

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 77, Settembre 2009

Le Vostre Degustazioni Pubblicate in DiWineTaste

Ogni appassionato di vino sa che l'apprezzamento della bevanda di Bacco va ben oltre il semplice gesto di "bere", sa bene che in un calice c'è molto più di una bevanda. Il vino è l'insieme di diversi elementi, una sinfonia di emozioni che si esprime attraverso profumi, sapori e sensazioni, qualcosa che quindi richiede attenzione e consapevolezza, qualcosa che non si beve tanto per bere. Lo stesso è certamente vero anche per i distillati. Per questo motivo, proprio per ricordare le sensazioni provate davanti a un calice di vino, confrontarle con nuove sensazioni ed emozioni - non da ultimo - per crescere sia come degustatore sia come consumatore consapevole, è molto utile trascrivere le proprie impressioni, non solo dal punto di vista sensoriale ma anche critico. Questo *esercizio* è inoltre utile quando ci si deve confrontare con lo stesso vino o distillato, ma di annata diversa, così da valutare lo sviluppo, la costanza e l'affidabilità nel tempo di un produttore.

DiWineTaste offre ai propri lettori due guide nelle quali sono pubblicati i risultati espressi dalla commissione di degustazione in merito a vini e distillati: la Guida dei Vini e Aquavitae. Strumenti che nel tempo hanno guadagnato l'interesse e l'apprezzamento dei nostri lettori, tanto da contare - oggi - una media di 3.500 consultazioni giornaliere. Siamo consapevoli che la nostra opinione non può - e non deve essere - un riferimento assoluto, ma semplicemente un'indicazione, unicamente l'espressione di quello che pensiamo di un vino o un distillato. Per questo motivo abbiamo pensato di dare la parola ai nostri lettori, dando loro uno spazio dove pubblicare le loro impressioni e opinioni - sensoriali, critiche e di merito - dei vini e dei distillati contenuti nelle Guide. Ecco perché abbiamo deciso di *aprire* le nostre Guide ai nostri lettori, consentendo loro di aggiungere le loro impressioni e giudizi alle nostre schede di degustazione.

In realtà, abbiamo anche pensato di offrire ai nostri lettori uno strumento attraverso il quale potere catalogare e conservare le proprie degustazioni, così da poterle organizzare e mantenere traccia della propria attività di degustazione. Questo nuovo servizio è integrato nelle funzioni di EnoForum, pertan-

to riservato a tutti i nostri lettori registrati. A tale proposito ricordiamo che la registrazione a EnoForum è completamente gratuita e chiede solamente pochi minuti per compilare l'apposito modulo di adesione. Inserire e pubblicare le proprie degustazioni è molto semplice. In ogni scheda di recensione delle Guide troverete un nuovo link "Scrivi la tua recensione", attraverso il quale sarà presentato un modulo dove potere scrivere le proprie impressioni e il proprio giudizio - espresso mediante il sistema di valutazione di DiWineTaste in diamanti e stelle - oltre al prezzo di acquisto, luogo di degustazione e annata. In pochi minuti la vostra recensione sarà pubblicata e tutti i lettori di DiWineTaste potranno conoscere la vostra opinione e il vostro giudizio su un determinato vino o distillato.

La gestione delle vostre degustazioni è effettuata attraverso le funzioni di EnoForum. Selezionando la nuova funzione "Le Mie Degustazioni" sarà visualizzato l'elenco di tutte le vostre recensioni e dal quale è possibile selezionarle singolarmente così da poterle modificare e rivedere. Abbiamo pensato inoltre di "premiare" i lettori più attivi nella loro attività di critici e degustatori: in un'apposita classifica sono infatti riportati i lettori che hanno pubblicato il maggiore numero di recensioni. Qualora più lettori abbiano espresso il loro parere su un determinato vino o distillato, sarà visualizzato - nella relativa scheda - il punteggio medio, espresso in diamanti e stelle, risultato di tutti i giudizi espressi dai lettori. Questo punteggio si affianca quindi a quello espresso dalla commissione di degustazione, che rimane comunque un riferimento a sé. In questo modo i produttori potranno conoscere cosa pensano veramente i consumatori dei loro prodotti: un ulteriore modo per comunicare con le cantine ed esprimere loro la vostra soddisfazione o il vostro disappunto.

Ancora una volta, DiWineTaste desidera unire la propria voce con la vostra, consapevoli e convinti che ogni opinione è rispettabile e degna di essere espressa, anche quando non si trova in accordo con la nostra o con quella degli altri. Ma siamo altresì convinti che l'opinione più importante sia proprio quella dei consumatori che, in definitiva, sono quelli che fanno il mercato e che consacrano realmente un prodotto con la loro approvazione espressa attraverso l'acquisto. Riteniamo quindi

Sommario

Le Vostre Degustazioni Pubblicate in DiWineTaste	1
GUSTO DIVINO	
Valpolicella Superiore a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Parade	11

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 Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

giusto, onesto e corretto, consentire a coloro i quali concedono fiducia a un produttore acquistando i suoi prodotti, di potere esprimere la propria opinione in merito a quel prodotto. Anche questo è un modo per migliorare la qualità del vino e di chi lo produce: siamo sicuri che anche i produttori potranno beneficiare dei vostri commenti e delle vostre opinioni. Inoltre, questo è un beneficio anche per tutta la comunità dei lettori di DiWineTaste, poiché è sempre utile potersi confrontare sullo stesso tema con gli altri, fonte e mezzo di crescita per tutti.

