di vigneti iscritti alla conversione in agricoltura biologica rispetto al 2021. Il 2022 ha infatti registrato un calo improvviso della conversione alla coltura biologica dei vigneti francesi, dopo un lungo periodo in crescita e che sembrava essere inarrestabile. I dati diffusi dall'Agence Bio indicano che, nel 2022, sono stati iscritti solamente 13.000 ettari di vigneti alla conversione in agricoltura biologica. Un calo che segna un -48% rispetto al 2021, quando furono invece registrati 24.800 ettari di vigneti.

Nonostante il calo delle registrazioni nel 2022 rispetto al 2021, il totale della superficie dei vigneti coltivati con agricoltura biologica è comunque aumentato del 5%. Secondo quanto diffuso da Agence Bio, si tratterebbe di un segnale da non sottovalutare, nonostante sia – nel complesso – coerente con l'attuale tendenza dei mercati di tutte le filiere agricole e alimentari certificate come *biologiche*. Una delle cause che hanno determinato l'attuale condizione è da ricondursi all'eccesso di produzione, tale da costituire una consistente difficoltà per il mercato dei vini biologici e sfusi. Nel 2022, infatti, la vendita dei prodotti biologici nei supermercati di Francia ha subito un calo del -5%, mentre nei negozi specializzati in prodotti da agricoltura biologica si è addirittura registrato un calo ancor più consistente del -9%. Nella determinazione di questi risultati negativi, il vino – ovviamente – rappresenta una quota importante, sia per il mercato interno francese, sia per le esportazioni.

In accordo a quanto diffuso dall'Agence Bio, i vini da agricoltura biologica rappresentano – da soli – il 39% del totale complessivo dell'esportazione, per un volume economico di 565 milioni di euro. Un dato, questo, che è in ogni caso confortante poiché segna un incremento del +2% rispetto al 2021.

### Sommario

Vigneti Biologici di Francia: un Calo Inaspettato . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Riviera del Garda Classico Gropello e Colli del	
Trasimeno Gamay . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	10
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	12
Wine Guide Parade . . . . .	12

DiWINEtaste OnLine

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

Per quanto riguarda il mercato interno francese, la vendita dei vini da agricoltura biologica – nonostante il condizionamento negativo dell'attuale inflazione – è cresciuto del +5%, pari a 1,4 miliardi di euro. Questo risultato è comunque significativo, soprattutto considerando il calo registrato nella grande distribuzione (-7%, pari a 134 milioni di euro) e dei negozi specializzati in prodotti biologici (-7%, pari a 55 milioni di euro). I settori che hanno registrato una crescita risultano essere quelli della vendita diretta (+5%, pari a 421 milioni di euro), la rete delle cantine (+8%, pari a 159 milioni di euro) e la ristorazione (+12%, pari a 129 milioni di euro).

Nel complesso, il 21% dei vigneti di Francia è coltivato in agricoltura biologica – riconosciuto dalla relativa certificazione – dei quali un terzo di questi risulta essere in fase di conversione. Il territorio di Francia nel quale si registra la maggiore quota di vigneti coltivati in agricoltura biologica è Bordeaux, in modo particolare la Gironda, con un totale di 27.200 ettari, metà dei quali in fase di conversione, dove si producono il 31% dei vini biologici di tutta Francia. Altro territorio di primaria importanza, è Languedoc-Roussillon, oltre alla Valle del Rodano che costituisce il 21% dell'intera superficie. A tale proposito, Henri Cozy – presidente dei *Vignerons Bio* della Nouvelle-Aquitaine, primo territorio di Francia per la superficie di vigneti in conversione – ha sottolineato il ruolo e la figura del “vignaiolo bio”, definendolo come «colui che “coccola” la biodiversità, tutela le risorse naturali, innova con vini unici, senza zolfo e altre aggiunte, partecipando alla rete locale. Un viticoltore che impiega quasi il doppio dei lavoratori e non delude, quello che si vorrebbe avere come vicino».

Se il mercato del vino biologico francese sta registrando un momento di difficoltà, quello del vino sfuso è addirittura considerato “moribondo”. E questo, da molto prima che il vino biologico divenisse un elemento importante nell'economia enologica di Francia. A tale proposito, sono in molti a chiedersi quale sia oggi la reale utilità e necessità del vino sfuso, non solo per il fatto che in Francia si sta registrando un netto calo nei consumi, ma soprattutto per la scelta di preferire il vino di qualità in bottiglia. Il consumatore francese – quindi – è maggiormente interessato alla qualità e al piacere di un buon vino, anche se questo significa pagare un prezzo maggiore. A tale proposito, è interessante quanto emerge dallo studio condotto Sowine-Dynata, un'agenzia francese di consulenza specializzata nel commercio e comunicazione del vino. Secondo questo studio, i vini venduti a prezzo inferiore a 5 euro sono

acquistati dal 2% dei consumatori, mentre il 19% si orienta verso le bottiglie comprese fra 5 e 10 euro. Il 55% dei consumatori francesi, acquista vini venduti a prezzi compresi fra 11 e 20 euro, mentre il 24% è interessato a quelli con prezzi oltre 20 euro.

