DiWINETaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana www.DiWineTaste.com Anno XXII - Numero 241, Estate 2024

Il Vino Italiano e le Sfide del Mercato

Buone notizie per quanto riguarda il vino italiano e il suo andamento nei mercati esteri. Sebbene siano notizie di *timida entità*, sono comunque buone e, nonostante tutto, sempre meglio di una pessima notizia, soprattutto di questi tempi. Il vino – innegabilmente, come detto e ridetto un po' ovunque – negli ultimi anni non ha certamente brillato nelle vendite e, per così dire, ha certamente vissuto momenti decisamente migliori. Le cause sono molteplici e ben note a tutti, compresi gli stravolgimenti introdotti durante il periodo della recente pandemia da Covid-19, non da meno le conseguenti e attuali condizioni economiche e di mercato che hanno visto il vino confrontarsi con nuovi scenari. Fra questi, la ben nota competizione con la birra, bevanda che da sempre contende il podio al vino, la quale, ultimamente, sembra essere maggiormente favorita nelle preferenze dei consumatori. Non bastasse questo, negli ultimi anni la concorrenza è ulteriormente aumentata per effetto delle recenti abitudini e mode legate a certe *nuove bevande*.

L'edizione 2024 dell'*Annual Report* Valoritalia – pubblicata nei giorni scorsi – restituisce un'immagine del vino italiano che, fra alti e bassi, fa intravvedere uno spiraglio di ottimismo per il futuro, con risultati positivi, sebbene di timida entità. Lo studio di Valoritalia prende in esame la produzione e la commercializzazione del vino italiano nel 2023, ponendolo in relazione al 2022, oltre a una preliminare indagine sull'andamento del 2024. In termini generali, il volume del vino imbottigliato prodotto dalle cantine italiane è aumentato dello 0,54%, un risultato che fa conseguire il 2,8% in più rispetto alla media dei tre anni precedenti. Come detto, non è un risultato eclatante – decisamente modesto – ma è comunque un segnale di ripresa proprio alla luce dei risultati dei recenti anni passati. L'andamento del 2023, tuttavia, si è concluso in modo controverso, poiché molti degli aspetti presi in esame hanno registrato risultati decisamente negativi.

Uno di questi è il valore economico del vino imbottigliato, il quale fa registrare una diminuzione. In altre parole, si è imbottigliato più vino ma il guadagno è stato inferiore. Il rapporto annuale di Valoritalia ha analizzato i dati relativi a 219 denominazioni d'origine, le quali rappresentano il 56% della produzione nazionale dei *vini di qualità* con oltre due miliardi di bottiglie immesse nel mercato. Per quanto riguarda i risultati di produzione, nel 2023 il territorio del Nord-Ovest italiano ha visto il proprio volume diminuire dell'8,3% rispetto al 2022, mentre le cantine del Centro Italia hanno fatto segnare un calo del 5,3%. Il migliore risultato, in questo senso, è stato conseguito dalle cantine del Nord-Est, con un incremento del 3,7% rispetto al 2022, un risultato che è stato particolarmente conseguito grazie alla crescita della produzione della denominazione Asolo DOCG e Veneto IGT.

Per quanto riguarda l'andamento delle denominazioni – come era già emerso in altre ricerche – a trainare la crescita dei vini italiani sono quelli appartenenti alla categoria Indicazione Geografica Tipica (IGT), i quali, da soli, fanno registrare un incremento del 16,5% equivalente a oltre 97,6 milioni di bottiglie. Arretrano, invece, i vini prodotti nei territori a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) registrando un calo del 2,8%, mentre quelli a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) segnano addirittura un calo dell'8%. Il risultato dei vini a denominazione, al termine del 2023, ha fatto registrare un calo complessivo dell'1,3% rispetto al 2022. Se il 2023 ha mostrato un timido aumento nel volume di vino imbottigliato, il 2024 lascia invece sperare in un risultato decisamente migliore. Nel primo quadrimestre, infatti, il volume di vino imbottigliato è aumentato dell'1,1%, quindi oltre il doppio del risultato complessivo conseguito nel 2023.