Non da ultimo, uno strumento per gestire le vostre degustazioni e conservarle nel tempo, uno strumento per mantenere traccia della vostra attività di degustazione e critica di vini e distillati. Le vostre recensioni sono inoltre segnalate nella home page di DiWineTaste: in questo modo i nostri lettori potranno conoscere e leggere le ultime dieci recensioni pubblicate. Con questo nuovo strumento, il nostro mensile intende offrire ai nostri lettori un ulteriore modo per esprimere la loro opinione e che si aggiunge a tutti gli altri, come EnoForum e i sondaggi. Invitiamo tutti i nostri lettori che sono già utenti registrati ad accedere a EnoForum e ad aggiornare il proprio profilo - sono state infatti aggiunte nuove informazioni - oltre ad invitare i nostri lettori che non sono ancora registrati a compilare il relativo modulo. La Guida dei vini di DiWineTaste e Acquavitae diventano quindi le vostre Guide. A voi la parola!

GUSTO DIVINO

Valpolicella Superiore a Confronto

La Valpolicella, zona fra le più celebri del Veneto, oltre ad Amarone e Recioto regala anche interessanti ed eleganti vini rossi

Corvina, Rondinella e Molinara: queste le regine indiscusse dei vigneti della Valpolicella, una delle terre più celebri e affermate del Veneto per la produzione di vini rossi. La Valpolicella è sovente identificata con l'Amarone e il Recioto - due grandezze enologiche a livello internazionale - tuttavia questa zona è anche madre di altri interessanti vini rossi, tutti riconosciuti a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) dal sistema di qualità italiano. In particolare il Valpolicella Superiore e il Valpolicella Ripasso, due vini che, per le loro qualità e caratteristiche, sono spesso considerati come i "fratelli minori" dell'Amarone. Non è raro infatti trovare dei Valpolicella Superiore che per consistenza e struttura raggiungono quasi i livelli del più celebrato Amarone, un risultato che è stato otte-



I tre Valpolicella Superiore della nostra degustazione comparativa

nuto anche ai progressi tecnologici e, soprattutto, all'adozione di principi viticoli ed enologici di qualità.

Esattamente come per l'Amarone e il Recioto, il Valpolicella Superiore è principalmente prodotto con le uve Corvina, Rondinella e Molinara, alle quali possono essere aggiunte anche Corvinone, Dindarella, Forselina, Negrara e Oseleta, così come altre uve la cui diffusione in Valpolicella è piuttosto marginale. Di queste uve la Corvina è certamente quella che ricopre il ruolo principale, tuttavia - negli ultimi tempi - anche il Corvinone sta progressivamente assumendo un ruolo importante nei vini della Valpolicella a scapito delle altre due "classiche" Rondinella e, soprattutto, Molinara. La Corvina è una varietà a maturazione medio-tardiva, di buona vigoria, responsabile principale della struttura e del colore dei vini rossi di questa zona. Le sue origini non sono note, nonostante le prime testimonianze scritte risalgono ad appena gli inizi del 1800, si ritiene che la sua presenza in Valpolicella risalga a tempi remoti. Anche le origini del Corvinone non sono note ed era considerato un clone della Corvina, tuttavia recenti ricerche genetiche hanno appurato che si tratta di due varietà diverse.

I Vini della Degustazione

Secondo il disciplinare di produzione, il Valpolicella Superiore è caratterizzato da un titolo alcolico di almeno 12% e un'acidità inferiore rispetto allo stile "base", qualità che rendono questo vino più morbido e rotondo. Il disciplinare stabilisce inoltre che il Valpolicella Superiore deve essere invecchiato per almeno un anno prima di potere essere commercializzato. La maturazione di questo vino è generalmente svolta in contenitori di legno. La scelta dei produttori tende in genere a preferire l'uso della tradizionale botte, tuttavia nella maturazione del Valpolicella Superiore alcuni produttori impiegano anche la barrique e, in taluni casi, si utilizzano entrambi i contenitori. Nonostante il disciplinare preveda la maturazione per almeno un anno, la maggioranza dei Valpolicella Superiore è in spesso prodotto con tempi ben più lunghi di quelli stabiliti per legge, arrivando anche - in alcuni casi - a due anni.