In accordo a questo studio, quindi, il consumatore francese vuole bere meno, ma quando decide di farlo preferisce il vino buono, di qualità e sano, nonostante questo possa corrispondere a un aumento di spesa. Qualora questa condizione non fosse soddisfatta, il consumatore francese ignora completamente l'offerta dei vini del negozio e decide di acquistare birra oppure altre bevande alcoliche. Questo comportamento, in verità, non si rileva solo in Francia. Anche in Italia, a quanto pare, i consumatori sono da tempo orientati a consumare meno vino, ma quando decidono di farlo, scelgono bottiglie di qualità, quindi disposti a spendere più. Questo atteggiamento si rileva sia fra i consumatori che preferiscono i cosiddetti *vini biologici*, sia fra quelli che non sono principalmente interessati a questo genere di vini. A prescindere dalla tendenza del mercato dei cosiddetti *vini biologici*, si tratta probabilmente del normale ciclo di interesse che i consumatori rivolgono verso certi prodotti, non solo un fatto culturale, quindi, ma anche della *moda del momento*. Biologico o non biologico, almeno per quello che mi riguarda, l'importante è sempre adottare un consumo consapevole, con moderazione, ma che sia sempre di qualità.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Riviera del Garda Classico Gropello e Colli del Trasimeno Gamay

Due laghi e due rossi. Vini che rappresentano le principali produzioni enologiche tipiche dei rispettivi territori, diversi in tutto e per tutto.

L'Italia è un paese ricco di fiumi, corsi d'acqua, mare e laghi. In ogni regione del paese, nell'ambito del proprio territorio, scorrono fiumi che sfociano nei mari e nei laghi, oppure prendono origine da quest'ultimi. L'Italia è, non da meno, un paese ricco di vini e uve, fra i principali paesi vitivinicoli del mondo a potere vantare una diversità e ricchezza ampelografica difficilmente eguagliabile altrove. Le terre che circondano i laghi – e i corsi d'acqua in genere – si caratterizzano per i loro suoli “particolari”, ben diversi da quelli che costituiscono, per esempio, pianure, colline e monti. I suoli che circondano i laghi, in linea generale, sono maggiormente costituiti da sabbia e ghiaia, oltre – ovviamente – ad argilla. Si tratta quindi di terreni decisamente più *sciolti*, caratterizzati da un maggiore potere drenante, nonostante l'acqua sia a vario modo presente, grazie alla posizione in prossimità del lago.

Questo tipo di suolo incide enormemente sulla coltivazione agricola, pertanto anche la viticoltura che – nel nostro caso

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXI - Numero 230, Estate 2023

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2023 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

specifico – influisce direttamente sulle caratteristiche enologiche e organolettiche dei vini. La degustazione per contrasto di questo mese, prenderà in esame due vini prodotti in due territori lacustri italiani, fra i principali del paese in termini di superficie. Si tratta del Lago di Garda – il più grande d'Italia per superficie – e il Trasimeno, il quarto lago del paese. Famose e primarie mete turistiche del *belpaese*, entrambi i laghi vantano importanti attività agricole e viticole, con produzioni enologiche di rilievo e che sono – in entrambi i casi – riconosciute dal sistema di qualità italiano come Denominazione d'Origine Controllata (DOC), rispettivamente Garda, Riviera del Garda Classico e Colli del Trasimeno. In queste denominazioni si producono vini con uve che si considerano tipiche nei rispettivi territori e che prendiamo in esame nella nostra degustazione: il Gropello per il Riviera del Garda Classico, il *Gamay* per il Colli del Trasimeno.

## Riviera del Garda Classico Gropello

Il Gropello è una varietà a bacca rossa di antichissime origini, già noto ai tempi degli antichi romani. Si tratta di un'uva – e quindi di un vino – oggi considerata come una rarità, poiché è prevalentemente coltivata in Valtenesi, in provincia di Brescia, sulle pendici delle colline che degradano verso il lago di Garda, nel territorio della denominazione Riviera del Garda. Il Gropello è anche presente in Veneto e Trentino, tuttavia la produzione più significativa e importante proviene – appunto – dal territorio del gardesano lombardo e di Valtenesi, nei quali vigneti il Gropello è da considerarsi come l'uva più tipica e rappresentativa. I vini prodotti con quest'uva sono riconosciuti dal sistema di qualità italiano nell'ambito delle Denominazioni d'Origine Controllata Garda e Riviera del Garda – compresa la sotto denominazione Valtenesi – con menzione del vitigno e negli stili *classico* e *classico riserva*. Il Gropello deve il suo nome dalla voce dialettale *grop* o *gropo*, con il significato di “nodo” o “pigna”, a causa della forma del grappolo compatto e con acini serrati.

Il Gropello è in realtà il nome con il quale si definiscono genericamente i componenti dell'omonima famiglia, composta da Gropello Gentile, Gropello di Santo Stefano, Gropello di Mocasina e Gropello di Revo, quest'ultimo presente in provincia di Trento. Sebbene il disciplinare di produzione del Riviera del Garda Classico Gropello preveda l'uso delle varietà Gentile, Mocasina e Santo Stefano, i produttori tendono a favorire l'uso del solo Gropello Gentile, varietà che, innegabilmente, è capace di produrre vini di maggiore pregio e interesse. A tale proposito, è bene ricordare che il disciplinare di produzione prevede l'impiego minimo dell'85% di varietà Gropello, mentre l'eventuale parte complementare può essere costituita da varietà a bacca rossa non aromatiche ammesse alla coltivazione nella regione Lombardia. Il Riviera del Garda Classico Gropello è un vino fine ed elegante, spesso prodotto per il pronto consumo, nel quale si percepiscono prevalentemente profumi di frutti a polpa rossa e un elegante carattere speziato, talvolta erbaceo.