Le sfide di mercato sono, non da ultimo, regolate anche dalle nuove tendenze così come dai cambiamenti sociali e culturali di questi anni, condizioni che i produttori sono costretti a seguire proprio con lo scopo di mantenere o conquistare preziose quote di mercato. Secondo quanto emerge da uno studio di Nomisma-Wine Monitor e commissionato da Valoritalia, i consumatori di vino sembrano essere particolarmente interessati ai temi legati alla sostenibilità e la tutela ambientale, così come al rispetto dei valori etici e sociali. Questo orientamento dei consumatori – di fatto – ha condizionato le strategie e

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

Sommario

Il Vino Italiano e le Sfide del Mercato 1
GUSTO DIVINO
Contrasti di Umbria Chardonnay e Basilicata Fiano 2
I Vini del Mese 4
EVENTI
Notiziario 8
NON SOLO VINO
Aquavitae 9
Wine Guide Parade 10

le politiche produttive di molte cantine, tanto che il 93% delle imprese italiane considera oggi la sostenibilità un tema fondamentale per il proprio sviluppo. Si tratta, in definitiva, del vecchio ma sempre attuale, quanto indissolubile, legame fra la domanda e l'offerta: i consumatori chiedono maggiore sostenibilità, i produttori si adeguano, cercando di offrire quello che il mercato chiede e vende.

Allo stesso modo, le cantine – se intendono mantenere le proprie quote di mercato e conquistare quelle nuove – stanno proponendo ai consumatori gli stili di vini che, sia per effetto delle nuove tendenze sia per contrastare la crisi di questi anni, sembrano riscuote maggiore interesse da parte dei consumatori. Ecco quindi che adeguano la propria produzione, oppure avviando nuove e specifiche linee, a quelle che sono le attuali tendenze e mode in fatto di *enologia*. Si fanno largo, infatti, fermentazioni e maturazioni in contenitori di vini che, fino a qualche anno fa, non riscuotevano certamente il favore della maggioranza e che oggi sono diventati, quasi per magia, la *nuova religione enologica*. A tale proposito, è sorprendente vedere come certi produttori – che in passato si mostravano estremamente critici verso certe pratiche enologiche – oggi ne sono convinti sostenitori. Come cambiano i tempi e le idee, soprattutto quando si guarda ai propri bilanci non esattamente rosei.

Comprensibile, certamente, che in questi casi *bisogna fare di necessità virtù* e, in qualche modo, le cantine – che sono prima di tutto imprese – hanno la primaria priorità di produrre un profitto, anche a costo di rinnegare le proprie posizioni del passato e abbracciare le nuove mode e quello che chiede il mercato. Indipendentemente da quali siano le ragioni, il fatto che il vino italiano abbia conseguito risultati positivi in termini di vendite nel 2023 e, ancor più, nel primo quadrimestre 2024, è una buona, buonissima notizia. Confidando questo risultato possa essere confermato e migliorato nel corso del 2024, si tratta di segnali importanti che certamente fanno vedere un futuro meno incerto per il vino italiano. Senza dimenticare – non da meno – che anche i produttori degli altri paesi si trovano, più o meno, nella medesima condizione e tutti si confrontano negli stessi mercati. In questo momento, così sembra, il vino italiano sta *vincendo la sfida dei mercati*, sebbene con timidi risultati, tuttavia incoraggianti e che sono certamente benvenuti. Quanto meno per affrontare con maggiore ottimismo e serenità il futuro, soprattutto quello prossimo.

Antonello Biancalana

DiWineTaste
Periodico indipendente di cultura e informazione enologica
Fondato nel 2002

Anno XXII - Numero 241, Estate 2024

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana
Redazione
WEB: www.DiWineTaste.com E-Mail: Editorial@DiWineTaste.com

Copyright © 2024 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 LaTeX 2ε dal 2002 ❖

GUSTO DIVINO

Contrasti di Umbria Chardonnay e Basilicata Fiano

La regina delle uve internazionali, presente ovunque nel mondo, a confronto con una delle uve bianche più importanti e rappresentative del meridione d'Italia.

Il sistema di qualità enologico italiano, con il quale si certifica l'origine dei vini e le modalità di produzione, prevede nel livello più elevato la categoria Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) seguito dalla Denominazione d'Origine Controllata (DOC). Queste due categorie, per effetto delle normative europee in materia e recepite in Italia, rientrano nella categoria comunitaria "Denominazione d'Origine Protetta" (DOP). La terza categoria è rappresentata dai territori a Indicazione Geografica Tipica (IGT) che, per effetto della stessa normativa europea, rientrano nella categoria comunitaria "Indicazione Geografica Protetta" (IGP). Questa categoria definisce territori piuttosto estesi – decisamente più ampi delle prime due categorie – consentendo la produzione di vini in accordo a criteri meno restrittivi, sia in termini di composizione delle uve sia produttivi.

