

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVI - Numero 176, Settembre 2018

## La Bellezza della Degustazione Sensoriale

Tutto è iniziato con il mio interesse per la filosofia antica cinese e la pratica delle arti marziali, il Méi Huā Quán e il Tàì Jí Quán. A quei tempi, in Italia e comunque nel cosiddetto *mondo occidentale*, qualunque arte marziale cinese era semplicemente e genericamente detta *Kung Fu* (più propriamente, *Gōng Fu*), anche se sarebbe stato più corretto dire *Wǔ Shù*. In modo più specifico, tutto è iniziato con il mio interesse e passione per il tè. Le pregiate foglioline della *Camellia Sinensis*, infatti, sono citate in molti libri e scritti dell'antica Cina, una pianta – e una bevanda – che hanno segnato profondamente la cultura e la filosofia di quelle terre e della sua gente, arti marziali comprese. Io, in continua ricerca di quello che, in fatto di tè, il mio Paese, l'Italia, non avrebbe mai potuto offrirmi – siamo nella prima metà degli anni 1980 – ero costretto a cercare altrove per soddisfare la mia *sete* di conoscenza sul tè.

Non c'era ancora Internet – o meglio, la celebre rete telematica esisteva già da anni, ma non era ancora il fenomeno di massa che è diventato oggi – pertanto stabilire e reperire contatti non era esattamente semplice o alla portata di un *click*. Non restava che usare il telefono e spedire lettere ovunque nel mondo – tante, tantissime lettere – e sperare che qualcuno rispondesse. Vi chiederete, probabilmente, cosa c'entrino la filosofia antica cinese, le arti marziali e il tè con il vino. Di certo, per la maggioranza, non c'entrano nulla o poco, per me, in verità, molto. Perché è stato grazie al mio spasmodico interesse per il tè – la continua ricerca e degustazione di tè sempre più pregiati e rari – a *educarmi* all'analisi sensoriale. Una disciplina che richiede – fra le tante – dedizione, studio, passione, rigore, metodo, concentrazione, pratica infinita: esattamente come il *Wǔ Shù* o qualunque altra arte marziale, senza distinzione alcuna.

La degustazione sensoriale del tè è – per molti aspetti – più complessa e vasta di quella del vino poiché introduce elementi del tutto estranei alla bevanda di Bacco. Non è mia intenzione sminuire la grandezza del vino – nella sua interezza e per tutto quello che rappresenta – poiché la sua degustazione sensoriale non è evidentemente né banale né semplice, tuttavia ritengo il tè sia decisamente più complesso. Ammetto, comunque, che

gli anni trascorsi a praticare e studiare la degustazione sensoriale del tè hanno determinato enormemente il modo con il quale degusto il vino. Lo stesso posso dire per tutte le altre cose che sono parte dei miei *interessi sensoriali*, fra questi birra, caffè, olio extravergine d'oliva, formaggi, distillati, cibo e cucina, più in generale, la vita così come i *sensi* che sono la vita e fanno vivere la vita. Un viaggio infinito che concede l'effimera illusione della conoscenza e nella quale, in realtà, si camuffa sempre e abilmente una crescente, desolante e incolmabile ignoranza, il più delle volte resa invisibile da un insospettabile, sciocco e patetico orgoglio.

La degustazione sensoriale – del vino, di qualunque altra cosa capace di stimolare emozioni e sensi – determina fortemente ciò che si percepisce in modo più o meno consapevole e cosa rappresenta per noi stessi nel profondo. Si tratta evidentemente di una scelta – consapevole o meno – che determina chiaramente il modo con il quale ci confrontiamo o ascoltiamo il vino e le cose. Sono consapevole che non a tutti interessa *ascoltare* il vino o le cose – del resto, è così squisitamente legato al proprio concetto di *conoscenza e curiosità* – e per alcuni la gratificazione di bere un calice è più che sufficiente. Così come per alcuni è sufficiente celebrare sé stessi attraverso il vino e quello che si vuole fargli raccontare o dire. Sono scelte, appunto, come quella, per così dire, di *accontentarsi di poco*. La degustazione sensoriale, ovviamente, non è una *scienza esatta* poiché inevitabilmente condizionata dal soggetto che la esegue, dalla sua capacità ed esperienza, sensibilità e allenamento dei propri sensi, attitudine psicologica e intellettuale, non da meno, cultura, memoria e talento. E onestà. L'onestà di ascoltare sinceramente i propri sensi senza permettere a stimoli e coinvolgimenti alieni di *inquinarli*.