## Colli del Trasimeno Gamay

La storia del Gamay del lago Trasimeno è in realtà frutto

di una lunga serie di equivoci e confusioni, non sempre accidentali. È bene infatti chiarire – da subito – che l'uva rossa più importante e significativa che si coltiva della sponda occidentale del lago Trasimeno e nota come *Gamay*, non ha nulla in comune con l'omonima e reale varietà tipica di Beaujolais, cioè il *Gamay Noir à Jus Blanc*. Quello che si coltiva nel lago Trasimeno è in realtà *Grenache Noir* (*Garnacha Tinta*), ma poiché la confusione ha, per così dire, radici storiche piuttosto antiche, oggi si tende a chiamarlo *Gamay del Trasimeno* oppure *Gamay Perugino*. Ma resta sempre e comunque *Grenache Noir*, cioè la stessa uva nota in Sardegna come Cannonau e in Veneto come Tai Rosso. La produzione di questo vino – Colli del Trasimeno Gamay – riguarda prevalentemente il territorio di Castiglione del Lago, nel versante occidentale, in provincia di Perugia.

Si ritiene l'introduzione di quest'uva nel territorio di Castiglione del Lago sia avvenuta ai primi del 1600 per opera Eleonora Alarcón y Mendoza, moglie del duca Fulvio della Corgna, la potente famiglia perugina che governò il marchesato e poi il ducato di Castiglione del Lago. Si trattava, evidentemente, della *Garnacha Tinta* – fra le uve a bacca rossa più significative di Spagna – dando inizio a una serie di malintesi e confusioni, tanto da chiamare quell'uva come la francese *Gamay*. A quanto pare, il nuovo arrivato in terra del Trasimeno fu inizialmente coltivato ad alberello e, per questo motivo, ribattezzato “vigneto francese”, una delle probabili cause che ha introdotto la confusione sul nome del vitigno. La storia del *Gamay-Grenache* del Trasimeno è stata successivamente consolidata dall'insediamento di pastori sardi, avvenuta alla fine del 1800, i quali, giungendo dalle terre di Maremma, portarono con loro l'uva rossa più tipica della Sardegna: il Cannonau, cioè la *Grenache Noir* e che nel Trasimeno era già presente ed erroneamente conosciuta come *Gamay*. A fare chiarezza sono state le indagini genetiche condotte alcuni anni fa dall'Università di Perugia e che hanno permesso di stabilire con certezza che, l'uva da secoli nota in Umbria come *Gamay*, è in realtà *Grenache Noir*.

## La Degustazione

Procediamo con l'acquisto delle due bottiglie che versere-



Il colore del Colli del Trasimeno Gamay

mo nei calici della nostra degustazione per contrasto. A tale proposito, è bene osservare che questi due vini si caratterizzano per produzioni piuttosto limitate, sia in termini quantitativi, sia di territorio. Si suppone – pertanto – che per la loro reperibilità è opportuno rivolgersi presso un’*enoteca* ben fornita. Per quanto concerne la scelta, si farà attenzione sia alla loro composizione sia alle procedure di vinificazione. In accordo ai rispettivi disciplinari di produzione, sia il Riviera del Garda Classico Gropello sia il Colli del Trasimeno Gamay, prevedono l’uso dell’uva primaria per un minimo dell’85%. Nella scelta delle due bottiglie, ci assicureremo quindi che siano prodotte rispettivamente con Gropello e Gamay (Grenache Noir) in purezza. Faremo inoltre attenzione anche alle pratiche enologiche, scegliendo due vini fermentati e maturati in contenitori inerti, preferibilmente la vasca d’acciaio. I due vini, appartenenti alla vendemmia più recente disponibile, sono serviti nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 17 °C.

Possiamo dare inizio alla nostra degustazione per contrasto, iniziando con la valutazione dell’aspetto dei due vini. Il primo che prendiamo in esame è il Riviera del Garda Classico Gropello. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base, così da valutare il colore e la trasparenza. Il Gropello non ha un elevato potere colorante, pertanto i suoi vini tendono ad avere un colore rosso rubino chiaro, tuttavia di buona intensità e brillantezza. Ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, si rileva una trasparenza moderata e l’oggetto è abbastanza visibile. Poniamo ora la nostra attenzione verso l’apertura del calice, dove lo spessore del vino si fa sottile, valutando quindi la sfumatura che si presenta con un colore rosso porpora. Passiamo alla valutazione dell’aspetto del Colli del Trasimeno Gamay e incliniamo il suo calice sopra la superficie bianca. Osservando la base del calice, il colore è decisamente più intenso del vino precedente – qui si rileva rosso rubino intenso – e la trasparenza è decisamente più ridotta. La sfumatura del vino umbro, osservata all’estremità del vino verso l’apertura del calice, conferma il colore base rosso rubino.