La categoria IGT, sebbene sia collocata al terzo livello del sistema di qualità italiano, molto spesso è ricca di enormi sorprese, non da meno, di qualità molto elevata. Proprio a causa delle minori restrizioni produttive, questa categoria è spesso utilizzata dai produttori per la classificazione di quei vini che, nonostante siano prodotti nei territori DOC e DOCG, si preferisce iscriverli alla categoria IGT così da avere maggiore *libertà produttiva ed espressiva*. A tale proposito, si deve ricordare come questa categoria sia stata utilizzata da molti produttori in passato, anche in modo provocatorio e polemico, in tutti quei casi i disciplinari di produzione delle categorie più elevate risultavano essere troppo restrittivi, limitando – di fatto – la loro visione enologica. Questa categoria è ancora oggi ampiamente utilizzata dai produttori, con vini capaci di esprimere sia qualità elevate sia un'espressione enologica di assoluto interesse. I vini che prendiamo in esame nella nostra degustazione per contrasto appartengono a questa categoria. Nei calici verseremo infatti l'Umbria Chardonnay e il Basilicata Fiano, due uve decisamente distanti e prodotte in regioni altrettanto distanti.

Umbria Chardonnay

Lo Chardonnay, innegabilmente la più celebre uva internazionale a bacca bianca, è pressoché presente in ogni territorio vitivinicolo del mondo, dal più piccolo al più grande. Non fa eccezione, quindi, l'Umbria – il cosiddetto cuore verde d'Italia – la regione che si trova al centro del paese. In Umbria, infatti, lo Chardonnay è presente nella composizione di diversi vini, sia a Denominazione d'Origine Controllata sia Indicazione Geografica Tipica. La presenza della celebre uva di Borgogna è prevalente nei vini di quest'ultima categoria, utilizzato

sia in purezza sia unito ad altre varietà, autoctone e alloctone. Lo Chardonnay è presente in Umbria da lunghissimo tempo, introdotta nella regione come uva salvifica e capace di compiere mirabolanti miracoli enologici. Lo stesso accadde, com'è noto, praticamente in tutte le altre regioni d'Italia, insieme al Merlot, nella speranza di replicare il successo dei vini francesi che in molti pensavano fosse unicamente per merito di queste due uve.

I primi risultati di rilievo conquistati dallo Chardonnay in Umbria, sono stati conseguiti grazie all'unione con il Grechetto, uva autoctona di questa regione, certamente fra i primari rappresentati delle uve bianche dell'Umbria. Un connubio enologico di successo, successivamente ripreso da molte cantine della regione, proponendo vini fermentati e maturati sia con l'impiego esclusivo di contenitori inerti, sia – e più frequentemente – ricorrendo all'uso della botte e della barrique. Non mancano comunque eccellenti esempi di Chardonnay vinificati in purezza, che, parallelamente agli esempi di unione con altre varietà, si producono nella regione da lungo tempo. In Umbria, infatti, la produzione di vini nei quali è presente lo Chardonnay – da solo o unito ad altre varietà – è piuttosto significativo e la maggioranza di questi è iscritto alla categoria Indicazione Geografica Tipica. La vinificazione è decisamente varia con produttori che impiegano praticamente ogni tipo di contenitore, dalla vasca d'acciaio alla barrique.

Basilicata Fiano

Il Fiano è innegabilmente una delle principali e straordinarie uve a bacca bianca del meridione d'Italia e di tutto il paese. Originario della Campania, regione nella quale è capace di vini di qualità notevole ed elevatissima, il Fiano è presente anche in altre regioni d'Italia e non solo in quelle del sud del paese. Questa varietà è infatti presente, sebbene in quantità marginali, anche in alcune regioni del Centro Italia, nella maggioranza dei casi utilizzata in unione con altre uve. Nelle regioni del sud Italia, invece, è pressoché presente ovunque ed è utilizzata sia per la produzione di vini monovarietali sia in unione ad altre varietà. Il Fiano è sempre e comunque capace di creare vini di notevole pregio qualitativo, con risultati di straordinaria personalità, anche al di fuori della Campania, sua terra di origine. A tale proposito, si deve ricordare che proprio in Campania il Fiano è il protagonista di numerosi vini DOC e DOCG, compresi quelli IGT.