La nostra degustazione comparativa si concentrerà su tre Valpolicella Superiore prodotti con percentuali di uve e varietà diverse, ma tutti fermentati e maturati nella tradizionale bot-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2009 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

te. Il primo vino della nostra degustazione è il Valpolicella Superiore Campo Lavei di Ca' Rugate, prodotto con Corvina, Corvinone e Rondinella, maturato in botte per 10 mesi. Il secondo vino è il Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria di Tedeschi, prodotto con le stesse uve del vino precedente alle quali è aggiunta l'Oseleta, maturato in botte per 18 mesi. L'ultimo vino della nostra degustazione comparativa è il Valpolicella Classico Superiore Vigneto Sant'Urbano di Speri, prodotto prevalentemente con Corvina e - in quantità minore - Rondinella, Corvinone e Molinara, come il vino precedente maturato in botte per 18 mesi. La degustazione sarà svolta - come di consueto - utilizzando tre calici da degustazione ISO e i vini saranno valutati alla temperatura di 18°C.

Esame Visivo

L'aspetto del Valpolicella Superiore presenta caratteristiche varie, anche se nella maggioranza dei casi si osservano colori piuttosto intensi e trasparenza moderata. Il responsabile primario del colore del Valpolicella Superiore è la Corvina, una varietà con buone proprietà coloranti, tuttavia richiede principi colturali di qualità con basse rese per ettaro per la produzione di vini con trasparenze ridotte e colori cupi e intensi. In gioventù - ricordando che, secondo il disciplinare di produzione questo vino deve maturare per almeno un anno - il Valpolicella Superiore mostra un colore rosso rubino intenso e sfumature dello stesso colore, tuttavia questa può anche assumere evidenti tonalità rosso granato. Sarà questo colore, dopo qualche anno di affinamento in bottiglia, a prendere il posto del rosso rubino, per poi mutare in rosso granato, qualità che esprime nei vini rossi uno stato di maturazione che si avvia verso l'apice.

Versiamo i tre vini nei calici, mantenendoli vicini così da permettere un efficace confronto delle qualità visive. Iniziamo l'esame visivo dal Valpolicella Superiore Campo Lavei di Ca' Rugate. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, osserveremo il vino alla base dove si potrà notare un colore rosso rubino intenso oltre a una trasparenza moderata. La sfumatura, osservata all'estremità del calice verso l'apertura, mostra un colore rosso granato. Procediamo ora con il secondo vino: Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria di Tedeschi. Il colore evidenzia rosso rubino intenso e brillante, con trasparenza inferiore rispetto al vino precedente. La sfumatura presenta, anche in questo caso, un colore rosso granato. L'aspetto del terzo vino - Valpolicella Classico Superiore Vigneto Sant'Urbano di Speri - non differisce dal precedente. Anche in questo caso si può osservare un colore rosso rubino intenso e brillante, trasparenza moderata e sfumature rosso granato.

Esame Olfattivo

Il Valpolicella Superiore esprime il suo profilo olfattivo con aromi di fiori e frutti ai quali si uniscono qualità terziarie, risultato della maturazione in botte. Saranno gli aromi di mora e violetta a caratterizzare prevalentemente il Valpolicella Superiore, tuttavia non mancheranno profumi di prugna e amarena. Altri aromi di frutta che si possono incontrare nel Valpolicella Superiore includono mirtillo e ciliegia, mentre negli aromi di fiori - oltre alla violetta - si può talvolta incontrare la rosa e, marginalmente, il ciclamino. Grazie alla maturazione in

botte, e successivamente all'affinamento in bottiglia, il profilo aromatico del Valpolicella Superiore si arricchisce di aromi terziari, dei quali il più frequente è la vaniglia oltre a liquirizia, cannella, pepe nero, macis, pepe rosa, cuoio e cioccolato. Con il tempo, gli aromi di frutta si trasformano in equivalenti confetture, aromi che si possono cogliere anche subito dopo la commercializzazione del vino. Infine, nel Valpolicella Superiore si possono percepire aromi balsamici di mentolo ed eucalipto.

Iniziamo l'esame olfattivo della nostra degustazione comparativa, composto da due fasi distinte: nella prima, condotta con il calice in posizione verticale e senza rotearlo, si valuteranno gli aromi di apertura, cioè le qualità che identificano un vino, mentre nella seconda, eseguita dopo avere roteato il calice e mantenendolo inclinato, si esegue la valutazione degli altri aromi. Si inizierà dal Valpolicella Superiore Campo Lavei di Ca' Rugate e, mantenendo il calice verticale e senza rotearlo, procediamo con la prima olfazione per la valutazione degli aromi di apertura. Dal calice si potranno percepire aromi intensi e puliti di amarena, mora e prugna, tre qualità - in particolare la mora - frequenti nel Valpolicella Superiore. Dopo avere roteato il calice, lo avvicineremo inclinato al naso ed eseguiremo un'altra olfazione che completerà il profilo con aromi di mirtillo e violetta, oltre ad aromi più complessi di vaniglia, tabacco, liquirizia, cannella, cioccolato e macis. Si noti anche il piacevole tocco balsamico di mentolo e un lieve accenno di pepe nero.

Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria di Tedeschi. Gli aromi di apertura di questo vino - valutati senza la roteazione del calice - sono caratterizzati da amarena, prugna e mora, non molto diverso dal Valpolicella Superiore precedente. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che completerà il profilo degli aromi con violetta, mirtillo, cacao, vaniglia, tabacco, pepe nero e il piacevole tocco balsamico del mentolo. La valutazione dell'apertura del terzo vino - Valpolicella Classico Superiore Vigneto Sant'Urbano di Speri - farà percepire al naso aromi di mora, amarena e prugna, intensi e puliti. Dopo la roteazione del calice, così da ossigenare il vino e favorire lo sviluppo degli altri aromi, si potrà riconoscere mirtillo, violetta, lampone, vaniglia, cioccolato, tabacco, liquirizia, macis e cannella, oltre al piacevole tocco balsamico di mentolo.

Esame Gustativo

Per le sue caratteristiche - anche se si tratta di un vino prodotto con tecniche enologiche diverse, pur condividendo le stesse varietà di uva - il Valpolicella Superiore ha molte affinità con il blasonato Amarone. Spesso considerato, insieme al "Ripasso", come *fratello minore* del celebre vino rosso del Veneto, il Valpolicella Superiore assume a volte strutture piuttosto robuste, risultato che si ottiene, come sempre, adottando principi viticoli e enologici di qualità. L'attacco del Valpolicella Superiore è spesso caratterizzato da un'apprezzabile astringenza e alcolicità elevata - non sono rari i casi nei quali si arriva a oltre 13,5% - e, come detto, una percezione di buona struttura. Il vino è equilibrato da una piacevole morbidezza, risultato sia della maturazione in botte sia delle qualità delle uve, con acidità piuttosto contenuta. In bocca la corrispondenza è

molto buona e si ritrovano generalmente i sapori identificativi dell'apertura, cioè mora, prugna e amarena.

Il primo vino della nostra degustazione comparativa che assaggeremo è il Valpolicella Superiore Campo Lavei di Ca' Rugate. L'attacco di questo vino consente di apprezzare una decisa astringenza che trova comunque equilibrio con l'alcol. Si noti la bassa acidità e la buona morbidezza, unitamente alla buona corrispondenza con il naso. L'attacco del secondo vino - Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria di Tedeschi - è caratterizzato da un'evidente astringenza, anche in questo caso equilibrata da un'elevato volume alcolico, al quale si aggiunge anche una piacevole morbidezza. Anche in questo caso, la corrispondenza con il naso è molto buona. Terminiamo la fase dell'assaggio della nostra degustazione comparativa con il terzo vino: Valpolicella Classico Superiore Vigneto Sant'Urbano di Speri. Come nei vini precedenti, l'attacco si fa apprezzare per una decisa astringenza e un volume alcolico piuttosto importante e che contribuisce efficacemente all'equilibrio dei tannini. Si potrà inoltre apprezzare una piacevole morbidezza e un'ottima corrispondenza con il naso.

Considerazioni Finali

Una qualità che si può percepire in bocca è la struttura, che in tutti e tre i casi si può definire di buon corpo, tendenzialmente robusta. Il finale del Valpolicella Superiore Campo Lavei di Ca' Rugate è persistente lasciando in bocca dei ricordi intensi e puliti di mora, amarena e prugna, sapori che troviamo anche al naso e che identificano il Valpolicella Superiore. Il finale del secondo vino della nostra degustazione comparativa - Valpolicella Classico Superiore La Fabriseria di Tedeschi - è persistente, lasciando in bocca delle sensazioni molto simili al vino precedente e che ricordano amarena, prugna e mora. Il finale del terzo e ultimo vino della degustazione comparativa, Valpolicella Classico Superiore Vigneto Sant'Urbano di Speri, è persistente, esprimendo in bocca dei sapori intensi e puliti di mora, prugna e amarena, anche in questo caso, caratteristica del vino di questa zona. Si noti, infine, la sensazione di struttura che si continua a percepire in bocca dopo la deglutizione del vino.

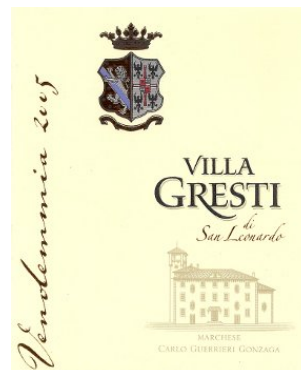


I Vini del Mese

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



Villa Gresti 2005

Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

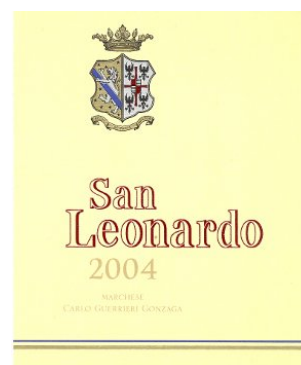
Uvaggio: Merlot (90%), Carmenère (10%)

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Villa Gresti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis, peperone, eucalipto e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Villa Gresti matura in barrique per 14 mesi a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



San Leonardo 2004

Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%), Merlot (10%)

Prezzo: € 45,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

San Leonardo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, peperone, lampone, pepe rosa, cacao, cannella ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e prugna. Un vino ben fatto. San Leonardo matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Soave Motto Piane 2008
Fattori (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Soave Motto Piane si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di ananas, agrumi, mandorla, susina, nespola, biancospino e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di susina, pesca e mandorla. Una parte di questo vino fermenta e matura in botte.