I profili olfattivi del Gropello e Grenache Noir – noto nel territorio del lago Trasimeno come Gamay – si distinguono per sostanziali ed enormi differenze. Entrambi i vini si caratterizzano per sensazioni che richiamano fiori e frutti, alcuni dei quali comuni in entrambe le uve. I vini prodotti con Gropello – quindi anche quelli appartenenti alla denominazione Riviera del Garda Classico – esprimono profumi che richiamano direttamente la violetta e, talvolta, la rosa, mentre per i profumi che riconducono al mondo dei frutti, si rilevano principalmente ciliegia, mirtillo, prugna, amarena, lampone e mora. Inoltre, nei vini rossi prodotti con il Gropello, si possono talvolta percepire sensazioni speziate – spesso riconducibili al pepe nero – oltre ad accenni erbacei. Ben diverso il profilo del Grenache Noir, l’uva *curiosamente* conosciuta nel Trasimeno come Gamay. In questi vini la violetta è il maggiore rappresentante del mondo dei fiori, mentre per quello dei frutti, si percepiscono prevalentemente quelli a polpa scura, come amarena, prugna e mirtillo.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e, come nella fase precedente, il primo vino del quale valuteremo il profilo olfattivo è il Riviera del Garda Classico Gropello. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare l’apertura del

vino, cioè i suoi profumi identificativi. Dal calice si percepiscono sensazioni di violetta e rosa, seguite da ciliegia, mirtillo e lampone. Provvediamo ora a roteare il calice, così da favorire lo sviluppo delle restanti qualità olfattive, quindi procediamo con la seconda olfazione. Il profilo del Riviera del Garda Classico Gropello si completa con prugna, mora e fragola, oltre a una piacevole sensazione che richiama il pepe nero e un accenno di profumo erbaceo che vagamente ricorda l’erba falciata. Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo del Colli del Trasimeno Gamay e, mantenendo il calice in posizione verticale, senza rotarlo, valutiamo la sua apertura. Al naso possiamo percepire profumi di amarena, prugna e mirtillo, oltre al profumo di violetta. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del vino umbro è completato da ribes, mora e lampone.

Procediamo adesso con la valutazione dei profili gustativi dei nostri vini, iniziando – anche in questo caso – dal Riviera del Garda Classico Gropello. Prendiamo un sorso del vino lombardo, operazione che consente la valutazione dell’attacco, cioè l’esame delle sue sensazioni gustative primarie. In bocca si percepisce immediatamente il suo carattere diretto e immediato, con una sensazione di astringenza moderata oltre alla piacevole freschezza conferita dall’acidità, raggiungendo l’equilibrio con l’effetto dell’alcol che, in questo vino, è generalmente presente in quantità moderata. In bocca percepiamo i sapori di ciliegia, mirtillo e lampone, oltre a una struttura non eccessiva. Passiamo ora alla valutazione del Colli del Trasimeno Gamay, quindi prendiamo un sorso e valutiamo il suo attacco. In bocca percepiamo una sensazione di struttura maggiore rispetto al Gropello, oltre a un’astringenza più intensa e la freschezza meno pronunciata. Nel vino umbro l’effetto dell’alcol è generalmente più *caldo* rispetto al vino lombardo. In bocca percepiamo i sapori di amarena, prugna e mirtillo.

Siamo giunti al termine della nostra degustazione per contrasto, pertanto non ci resta che valutare le sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca, in modo particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Riviera del Garda Classico Gropello è persistente e in bocca si continua a percepire il suo carattere immediato, così come la moderata sensazione di astringenza e la piacevole freschezza dell’acidità. Inoltre, in bocca si percepiscono ancora chiaramente i sapori di ciliegia, mirtillo e lampone, oltre a una sensazione leggermente amaro-gnola e speziata, nella quale si riconosce il pepe nero. Il finale del Colli del Trasimeno Gamay è altrettanto persistente e in bocca si percepisce una sensazione di struttura maggiore rispetto al vino lombardo, oltre a minore freschezza e una morbidezza più accentuata. Si continuano a percepire i sapori di amarena, prugna, mirtillo e mora. Prima di concludere la degustazione, poniamo i due calici l’uno di fianco all’altro e procediamo con l’ultima olfazione. Le differenze sono ancora evidenti e si noti, in particolare, il carattere *speziato ed erbaceo* del Riviera del Garda Classico Gropello, del tutto assente nel Colli del Trasimeno Gamay.

## 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



**Terra Damia 2016**  
Odoardi (Calabria, Italia)

- 🍷 Gaglioppo, Magliocco, Nerello Cappuccio, Greco Nero

Prezzo: € 14,00 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

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

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di viola appassita, carruba, cacao, tabacco, rabarbaro, caramella mou, macis, liquirizia, cannella, vaniglia e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

📅 Maturazione in barrique e vasche d'acciaio.

🍴 *Paste ripiene con carne e funghi, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia, Formaggi*



**GB 2015**  
Odoardi (Calabria, Italia)

- 🍷 Gaglioppo, Magliocco, Nerello Cappuccio, Greco Nero

Prezzo: € 35,00 Punteggio ◇◇◇◇◇

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

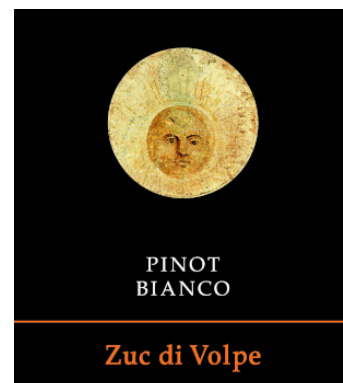
👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, tabacco, carruba, cacao, liquirizia, caffè, cuoio, macis, sottobosco, grafite, vaniglia e mentolo.

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

🍷 Finale molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e mora.