La Basilicata deve la sua notorietà enologica all'Aglianico, la grandiosa uva a bacca rossa che indubbiamente contraddistingue moltissimi vini rossi del sud Italia. Nei vigneti di questa regione, non da meno, si trovano molte varietà a bacca bianca e, fra queste, troviamo anche il Fiano. In questa regione, il Fiano è principalmente utilizzato per vini bianchi classificati come Indicazione Geografica Tipica, prevalentemente utilizzato in purezza. A tale proposito, si deve notare che i vini bianchi della Denominazione d'Origine Controllata Matera potrebbero utilizzare il Fiano come quota complementare alla Malvasia Bianca di Basilicata, per un massimo del 15%, poiché si tratta di uva non aromatica idonea alla coltivazione in Basilicata. Grazie anche alle minori restrizioni della categoria IGT, il Fiano in Basilicata è interpretato dai produttori con espressioni enologiche piuttosto varie, dalla maturazione in vasche d'acciaio alla barrique, così come spumantizzato mediante la rifermentazione in bottiglia, quindi con il metodo classico.

La Degustazione

Provvediamo a reperire le due bottiglie che verseremo nei calici della nostra degustazione per contrasto. La disponibilità di questi due vini è generalmente buona e sicuramente in una qualunque enoteca specializzata sarà possibile acquistare le due bottiglie. Poiché si tratta, in entrambi i casi, di vini appartenenti alla categoria Indicazione Geografica Tipica – la quale consente una maggiore *libertà* produttiva rispetto alle categorie superiori – faremo attenzione alla composizione dei due vini. Sia l'Umbria Chardonnay sia il Basilicata Fiano dovranno essere prodotti con le rispettive uve in purezza, quindi senza l'apporto di altre varietà. Per quanto riguarda gli aspetti enologici e produttivi, la nostra scelta è in favore – per entrambe le bottiglie – di due vini fermentati e maturati in vasche d'acciaio. Sceglieremo, inoltre, vini appartenenti all'ultima annata disponibile e saranno versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Possiamo finalmente versare Umbria Chardonnay e Basilicata Fiano nei nostri calici e dare inizio alla degustazione per contrasto. La prima valutazione sensoriale che effettueremo è, come al solito, relativa all'aspetto dei vini, cioè il colore e la trasparenza. Procediamo con l'esame dell'Umbria Chardonnay e, inclinando il calice sopra una superficie bianca, per esempio, un foglio di carta, osserviamo la base. Il colore di questo vino è giallo paglierino intenso e brillante, mentre la sfumatura – osservata all'estremità dell'apertura del calice, dove lo spessore del vino è minimo – si rileva lo stesso colore di base, spesso con riflessi giallo verdolino. La trasparenza, valutata ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, risulta essere molto elevata. Passiamo alla valutazione del Basilicata Fiano e, sempre inclinando il calice sopra la superficie bianca, alla base osserviamo un colore giallo paglierino intenso, spesso più cupo rispetto all'Umbria Chardonnay. La sfumatura del vino lucano conferma il colore di base e, come nel vino precedente, la trasparenza è molto elevata.

I profili olfattivi di Chardonnay e Fiano si caratterizzano per enormi differenze e, in questo senso, i loro vini sono facil-