Abbinamento: *Pasta e risotto con verdure e crostacei, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce saltato*



**Recioto di Soave Motto Piane 2007
Fattori (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 25,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Recioto di Soave Motto Piane si presenta con un colore giallo dorato cupo e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, albicocca secca e mandorla seguite da aromi di canditi, fico secco, miele, vaniglia, confettura di mele cotogne, scorza d'agrumi e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca, miele e mandorla. Recioto di Soave Motto Piane matura per 12 mesi in botte.

Abbinamento: *Crostate di frutta e crema, Formaggi stagionati*



**Recioto della Valpolicella Classico La Roggia 2005
Speri (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina (70%), Rondinella (30%)

Prezzo: € 33,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆★

Recioto della Valpolicella Classico La Roggia si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, smalto, pepe rosa, cacao, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Recioto della Valpolicella Classico La Roggia matura per 18 mesi in barrique.

Abbinamento: *Dolci di frutta, Crostate di frutta, Torte al cioccolato*



**Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte
Sant'Urbano 2005
Speri (Veneto, Italia)**

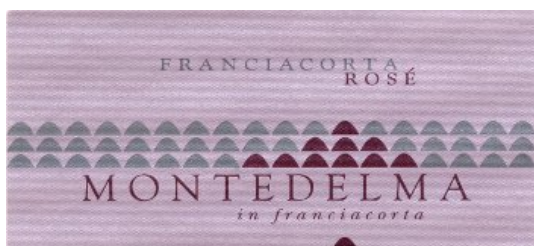
Uvaggio: Corvina (70%), Rondinella (25%), Corvinone (5%)

Prezzo: € 45,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, rosa appassita, vaniglia, mirtillo, tabacco, macis, mentolo, cioccolato, cuoio, pepe nero e liquirizia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano matura per 36 mesi in botte.

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



**Franciacorta Rosé Brut 2006
Montedelma (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (55%), Pinot Nero (45%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Franciacorta Rosé Brut si presenta con un colore rosa salmone intenso e sfumature rosa salmone, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e crosta di pane seguite da aromi di fragola, lievito, mirtillo, pompelmo rosa, mandarino e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Franciacorta Rosé Brut rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per oltre 24 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Pasta con carne, Zuppe di funghi, Paste ripiene



**Franciacorta Satèn 2006
Montedelma (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (90%), Pinot Bianco (10%)

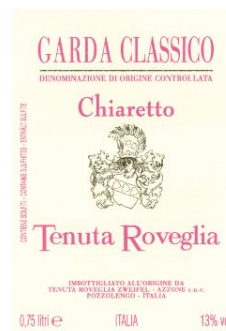
Prezzo: € 14,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta Satèn si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente,

perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, nocciola e crosta di pane seguite da aromi di lievito, banana, acacia, agrumi, biancospino, mela e note di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e nocciola. Franciacorta Satèn rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 24 mesi.

Abbinamento: Aperitivo, Antipasti di pesce e verdure, Risotto con crostacei



**Garda Classico Charetto 2008
Tenuta Rovaglia (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Gropello (40%), Barbera (20%), Marzemino (20%), Sangiovese (20%)

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆

Garda Classico Charetto si presenta con un colore rosa tenue brillante e sfumature rosa tenue, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, lampone e banana seguite da aromi di rosa, mirtillo e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e mirtillo. Garda Classico Charetto matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Antipasti di carne, Pasta e risotto con carne e pesce, Zuppe di verdure



**Lugana Superiore Vigne di Catullo 2007
Tenuta Rovaglia (Lombardia, Italia)**

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆★

Lugana Superiore Vigne di Catullo si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto

trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di mandorla, pera, ginestra e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Lugana Superiore Vigne di Catullo matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Pesce fritto



Rosa Rosae 2008
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (65%), Rondinella (20%), Marcobona (15%)

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆☆

Rosa Rosae si presenta con un colore rosa ciliegia brillante e sfumature rosa buccia di cipolla, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di pesca, ciclamino, rosa e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola. Rosa Rosae matura in vasche d'acciaio e cemento.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Zuppe di pesce, Carne bianca saltata



Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi 2004
Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (36%), Corvinone (24%), Rondinella (22%), Barbera (10%), Sangiovese (8%)

Prezzo: € 36,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato,

abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, prugna e violetta seguite da aromi di vaniglia, amarena, tabacco, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi matura per 12 mesi in barrique, 24 mesi in botte e per 6 mesi in bottiglia.

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



Kerner Brut
Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)

Uvaggio: Kerner

Prezzo: € 11,80

Punteggio: ◆◆◆

Kerner Brut si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pesca, gelsomino e pera seguite da aromi di mela, ananas e accenni di menta. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e pera. Kerner Brut è prodotto con il metodo Charmat.