📅 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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





**Friuli Colli Orientali Pinot Bianco Zuc di Volpe 2020**  
Volpe Pasini (Friuli-Venezia Giulia, Italia)


- 🍷 Pinot Bianco


Prezzo: € 22,00 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★


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

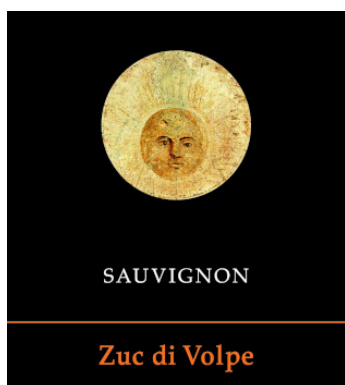
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pesca e susina seguite da aromi di rosa bianca, camomilla, biancospino, ginestra, pompelmo, pera, limone e ananas.

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


 Finale persistente con ricordi di mela, pesca e susina.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Pesce fritto, Latticini*





**Friuli Colli Orientali Sauvignon Zuc di Volpe 2021**  
Volpe Pasini (Friuli-Venezia Giulia, Italia)


 Sauvignon Blanc


Prezzo: € 22,00


Punteggio    


 Giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, pesca e peperone seguite da aromi di sambuco, ginestra, ananas, cedro, mela, pera, pompelmo, ortica, susina, fiore di bosso, foglia di pomodoro, salvia e pietra focaia.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva spina, ananas e cedro.

 Maturazione in vasche d'acciaio.






 *Antipasti di crostacei, Pesce fritto, Risotto con crostacei e verdure, Latticini*





**Collio Friulano 2020**  
Schiopetto (Friuli-Venezia Giulia, Italia)


 Friulano

Prezzo: € 22,00


Punteggio     


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra, agrumi, mandorla, ananas, nespola, ananas e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 8 mesi in vasche d'acciaio, almeno 5 mesi in bottiglia.






 *Pasta e risotto con pesce, Pesce stufato, Carne bianca saltata, Sformati di verdure, Latticini*





**Collio Malvasia 2020**  
Schiopetto (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

 Malvasia Istriana


Prezzo: € 22,00


Punteggio     


 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.


 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e susina seguite da aromi di camomilla, bian-

cospino, ginestra, mandorla, pesca, agrumi, ananas, miele e menta.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.


 8 mesi in acciaio, almeno 5 mesi in bottiglia.


 *Antipasti di pesce e crostacei, Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato*





**Negroamaro F 2020**  
San Marzano (Puglia, Italia)

 Negroamaro


Prezzo: € 24,90 Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, tamarindo, carruba, cioccolato, tabacco, macis, 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 mora.

 12 mesi in barrique.


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





**Primitivo di Manduria Sessantanni 2018**  
San Marzano (Puglia, Italia)


 Primitivo


Prezzo: € 26,90 Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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


 Finale molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e mora.

 Almeno 12 mesi in barrique.


 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*





**Alto Adige Gewürztraminer Terminum 2021**  
Cantina Tramin (Alto Adige, Italia)


 Gewürztraminer


Prezzo: € 43,00 - 375ml Punteggio 


 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

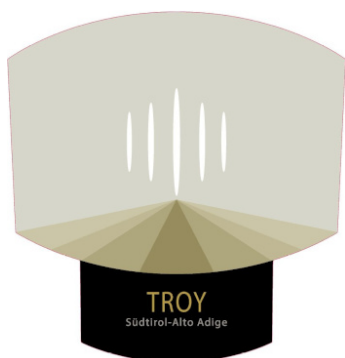
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva, albicocca e rosa bianca seguite da aromi di garofano, lavanda, mango, litchi, ananas, mela, pera, pesca, scorza d'agrumi, zenzero, zafferano, miele, canditi, cannella e un accenno di vaniglia.

 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva, albicocca e mango.

 12 mesi in barrique, 9 mesi in vasche d'acciaio.


 *Crostate di frutta secca e confetture, Formaggi piccanti e stagionati*





**Alto Adige Chardonnay Riserva Troy 2019**  
Cantina Tramin (Alto Adige, Italia)


 Chardonnay


Prezzo: € 75,00


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 camomilla, papaia, ananas, mango, pera, pompelmo, susina, pralina, miele, mandorla, nocciola, burro, minerale e un accenno di vaniglia.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, banana e papaia.

 Fermentazione in barrique. 12 mesi in barrique, 22 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.

 *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce stufato, Carne bianca stufata, Sformati di verdure, Latticini*





**Fiano di Avellino Reginè 2021**  
Vigna Villae (Campania, Italia)


 Fiano


Prezzo: € 18,00


Punteggio 


 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

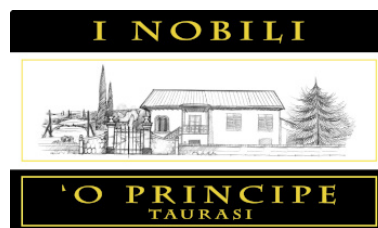
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e susina seguite da aromi di biancospino, ginestra, agrumi, ananas e nocciola.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pera e susina.

 Maturazione in vasche d'acciaio.


 *Antipasti di pesce e verdure, Risotto con crostacei e verdure, Pesce saltato, Latticini, Uova*





**Taurasi O' Principe 2007**  
Vigna Villae (Campania, Italia)

 Aglianico


Prezzo: € 47,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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



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


 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 42 mesi in barrique.

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





**Morellino di Scansano Riserva 2019**  
Moris Farms (Toscana, Italia)


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


Prezzo: € 20,50


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e geranio seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, cioccolato, tabacco, macis, vaniglia e mentolo.

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


 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 12 mesi in barrique, almeno 6 mesi in bottiglia.