Il colore dell'Umbria Chardonnay

mente riconoscibili, soprattutto in un confronto diretto come nel nostro caso. Lo Chardonnay, indipendentemente dal luogo dove è stato coltivato, si fa riconoscere per i suoi profumi di acacia, banana e pera, spesso con sensazioni di agrumi e frutta esotica. I vini prodotti con quest'uva in Umbria – ovviamente – non fanno eccezione. La tecnica di produzione, inoltre, svolge un ruolo determinante nella composizione dei suoi profumi e, a causa del frequente ricorso alla fermentazione e maturazione in botte, i vini da Chardonnay si caricano di sensazioni che ricordano la vaniglia, oltre a burro, pralina e croissant. Non mancano, infine, profumi che richiamano direttamente la mela, pesca e ananas, oltre ad altre sensazioni che si possono ricondurre alla frutta esotica. Ben diverso il profilo espresso dai vini prodotti con Fiano, compresi quelli della Basilicata. Al naso esprimono profumi di mela, pera e ananas, oltre a sensazioni floreali nelle quali si riconoscono il biancospino e la ginestra. Inoltre, molto spesso nei vini prodotti con Fiano si percepiscono i profumi della nocciola e agrumi, oltre a tiglio, pesca e miele.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi dei due vini, iniziando – come nella fase precedente – dall'Umbria Chardonnay. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotearlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura, cioè le qualità olfattive primarie e identificative. Dal calice possiamo apprezzare profumi intensi e puliti di banana, pera e acacia, un'apertura che è tipica dei vini Chardonnay. Dopo avere roteato il calice, operazione che favorisce lo sviluppo degli altri profumi, procediamo con la seconda olfazione. Il profilo olfattivo dell'Umbria Chardonnay si completa con mela, pesca, ananas, litchi e pompelmo. Passiamo ora all'esame olfattivo del Basilicata Fiano e, dopo la prima olfazione, valutiamo la sua apertura. Dal calice si percepiscono profumi intensi e puliti di mela, pera e ananas seguite da biancospino. Dopo avere roteato il calice e provveduto alla seconda olfazione, il profilo del vino si completa con ginestra, pesca, agrumi, tiglio e una sensazione di minerale.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei nostri vini, iniziando anche in questo caso dall'Umbria Chardonnay. Prendiamo un sorso del vino umbro così da valutare il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali e identificative che si percepiscono in bocca. All'assaggio si apprezzano immediatamente la freschezza conferita dall'acidità seguita da una piacevole sensazione di morbida rotondità, quest'ultima caratteristica molto frequente nei vini prodotti con Chardonnay. L'effetto dell'alcol contribuisce ulteriormente ad ammorbidire il vino, riuscendo comunque a mantenere un perfetto equilibrio. In bocca si percepiscono inoltre i sapori di banana, pera, mela e pesca, oltre alla sensazione di struttura che si può definire "media". Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Basilicata Fiano e prendiamo un sorso di questo vino. In bocca si percepisce subito la freschezza conferita dall'acidità – in genere più intensa rispetto allo Chardonnay – e la sensazione di morbidezza è decisamente minore rispetto al vino umbro, nonostante il contributo, in questo senso, dell'alcol. In bocca percepiamo i sapori di mela, pera, ananas e nocciola con una sensazione di struttura generalmente maggiore rispetto all'Umbria Chardonnay.

Siamo giunti alla fase conclusiva della nostra degustazione per contrasto, quindi possiamo procedere con l'esame delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare la persistenza gusto-olfattiva, fra i primari fattori di qualità di un vino. Il finale dell'Umbria Chardonnay è persistente e in bocca si percepiscono nettamente i sapori di banana, pera, mela e pesca, con una piacevole sensazione di acidità ben equilibrata dalla buona morbidezza. Il finale del Basilicata Fiano è parimenti persistente, lasciando in bocca sapori intensi di mela, pera, ananas e una piacevole sensazione di freschezza conferita dall'acidità, oltre a un accenno di nocciola. Inoltre, la sensazione di struttura è maggiore rispetto allo Chardonnay. Poniamo ora i due calici uno di fianco all'altro e procediamo con l'ultima olfazione, prima l'Umbria Chardonnay e poi il Basilicata Fiano: le differenze olfattive sono ulteriormente e chiaramente evidenti.

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



Terragnolo Negroamaro 2018
Apollonio (Puglia, Italia)

Negroamaro

Prezzo: € 24,00 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, ribes, carruba, cacao, tabacco, liquirizia, macis, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

12 mesi in barrique, 6 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



Copertino Rosso Riserva Divoto 2013
Apollonio (Puglia, Italia)

Negroamaro (70%), Montepulciano (30%)

Prezzo: € 35,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

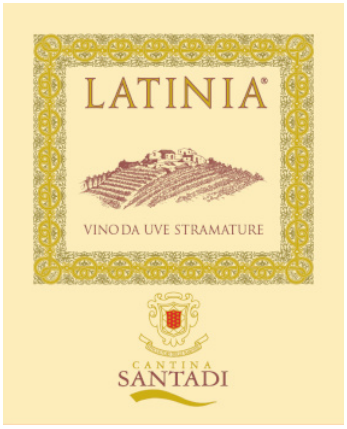
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna secca, confettura di amarene e viola appassita seguite da aromi di confettura di more, confettura di mirtilli, carruba, tabacco, cacao, caffè, liquirizia, cardamomo, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna secca, confettura di amarene e confettura di more.