Abbinamento: Antipasti di verdure e crostacei, Sformati di verdure, Uova



Prosecco di Conegliano Cuvée Oro
Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)

Uvaggio: Prosecco

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆

Prosecco di Conegliano Cuvée Oro si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pera, mela e glicine seguite da aromi di biancospino, pesca e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente, fresco e piacevolmente dolce, comunque equilibrato

dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e mela. Prosecco di Conegliano Cuvée Oro rifermentato in autoclave.

Abbinamento: Aperitivi, Semifreddo

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.

Stop all'Amarone a Basso Costo e Globalizzato

La crisi coinvolge le cantine italiane e le famiglie dell'Amarone rispondono raddoppiando la posta. In pieno *trade down*, mentre anche l'universo enologico cerca di comprimere progressivamente i prezzi (molto spesso a scapito della qualità del prodotto), dieci grandi famiglie della Valpolicella (Allegrini, Brigaldara, Masi, Musella, Nicolis, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Zenato) si difendono facendo squadra in nome dell'Amarone.

Sul piatto, la strategia d'attacco della neonata associazione, che da sola vale il 55 per cento dell'intero valore dell'Amarone di qualità (più del 40 per cento del mercato totale): esclusività e qualità totale da difendere e promuovere per uno dei tre grandi vini rossi italiani tra i più conosciuti al mondo. «L'Amarone deve rimanere raro e caro - è questo il must annunciato a Roma dal presidente, Sandro Boscaini, in occasione della conferenza stampa di presentazione dell'associazione - stop quindi alle logiche *low cost* e all'omologazione del gusto per compiacere i palati anglofoni. La fortuna e il fascino del nostro vino sta nella propria identità, una personalità che si è cementata negli anni ed è frutto della sapiente arte di produttori specializzati e storici. Oggi noi vogliamo ribadire questi valori, senza condizioni».

Uno scatto d'orgoglio per difendere uno dei vini italiani che ha conquistato il mondo e sta godendo di un sorprendente apprezzamento all'estero (che assorbe il 70 per cento del mercato), con 10 aziende che vanno in controtendenza in un periodo di forte crisi di identità dei vini storici italiani. Così, infatti, se a Montalcino si discute da tempo se "ammorbidire" o meno il disciplinare del Brunello - e la stessa cosa accade per il Nobile di Montepulciano e per il Cirò, che alcuni vorrebbero rendere più "moderni" con una bella iniezione di vitigni internazionali - l'Amarone rilancia sulla qualità e sul carattere originario del prodotto. Obiettivo: non perdere la connotazione di vino esclusivo e necessariamente costoso, data l'originalità e l'artigianalità del delicato processo produttivo che implica un'accurata scelta delle uve, un lungo appassimento e invecchiamento in nobili legni. Per fare questo, l'associazione adotta sul piano tecnico un "disciplinare volontario", che rende ancora più selettive le maglie del regolamento: grado alcolico minimo di 15

gradi, estratto secco più elevato, immissione sul mercato dopo almeno 30 mesi dalla raccolta, riduzioni o rinuncia unanime alla produzione nelle annate più sfortunate. Ne consegue una politica dei prezzi che, pur attenta al mercato, consideri gli alti costi richiesti da una viticoltura di qualità e dalla cura particolare che questo vino richiede. In altre parole, nessuna svendita in nome di una storia e di una qualità totale che non accetta di essere annacquata.

Già oggi l'Amarone di largo consumo, che si può trovare sui banchi del supermercato a prezzi decisamente bassi - e a tutto svantaggio della qualità e dell'originario carattere organolettico - supera in quote di mercato "l'autentico" Amarone, rappresentato in primis dai produttori della Valpolicella che si esprimono in questa Associazione. In particolare, preoccupa il costante aumento della produzione, che vedrà nel mercato 15 milioni di bottiglie nel 2011 quando l'attuale assorbimento è di circa 8 milioni. Buona parte di questo esubero di produzione proviene da aree e da operatori neo-convertiti all'Amarone al semplice scopo di prendere vantaggio dalla sua notorietà e appeal commerciale. Un danno esteso, questo, che intacca non solo il prodotto ma anche, e soprattutto, il territorio di riferimento del quale l'Amarone è simbolo e bandiera.

Per Boscaini: «Natura e tradizione hanno regalato alla Valpolicella un patrimonio unico anche in termini di marketing, grazie a una differenziazione di prodotti capace di presidiare diversi segmenti di mercato, dal semplice e beverino Valpolicella al più importante Valpolicella Classico Superiore, dal corposo Ripasso al sontuoso Amarone. Ma oggi si sta sciupando questa diversità con azioni avventate che confondono il consumatore e gettano nel discredito un intero territorio. Oggi una bottiglia di Amarone "da banco" - conclude Boscaini - si può trovare perfino a 10-12 euro, mentre un Amarone della Valpolicella degno di questo nome non ne potrebbe costare meno di 25». Stop alle imitazioni da bancarelle, dunque, perché la grandezza di questo vino non consiste nella semplice adozione di una tecnica di vinificazione, ma nella capacità di esprimere un territorio e la sua storia. Non a caso, tra i requisiti richiesti per l'adesione all'associazione - che apporrà un apposito logo in etichetta - ci sono il carattere familiare dell'azienda, una storia vinicola di almeno 15 anni (e le dieci aziende associate ne sommano complessivamente più di 1600), una presenza sul mercato con più di 20 mila bottiglie e un brand conosciuto in almeno 5 Paesi. I dieci campioni dell'Amarone sottolineano che l'Associazione è aperta e auspicano l'allargamento alle tante famiglie che possiedono i requisiti e hanno messo a frutto nelle colline della Valpolicella il patrimonio dell'arte antica che rende unico questo vino.