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





**Avvoltore 2018**  
Moris Farms (Toscana, Italia)


 Sangiovese (75%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (5%)


Prezzo: € 35,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di viola appassita, rosa appassita, garofano, peonia, mirtillo, mora, cioccolato, tabacco, cannella, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e ribes.

 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*

◆ ◆ ◆

EVENTI

## Notiziario

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

### Viticultura Italiana: Senza Strategie si Perde il Valore del Made in Italy

Apertura dell'Anno Accademico per l'Accademia Italiana della Vite e del Vino all'Auditorium di Sant'Apollonia a Firenze. L'inaugurazione del 74° anno accademico dell'Ente fondato il 30 luglio 1949 a Siena (città dove ha avuto sede per moltissimi anni) con lo scopo di promuovere studi, ricerche e discussioni sui maggiori problemi concernenti la vite ed il vino, compreso l'insegnamento, è avvenuto sotto la presidenza del professor Rosario Di Lorenzo subentrato al professor Antonio Calò alla guida per 20 anni. Una sede simbolica, quella scelta, grazie alla volontà della Regione Toscana e in particolare della Vicepresidente Stefania Saccardi che ha sostenuto questo evento con l'obiettivo di riportare in Toscana la centralità di questa Istituzione nata proprio a Siena. «Siamo felici che l'Accademia sia in Toscana e che la storia e le competenze di cui è custode sono oggi particolarmente preziose per la Regione e per il Paese nel momento dei cambiamenti climatici e della presenza di problematiche fitosanitarie che possono mettere a rischio il patrimonio vitivinicolo – così la Vicepresidente della Regione Toscana, Stefania Saccardi – Come Regione siamo felici di collaborare con l'Accademia che riteniamo una eccellenza e un valore nel settore più importante per la nostra agricoltura.» Nel suo intervento il Presidente Rosario Di Lorenzo ha voluto prima di tutto ringraziare il Consiglio uscente e il suo Presidente, Prof. Antonio Calò. Poi Di Lorenzo ha tenuto a ricordare il ruolo dell'Accademia, come fece il Prof. Giovanni Dalmaso, primo presidente dell'AIVV nel suo discorso inaugurale del 1950: «Troppe volte si è lamentato che in Italia manchi un centro che costituisca, per così dire, il cervello della viticultura e dell'enologia italiana. Tale centro vuole essere appunto l'Accademia della Vite e del Vino».

Tra gli impegni che il nuovo corso dell'Accademia vuole portare avanti nel proprio mandato, quello di «dotare l'Accademia di una sede identitaria» e «garantire per l'Accademia un'adeguata, e certa nel tempo, disponibilità finanziaria a sostegno delle attività poste in essere e che si intendono programmare». Tra i punti da affrontare anche quello di «assicurare piena e ampia operatività ai diversi gruppi di lavoro costituiti in seno all'AIVV» e «dotare l'Accademia di un efficace e moderno sistema di comunicazione», oltre a «incentivare il coinvolgimento e la partecipazione di giovani alla vita accademica» e «promuovere e sostenere attività di alta formazione». In sostanza Di Lorenzo ha sottolineato la necessità di «una visione più moderna dell'Accademia che sappia trasformare il model-

lo attuale verso una forma organizzativa e operativa sempre più presente e diffusa sul territorio».

Il futuro del vino nell'era della sostenibilità, la prolusione del Presidente di OIV, il Prof. Luigi Moio. A parlare di futuro del vino è stato, nella sua prolusione, Luigi Moio, presidente dell'Oiv (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino), professore ordinario di Enologia alla Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli, accademico. «L'attuale viticultura italiana – ha detto – è destinata a perdere qualità e mercati se non mette a punto nuove strategie per un futuro di una nuova crescita e affermazione a livello internazionale anche alla luce delle straordinarie ed esclusive potenzialità offerte dal comparto vitivinicolo del nostro bel Paese».

Secondo Moio «un primo aspetto da considerare è il cambiamento climatico. Ma fortunatamente su questo punto abbiamo un vantaggio naturale. I nostri vitigni storici sono quasi tutti tardivi, ossia caratterizzati da un ciclo vegetativo lungo, per cui non soffrono molto per un eventuale aumento della temperatura media annuale. Anzi. Alcuni di loro potrebbero addirittura avere dei vantaggi con un miglioramento notevole del potenziale enologico. E di conseguenza con l'ottenimento di vini maggiormente espressivi dei luoghi di origine. I nostri vini ottenuti dai vitigni italici hanno un vantaggio competitivo enorme».

Poi ha continuato il presidente di OIV, «un secondo punto è l'enorme crescita della sensibilità ambientale nella società. Problematiche come agricoltura verde, ossia un'agricoltura “pulita” e “pura” nei confronti dell'ambiente pedoclimatico, della pianta, degli addetti ai lavori e di conseguenza dei consumatori non sono più rinviabili. Con scelte lungo tutta la filiera vitivinicola, dall'uva alla bottiglia. Lo stesso discorso vale in cantina dove tematiche come “ecowinery” e un'enologia che è possibile definire “leggera” ossia una sorta di “milde-enology” sono concetti non più procrastinabili».

Infine, ha concluso Moio, «soprattutto in questa fase particolare che ci ha completamente sconvolti e confusi, è necessario dare ancora più forza all'enoturismo. Le cantine, sono dei potenziali porti attrattori, bisogna per questo continuare a metterle in rete in modo ordinato e organizzato allo scopo di creare tutte le condizioni per poter fare una buona accoglienza. Portare gli appassionati sui luoghi di produzione è fondamentale perché il vino non lo si comunica se non si ci si guarda negli occhi».