24 mesi in barrique, 6 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



Latinia 2019
Santadi (Sardegna, Italia)

Nasco

Prezzo: € 21,00 - 375 ml Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, fico secco e confettura di albicocche seguite da aromi di confettura di pesche, confettura di mele cotogne, dattero, scorza d'agrume, litchi, canditi, miele, caramello, lavanda, noce, tamarindo, vaniglia e smalto.

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

Finale persistente con ricordi di uva passa, fico secco e miele.

Alcuni mesi in barrique.

Crostate di frutta secca e confetture, Formaggi stagionati e piccanti



Carignano del Sulcis Rosso Superiore Terre Brune 2019
Santadi (Sardegna, Italia)

Carignano, Bovale

Prezzo: € 43,00 Punteggio ✧✧✧✧✧

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

18 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Lessini Durello Metodo Classico Pas Dosé Cuvée Serafino 2016
Dal Maso (Veneto, Italia)

Durella

Prezzo: € 40,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e crosta di pane seguite da aromi di ginestra, biancospino, pompelmo, cedro, susina, nespola, nocciola, miele, pralina, burro e brioche.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pera e pompelmo.

Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per 80 mesi.

Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce arrosto, Stufati di pesce, Carne bianca saltata, Sformati di verdure



Colli Berici Merlot 25° Anniversario 2020
Dal Maso (Veneto, Italia)

Merlot

Prezzo: € 60,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e violetta seguite da aromi di iris, prugna, mirtillo, cacao, tabacco, scatola di sigari, liquirizia, cipria, cuoio, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

18 mesi in barrique, circa 10 mesi in bottiglia.

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



Friuli Isonzo Bianco Lis 2018
Lis Neris (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 40,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pompelmo e banana seguite da aromi di bian-

cospino, sambuco, fiore di bosso, papaia, susina, peperone, miele, nocciola, rosmarino, vaniglia e pietra focaia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pompelmo e banana.

11 mesi in botte, 27 mesi in vasche d'acciaio e bottiglia.

Paste ripiene con pesce e funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Carne bianca stufata con funghi



Friuli Isonzo Bianco Fiore di Campo Gold Cuvée F2 2019
Lis Neris (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

Sauvignon Blanc, Friulano, Riesling

Prezzo: € 40,00 Punteggio ✧✧✧✧✧

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, bergamotto e pompelmo seguite da aromi di biancospino, fiore di bosso, ginestra, mela, limone, pera, pesca, ananas, susina, ortica, peperone verde, mandorla e pietra focaia.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva spina, bergamotto e pompelmo.

22 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in bottiglia.

Pasta con pesce e crostacei, Crostacei saltati, Pesce stufato, Carne bianca saltata, Latticini



Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosé Cruasé 2019
Tenuta Mazzolino (Lombardia, Italia)

Pinot Nero

Prezzo: € 33,00 Punteggio ✧✧✧✧

Rosa ciliegia brillante e sfumature rosa ciliegia, trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di ciclamino, crosta di pane, pompelmo rosa, susina e mandarino.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per 40 mesi.

Affettati, Antipasti di pesce e crostacei, Pasta con pesce e crostacei, Carne bianca saltata, Crostacei alla griglia, Latticini



Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Noir 2020
Tenuta Mazzolino (Lombardia, Italia)

Pinot Nero

Prezzo: € 38,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e rosa appassita seguite da aromi

di fragola, prugna, cioccolato, tabacco, liquirizia, cuoio, pepe rosa, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

12 mesi in pièce borgognona.

Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, 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.