Il Fiano delle Puglie: Terza Tornata Accademica 2009

Avrà luogo in due tra le più suggestive località delle Puglie - Castel del Monte (Barletta, Andria, Trani) e Cellino San Marco (Brindisi) - la terza Tornata 2009 dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, la principale istituzione nazionale del settore vitivinicolo. Oggetto delle relazioni e degli approfondimenti delle due giornate di lavori (25 e 26 settembre) sarà il Fiano nelle Puglie.

«Perché, dice il professor Antonio Calò, Presidente dell'Accademia, il Fiano nelle Puglie? Perché fin dai tempi di Federico II e di Carlo II d'Angiò (che ne piantò ben sedicimila viti a Man-

fredonia) le evidenze della sua coltivazione in questa regione sono notevoli, come confermano i Bollettini Ampelografici del Ministero dell'Agricoltura dal 1874 al 1888; ci fu poi un periodo di oscurità (come peraltro in Campania) e successivamente la ripresa, in Campania dovuta alla straordinaria intuizione dei Mastroberardino ma anche in Puglia il Fiano ha dimostrato e dimostra il suo altissimo pregio. Lo scopo della Tornata non è però assolutamente quello di aprire una concorrenza con le specialissime produzioni avellinesi, ma di contribuire all'affermazione di un nobile vino italiano». La Tornata sarà organizzata con la collaborazione dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura con il contributo di importanti case vitivinicole locali.

A Montefalco il Sagrantino Wine Festival

Torna dal 17 al 20 settembre, la Settimana Enologica di Montefalco, nota anche come "Sagrantino Wine Festival". Anche quest'anno l'evento prevede un fitto calendario di appuntamenti che, oltre alla tradizionale mostra mercato dedicata alle aziende del territorio, presenta in anteprima la nuova annata del Sagrantino (2006) e la nuova etichetta - tradizionalmente disegnata da un celebre fumettista di fama internazionale - propone laboratori del gusto con gli chef di "Jeunes Restaurateurs d'Europe", degustazioni guidate e confronti con i grandi vini del mondo, visite guidate delle cantine, menu degustazione nelle enoteche del centro storico, workshop con la stampa, colazioni tra le vigne e passeggiate dei sapori a cavallo e in bicicletta lungo la strada del Sagrantino.

A questo si aggiungono gli aperitivi musicali nelle enoteche, gli spettacoli di musica classica (in collaborazione con Umbria Music Fest), il Sagrantino Film Festival, la rassegna cinematografica all'aperto tradizionalmente intitolata a un protagonista del cinema vicino al mondo del vino e dei sapori, le suggestioni folcloristiche legate alla festa della vendemmia e altri momenti di approfondimento, di intrattenimento e di meditazione, sempre in compagnia di un buon calice di Sagrantino.

La Virologa Iliaria Capua Vince il Premio Casato Prime Donne 2009

Iliaria Capua, una delle 5 "Revolutionary Minds" del mondo, fra le menti più brillanti della ricerca italiana, è la vincitrice del Premio "Casato Prime Donne" 2009. Riceverà il riconoscimento sabato 19 settembre a Montalcino durante una cerimonia che valorizza oltre alla "Prima Donna" anche chi fotografa, studia e divulga la terra del Brunello.

La dottoressa Capua è la scopritrice del virus dell'avaiaria. Ha acquisito fama internazionale per aver rotto gli schemi della comunità scientifica internazionale con le sue convinzioni sull'accessibilità delle scoperte che lei ha reso immediatamente accessibili via internet. A lei si deve la costituzione di una banca dati che mette in comune le conoscenze degli studiosi di tutto il mondo e ha permesso al suo staff di isolare per primi il virus dell'influenza suina.

La Capua è dunque una personalità di statura mondiale e un esempio di professionalità e coraggio per tutte le donne. Il Premio "Casato Prime Donne" 2009 che le verrà assegnato, è stato dedicato alla scrittrice e giornalista Ilda Bartoloni scom-

parsa prematuramente lo scorso aprile. A lei si deve la trasformazione del premio in uno strumento di valorizzazione delle donne e soprattutto delle donne che operano in agricoltura. In occasione della premiazione le è stata intitolata una sala della cantina Casato Prime Donne in cui sono esposte, in modo permanente, le foto d'autore che hanno vinto la sezione fotografica del premio dal 1999 a oggi. Una sbalorditiva sequenza di 10 immagini dei territori dei vini Brunello e Orcia che racconta anche l'evoluzione culturale della foto di paesaggio dall'estetismo degli anni Novanta al post modern di oggi.