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino tra i propri membri annovera docenti universitari, il meglio dei ricercatori italiani in campo vitivinicolo, i titolari delle maggiori imprese del settore e gran parte di coloro che, sotto diversi aspetti, contribuiscono alla esaltazione nell'ambito sociale, artistico e letterario delle denominazioni e dei vini di alta qualità.

L'Accademia è collegata al Ministero dei Beni Culturali e al Ministero dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e delle Foreste. L'attività si svolge in “tornate” a carattere itinerante con eventi organizzati insieme a visite conoscitive di specifiche realtà produttive. Questo ne consente la divulgazione e valorizzazione in Italia e all'estero. AIVV assegna il premio “Arturo Marescalchi” per celebrare la memoria del suo primo presidente onorario. Oltre al premio internazionale di viticoltura “Giovanni Dalmaso” in memoria del suo presidente fondatore e il premio “Pier Giovanni Garoglio”, in ricordo dell'illustre studioso che è stato per diversi anni suo presidente.

## Nasce Trabocco Spumante d'Abruzzo DOC

Consapevoli dei trend di mercato che confermano gli spumanti italiani capofila del comparto anche per il 2022, il Consorzio Tutela vini d'Abruzzo da tempo ha intrapreso un percorso di valorizzazione delle bollicine prodotte da vitigni autoctoni.

Già nel 2010 con la nascita della DOC Abruzzo, il Consorzio ha voluto mettere a tutela gli autoctoni riscoperti e rigorosamente imbottigliati in regione, a partire da Pecorino e Passerina d'Abruzzo che si sono fin da subito dimostrati adatti anche alla spumantizzazione. Il disciplinare di questa DOC comprende fin da subito anche la tipologia Spumante vinificati in bianco o rosé, realizzati con metodo Italiano o Classico e con l'utilizzo di vitigni internazionali.

Nel 2018, viene avviato un percorso per valorizzare il rapporto di questo prodotto con il territorio, culminato con la nascita del marchio collettivo Trabocco – registrato nel 2020 – simbolo iconico della regione riconosciuto in tutto il mondo, che mira a valorizzare gli spumanti prodotti con Metodo Italiano in Abruzzo da uve autoctone quali Passerina, Pecorino, Trebbiano, Montonico, Cococciola e Montepulciano d'Abruzzo, caratterizzate da alta acidità e bassa gradazione, due qualità che le rendono uniche e che donano eccellenti basi spumanti.

«Le nostre uve sono naturalmente predisposte alla spumantizzazione e vi è ormai l'esigenza di portare sui mercati un prodotto totalmente abruzzese, realizzato con i nostri vitigni, vinificato e imbottigliato in regione e che porta con sé un nome estremamente identificativo – spiega Alessandro Nicodemi presidente del Consorzio Tutela vini d'Abruzzo – da luglio dello scorso anno è stato infatti approvato il regolamento dell'utilizzo del marchio collettivo Trabocco che circoscrive la possibilità di utilizzarlo solo per spumanti prodotti con Metodo Italiano e soprattutto con l'utilizzo esclusivo delle nostre uve autoctone».

Nell'attuale riorganizzazione dei disciplinari di produzione sono state introdotte alcune varianti che hanno aggiunto anche per la DOC Abruzzo o d'Abruzzo DOC la possibilità di specificare il vitigno di provenienza (Pecorino, Passerina, Montonico e Cococciola), elemento molto importante per il consumatore finale. L'aggiunta del marchio collettivo in etichetta – Spumante d'Abruzzo DOC Trabocco – vuole rappresentare un ulteriore passo in avanti nel percorso di caratterizzazione delle bollicine abruzzesi, rendendo immediatamente riconoscibile il prodotto.

Ad ottenere per il momento il riconoscimento del marchio Trabocco le cantine Casal Thaulero, Citra, Eredi Legonziano e Vin.Co, che presto introdurranno sul mercato i loro spumanti Metodo Italiano nelle versioni in bianco e rosé, brut ed extra dry.

«Diversi viticoltori hanno iniziato ad investire in questa direzione – continua Nicodemi – e da qualche anno propongono spumanti con un buon successo. Credo che la strada sia lunga ma sicuramente, se percorsa con lungimiranza e strategia, si potranno avere degli ottimi risultati e l'Abruzzo potrà certamente candidarsi anche come produttore di vini spumanti oltre che come terra di grandi rossi».

## Angelica Corino è la Nuova Presidente dell'Associazione Comuni del Moscato

Si è svolta lunedì 26 giugno l'Assemblea dell'Associazione Comuni del Moscato, che ha riunito gli Amministratori delle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo per affrontare un ordine del giorno piuttosto importante, visto anche il termine del mandato e quindi la necessità di rinnovare il Consiglio e le figure apicali.

Il presidente Alessio Monti, sindaco di Strevi, interviene comunicando la proposta del nuovo Consiglio, la cui composizione è stata definita in seguito alle riunioni che si sono tenute in ogni provincia con gli Amministratori dei Comuni: nel nuovo disegno il territorio alessandrino e quello astigiano hanno deciso di mantenere invariata la rappresentanza dei Comuni all'interno del direttivo, mentre per la provincia di Cuneo si registra l'ingresso dei Comuni di Alba e di Mango, che sostituiscono Trezzo Tinella e Neviglie. Alla luce delle elezioni comunali previste l'anno prossimo in quasi tutti gli enti del territorio, si potranno eventualmente rivedere le posizioni, decise comunque sempre attraverso una condivisione provinciale.