Evviva Valcalepio

Venerdì 5, Sabato 6 e Domenica 7 luglio 2024 gli spazi della Cittadella Viscontea di Bergamo Alta diventeranno un vero e proprio palcoscenico e ad animarlo saranno le aziende produttrici del vino di Bergamo, il Valcalepio DOC. Evviva Valcalepio si preannuncia un momento ricco di opportunità, aperto sia al pubblico locale sia a quello internazionale che affollerà gli spazi cittadini durante il periodo estivo.
«L'obiettivo del Consorzio Tutela Valcalepio è da sempre quello di promuovere Bergamo, il suo territorio e il suo vino, il Valcalepio DOC» ha rimarcato Marco Locatelli, presidente del Consorzio. «Vogliamo fortemente portare il Valcalepio al centro della scena bergamasca e per farlo abbiamo scelto di coinvolgere in questo evento estivo tutti i produttori della nostra DOC, siano essi soci del Consorzio o meno. Vogliamo che Evviva Valcalepio sia un momento per parlare di Valcalepio.»
E proprio per dare più spazio possibile al Valcalepio DOC e alle sue 4 tipologie (Bianco, Rosso, Rosso Riserva e Moscato Passito) sono stati ideati dei Wine Lab dedicati a percorsi di degustazione e approfondimento delle diverse tipologie.
«L'evento sarà strutturato come una grande festa:», ha aggiunto Romildo Locatelli, produttore e membro del Comitato Organizzatore dell'evento, «ci saranno le aziende produttrici presenti con i loro vini pronte a entrare in contatto con il pubblico, a raccontare in maniera unica e speciale, come solo i produttori sanno fare, il proprio vino e il proprio territorio. Sono previsti anche momenti di musica acustica che verranno affidati a giovani artisti del nostro territorio.»
Ma non solo vino, perché il Consorzio, si sa, porta avanti l'idea di una comunicazione che si fa territoriale, un'unione forte e indissolubile tra territorio, cibo e vino.
«Per poter offrire il meglio del nostro territorio» ha specificato Edoardo Medolago Albani, produttore e membro del Comitato Organizzatore dell'evento «abbiamo ricercato il supporto e la collaborazione dei ristoranti della città e delle realtà gastronomiche del territorio. Ad accompagnare il vino di Bergamo, il Valcalepio DOC, quindi ci saranno formaggi e piatti tipici della nostra città.»
L'appuntamento quindi è per Venerdì 5, Sabato 6 e Domenica 7 luglio 2024 nella cittadella Viscontea di Bergamo.

In Abruzzo la Rivoluzione Parte dal Vigneto

Si chiama "ADO - Areali delle quattro D.O. Abruzzo per una caratterizzazione moderna" l'innovativo progetto di valorizzazione del patrimonio viticolo abruzzese presentato recentemente dal Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo. Promosso in collaborazione con Ager e finanziato dal Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014-2020 del Dipartimento Agricoltura della Regione Abruzzo, ADO vede, per la prima volta in assoluto declinata in chiave territoriale, l'applicazione delle più moderne tecnologie in vigneto, con l'obiettivo di mappare un'intera regione.
Grazie al supporto della piattaforma Enogis, vengono incrociati i dati metereologici delle 47 stazioni climatiche sparse nell'intero territorio, con lo schedario viticolo, la carta dei suoli e le serie climatiche. Attraverso quest'analisi approfondita, Consorzio e singola azienda avranno modo di valutare la vocazione di ogni singolo appezzamento di vigneto, traendone conclusioni sulle varietà piantate, orientamento e fabbisogno idrico. Con l'integrazione del nuovo supporto del bollettino fitopatologico viticolo emanato dalla Regione, ogni viticoltore avrà in mano un potentissimo strumento di valutazione a breve e lungo termine. In questo progetto sono coinvolte al massimo livello tutte le filiere collegate alla produzione integrata nel vigneto quindi produttori, tecnici di campagna e istituzioni.
«I nostri viticoltori avranno a disposizione con un solo click tutte le informazioni utili per prendere scelte non solo in campo fitosanitario ma anche in fase di nuovi impianti o rinnovo degli stessi – racconta Alessandro Nicodemi, presidente del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo – scelte che orientano la produzione verso una duplice sostenibilità: da un lato quella ambientale, attraverso la tutela dell'operatore su tutto il comprensorio di riferimento, per ridurre al minimo l'uso di fitofarmaci solo quando necessari, dall'altro quella economica, con la possibilità di piantare vigneto e varietà nel posto giusto».
Approfondimento e studio applicato anche nella selezione di nuove varietà, che è alla base delle sperimentazioni condotte con vigneti resistenti da parte del Consorzio con il prezioso supporto dell'istituto tecnico agrario Ridolfi-Zimarino di Scerni. Quest'anno sono state piantate 18 varietà resistenti, messe a confronto con le varietà autoctone per verificare la possibilità di introdurle nel registro regionale e poterle utilizzare nella produzione a IGT. Un progetto che nell'arco di 5 anni darà la possibilità ai viticoltori di ampliare le scelte viticole soprattutto in areali più soggetti a fitopatologie. «Sperimentazioni fondamentali in un contesto di cambiamento climatico – continua Nicodemi – anche alla luce di quanto successo lo scorso anno con i focolai di peronospora, di cui stiamo ancora attendendo i risarcimenti. Dobbiamo quindi trovare soluzioni preventive

per preservare la redditività dei nostri viticoltori e sostenere così la produzione vitivinicola abruzzese.»