Il 2009 segna un grande avvicendamento nella giuria del Premio "Casato Prime Donne". Sono rimaste la presidente Francesca Colombini Cinelli donna del vino e scrittrice, l'Onorevole ed ex Ministro Rosy Bindi, e le giornaliste Anselma dell'Olio e Anna Pesenti rispettivamente esperte di cinema e enogastronomia. A loro si sono aggiunte la giornalista Stefania Rossini, Anna Scafuri giornalista Rai dell'economia e del settore agroalimentare e l'economista e manager Daniela Viglione. Donne autorevoli, competenti e generose che, in modo diverso, lavorano in favore dell'equità sociale e della pari opportunità fra i generi. Nel suo insieme la Giuria del Premio Casato Prime Donne costituisce un formidabile team di cervelli da cui il territorio montalcinese si aspetta contatti e idee, qualcosa di utile alla progettazione del suo nuovo futuro.

Franciacorta: Vendemmia a Pieno Ritmo e Premesse per un'Ottima Annata

Ha preso il via lo scorso 5 agosto la vendemmia in Franciacorta, prima zona viticola italiana ad iniziare. I primi vigneti ad essere vendemmiati, negli scorsi giorni, sono stati i più giovani; il lavoro si sta ora spostando sui più vecchi e consolidati, i cui grappoli tendono a maturare qualche giorno dopo. L'ufficio tecnico del Consorzio ha stimato che saranno in tutto circa 213.000 i quintali di uva vendemmiata atta a Franciacorta (Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero), su una superficie rivendicata di 2.283 ettari (+4% rispetto al 2007). A causa del freddo durante la fioritura primaverile, quest'anno la produzione di grappoli si è ridotta del 7/8% rispetto al solito. Una diminuzione che però potrà portare ad un incremento della qualità, grazie anche alla riduzione delle rese del 5% votata all'unanimità dall'assemblea dei soci del Consorzio lo scorso 3 luglio. «Abbiamo deciso di diminuire le produzioni per ettaro» spiega Maurizio Zanella, Presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta «per garantire un livello altissimo: la maggiore concentrazione nell'uva rimasta fa quindi sperare in un risultato superiore in cantina, anche se è ancora presto per dare giudizi definitivi sulla qualità». Sono circa 3.000 le persone impegnate in vigna per questa vendemmia. Dopo la sperimentazione dello scorso anno torna il Voucher, che consente alle aziende di assumere lavoratori stagionali con una procedura molto più snella e veloce; un anno fa il limite di spesa per i voucher, di ogni singola azienda, era di 10.000 euro, oggi eliminato. Inoltre con questo sistema, oltre a casalinghe, studenti e pensionati (italiani, comunitari o extracomunitari con regolare permesso di soggiorno), quest'anno il voucher può essere utilizzato per assumere anche lavoratori in cassa integrazione o in mobilità. Una misura che dà la possibilità alle aziende di assolvere una funzione di solidarietà sociale proprio in un periodo come questo, di piena crisi per l'economia internazio-

nale. L'ufficio tecnico del Consorzio stima che la vendemmia delle uve atte a Franciacorta si concluderà entro la fine del mese di agosto. A settembre inizierà la vendemmia delle uve atte a Curtefranca DOC.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



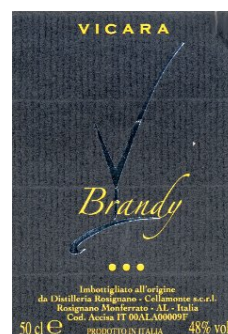
Grappa di Albana Passito Dalbana Passito Tre Monti (Emilia Romagna, Italia) (Distillatore: Distillerie Giovi)

Materia prima: Vinaccia di Albana Passito

Prezzo: € 18,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta limpida, cristallina e incolora. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di nocciola, mela, pera, mandorla e pralina con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pralina e mandorla. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a vapore. Alcol 45%.



Brandy Vicara (Piemonte, Italia)

(Distillatore: Distilleria Rosignano Cellamonte)

Materia prima: Vino Barbera

Prezzo: € 20,28 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo brandy si presenta limpido e cristallino e con un colore giallo ambrato cupo. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di prugna secca, fico secco, tabacco, vaniglia, cacao, amarena, miele, pralina, sandalo e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, vellutato con piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna secca, pralina, cacao, miele e liquirizia. Questo brandy è prodotto dalla distillazione in alambicco di rame di vino barbera invecchiato e matura per tre anni in piccole botti di rovere. Alcol 48%.

◆ ◆ ◆

Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
2	↗	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
3	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
4	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
5	↘	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
6	↗	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
7	↘	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
8	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
9	↘	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
10	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
11	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
12	↗	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
13	↗	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
14	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
15	☆	Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano 2004, Speri (Italia)

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