Il nuovo direttivo, approvato dall'Assemblea, risulta quindi ora composto dai Comuni di Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango e Alba (Cuneo); Canelli, Calosso, Costigliole d'Asti, Coazzolo e Cassinasco (Asti); Strevi, Ricaldone, Cassine, Acqui Terme e Alice Bel Colle (Alessandria).

È toccato poi alla provincia di Asti, per effetto della turnazione, indicare la figura del nuovo presidente che guiderà l'Associazione dei Comuni del Moscato per i prossimi tre anni, e i sindaci astigiani hanno scelto e proposto Angelica Corino, che è Consigliere e Presidente del Consiglio del Comune di Canelli, Consigliere della Provincia di Asti e anche componente del Coordinamento regionale ANCIGiovani.

Approvazione unanime per l'Assemblea, che allo stesso modo ha accolto la proposta di Luca Luigi Tosa, sindaco di Cossano Belbo, come nuovo vicepresidente: una scelta che va incontro al grande lavoro e all'esperienza maturata soprattutto all'interno del progetto Sorì Eroici.

Nell'occasione, si rinnova anche il Collegio dei Revisori, composto ora dai rappresentanti dei Comuni di Acqui Terme, Calamandrana e Treiso.

Nella riunione si è discusso anche il conto consuntivo 2022 e il preventivo 2023 che, dopo essere stati illustrati ai presenti, sono stati approvati all'unanimità, e così per la proposta di mantenere invariata la quota associativa annua che i 51 Comuni dell'area Moscato pagano con importi diversi, a seconda del numero di abitanti e di ettari di vigneti a uve Moscato.

Un applauso di saluto e di auguri dei tanti Amministratori presenti ha rimarcato il passaggio di consegne tra il presidente uscente e quello nuovo; nelle parole di Alessio Monti i ringraziamenti «voglio ringraziare tutti per la presenza e la collaborazione che nel periodo del mio mandato non mi sono mai mancate; rivolgo poi un particolare ringraziamento a Luca Luigi Tosa per il grande lavoro svolto soprattutto nell'ambito del progetto Sorì Eroici, che oggi conta già 15 aziende coinvolte, ma non soltanto; ringrazio anche Bruno Penna per il continuo supporto nel lavoro di gestione, che nel complesso ha visto l'Associazione attiva su diversi fronti».

«Sono sinceramente onorata che l'Assemblea dell'Associazione

ne Comuni del Moscato mi abbia dato fiducia e supporto per questa prestigiosa presidenza, – dice invece Angelica Corino – certa che sia un riconoscimento per tutta la Città di Canelli e per i viticoltori e produttori che hanno dato vita al Canelli DOCG. Ringrazio tutti i sindaci e gli Amministratori che da ventuno anni lavorano per l'Associazione con lungimiranza e dedizione, il neo direttivo opererà con responsabilità, sia per continuare i progetti avviati – come i Sorì Eroici e quello relativo alla cartellonistica – sia per impegnarsi con nuove proposte di promozione dedicate al territorio del nostro Moscato, che si sintetizzano nella Cultura, nelle manifestazioni, nei meravigliosi paesaggi e nelle eccellenze locali.»

In conclusione, anche Luca Luigi Tosa ringrazia tutti e annuncia che continuerà il suo lavoro di coordinatore del Comitato dei produttori, continuando l'attività di valorizzazione delle vigne estreme ma anche le azioni di tutela del lavoro degli operatori, continuando ad affrontare importanti argomenti come quello dei cannoni irroratori in vigna; per quanto riguarda il progetto Sorì Eroici, seguirà una lettera a tutti i Comuni con le indicazioni utili che ogni sindaco potrà rivolgere ai produttori interessati ad aderire al progetto, magari per la prossima vendemmia.


NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti





### Ginacria Sicilian Dry Gin Nysura Distillery (Sicilia)


 Ginepro e altre essenze


Prezzo: € 45,00 - 70cl


Punteggio 

 Limpido, incolore e cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante con aromi di ginepro, pepe rosa, arancia, limone, fiori d'arancio, mandorla e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza.

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ginepro, pepe rosa, arancia e mandorla.

 Distillazione a freddo mediante Rotavapor®.

## Wine Guide Parade

Aprile 2023

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Gattinara 2019, Travagliani	15968
2	Estru 2021, Siddura	13543
3	Inkiostro 2015, Valori	12245
4	Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Volvito 2019, Caparra & Siciliani	11948
5	Veste Porpora 2020, Tenuta Ronci di Nepi	10913
6	Vernaccia di San Gimignano Clamys 2020, Cesani	9746
7	Aglianico del Vulture Verbo 2020, Cantina di Venosa	9247
8	Il Sogno 2018, Travagliani	9143
9	Serisè 2019, Cesani	9053
10	Vernaccia di San Gimignano 2021, Cesani	8680
11	Terre di Orazio Rosé 2022, Cantina di Venosa	8598
12	Rosso di Nè 2020, Tenuta Ronci di Nepi	8460
13	Cirò Rosso Classico Solagi 2021, Caparra & Siciliani	8419
14	Mastrogiurato Special Edition 2019, Caparra & Siciliani	8247
15	Curiale 2021, Caparra & Siciliani	8207