il Consorzio DOC delle Venezie È Partner di Wine in Moderation

Il Consorzio di tutela DOC Delle Venezie è lieto di annunciare ufficialmente la partnership con Wine in Moderation (WiM). La più estesa denominazione d'origine a livello nazionale che riunisce gli operatori della filiera produttiva del Pinot Grigio di Friuli-Venezia Giulia, Trentino e Veneto, da oggi lavorerà con WiM, il programma europeo che dal 2008 opera in favore della responsabilità sociale allo scopo di promuovere il consumo responsabile e moderato del vino nonché i valori e le iniziative che sono parte integrante del programma stesso.
Il programma di Wine in Moderation è creato a partire da evidenze scientifiche elaborate dal Wine Information Council, si basa sull'educazione e sull'autoregolamentazione e si pone l'obiettivo di promuovere una cultura sostenibile del vino, la cui ambizione è trasmettere il rispetto per il vino come prodotto e come parte di uno stile di vita equilibrato.
Un passo importante per il Consorzio di tutela DOC Delle Venezie che conferma quindi il proprio impegno e la propria posizione rispetto a tematiche legate alla salute e al benessere dei consumatori. «Siamo orgogliosi di entrare nella squadra di Wine in Moderation ed iniziare quindi un percorso sinergico a sostegno della responsabilità sociale e di uno stile di vita sano – ha detto Albino Armani, Presidente del Consorzio di tutela Delle Venezie – crediamo che solo mediante iniziative e campagne educative e informative sia possibile contrastare gli abusi e apprezzare il vino nell'ambito della convivialità e di un'alimentazione sana ed equilibrata».
«Il Consorzio sarà in prima linea per promuovere iniziative in coerenza con il programma europeo, volte a diffondere un messaggio di moderazione e una corretta informazione ai consumatori – ha dichiarato Stefano Sequino, Direttore del Consorzio – il nostro obiettivo è appoggiare e comunicare la cultura sostenibile del vino accanto a Wine in Moderation che è riferimento internazionale in materia di responsabilità sociale nell'ambito del nostro settore».

❖ ❖ ❖

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

Gin.it Italiano Nobile al Lampone
Magnoberta (Piemonte)

Distillato di alcol, ginepro ed altre essenze aggiunte

Prezzo: € 21,00 - 70cl Punteggio ✧✧✧ ✯

Rosa molto pallido, limpido e cristallino.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di lampone, ginepro, arancia, cardamomo, salvia e zenzero con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

Finale persistente con ricordi di lampone, ginepro e zenzero.

Distillato di alcol, ginepro ed altre essenze aggiunte.



Grappa di Turriga
Argiolas (Sardegna)

Vinaccia di Cannonau, Bovale, Carignano e Malvasia Nera

Prezzo: € 36,00 - 50cl Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Limpida, incolore e cristallina.

Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna, amarena, violetta, lampone, mirtillo, nocciola e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

Distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria.

Wine Guide Parade

Aprile 2024

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Castel del Monte Nero di Troia Il Melograno 2020, Santa Lucia	15032
2	Sicilia Grillo Timpa 2022, Feudo Montoni	14365
3	Rose di Adele 2022, Feudo Montoni	13901
4	Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Genesi 2018, Sant'Agata	12628
5	Bianchello del Metauro Superiore Borgo Torre 2022, Claudio Morelli	11243
6	Gazza Ladra 2022, Santa Lucia	11228
7	Bianchello del Metauro La Vigna delle Terrazze 2022, Claudio Morelli	10325
8	Castel del Monte Bombino Nero Fior di Ribes 2022, Santa Lucia	10108
9	Bianchello del Metauro Spumante Brut Metodo Classico Morell 2018, Claudio Morelli	9919
10	Sicilia Nero d'Avola Vrucara 2019, Feudo Montoni	9374
11	Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Pro Nobis 2020, Sant'Agata	9338
12	Cannonau di Sardegna Riserva Nepente di Oliena Pro Vois 2019, Puddu	9097
13	Castel del Monte Nero di Troia Riserva Le More 2019, Santa Lucia	8979
14	Gioias 2022, Puddu	8806
15	Sicilia Nero d'Avola Lagnusa 2021, Feudo Montoni	8723