La degustazione sensoriale è un viaggio verso la bellezza. Nel corso di questo viaggio, non sempre si fanno *conoscenze* che fanno pensare al “bello” – e mi riferisco, nello specifico, ai difetti – tuttavia è anche grazie a quello che si considera brutto se si arriva a una migliore comprensione del bello. Del resto, si può considerare qualcosa come buono o bello – vino compreso – quando lo si riconosce come tale. Questo presuppone, infatti, l'esercizio critico del confronto fra quello che è,

### Sommario

|   |   |
|---|---|
| La Bellezza della Degustazione Sensoriale . . . . . | 1 |
| GUSTO DIVINO  |   |
| Contrasti di Bonarda Piemontese e Malbec . . . . .  | 2 |
| I Vini del Mese . . . . .                           | 4 |
| EVENTI  |   |
| Notiziario . . . . .                                | 7 |
| NON SOLO VINO                                       |   |
| Aquavitae . . . . .                                 | 8 |
| Wine Guide Parade . . . . .                         | 9 |

### 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

o consideriamo, brutto e ciò che riteniamo bello. Senza la conoscenza o l'esistenza di quello che consideriamo *brutto*, non sarebbe possibile definire e riconoscere ciò che per noi è bello. In fin dei conti, un mondo fatto solamente di vini buoni sarebbe perfino noioso. Un'utopia, ovviamente, ma anche un'irrealizzabile perfezione poiché impossibile da realizzare in modo oggettivo proprio perché fortemente condizionata dalla percezione soggettiva di ognuno di noi. La bellezza è parte della cultura: per ognuno assume una forma di espressione distinta e diversa, pertanto non opinabile.

La degustazione sensoriale è anche bellezza di un rito – una cerimonia – che si ripete sempre con la medesima suggestione e, per certi aspetti, *mistero*. Mi riferisco, ovviamente, alla degustazione sensoriale eseguita con il cosiddetto metodo “alla cieca”, cioè senza alcuna conoscenza preventiva di quello che si ha nel calice. Perché la bellezza della degustazione sensoriale è proprio questa: trovarsi di fronte uno sconosciuto ed essere costretti – per così dire – a guardarlo, osservarlo, ascoltarlo, comprenderlo e confrontarsi con esso, cercando di scoprire e cogliere i suoi segreti, la sua storia e quella di chi lo ha prodotto, la sua terra. Un'esperienza nella quale non si può mai essere superficiali: l'attenzione e la dedizione sono la chiave di tutto. È un viaggio senza fine e, probabilmente, senza ritorno, poiché quando si *ascolta* il vino attraverso la degustazione sensoriale, non si torna a guardarlo come prima. Anche questo è il bello della degustazione sensoriale: il racconto infinito di un libro senza tempo, nel quale ciò che conta realmente è l'emozione del nuovo che si rinnova, della bellezza di ritrovare il rassicurante senso che conduce a nuovi orizzonti. E vale per tutte le cose, non solo per il vino.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## Contrasti di Bonarda Piemontese e Malbec

Due varietà dal buon potenziale enologico mettono a confronto i loro vini nella degustazione per contrasto di questo mese. Due caratteri diversi che nascono in terre distanti

Le uve protagoniste della degustazione per contrasto di questo mese si possono certamente definire *speciali* per le rispettive qualità. I vini che producono, non da meno, risultano avere caratteristiche di sicuro interesse enologico e sensoriale, pur avendo vissuto momenti di alternata notorietà e successo. La prima è di origine piemontese mentre la seconda è francese, sono ancora oggi diffuse e apprezzate per i loro vini, ovviamente diversissimi. La Bonarda – la varietà piemontese – si è decisamente mantenuta saldamente nel suo territorio natio, mentre il Malbec – l'uva francese – ha subito, anche se non con lo stesso clamore, il destino di altre e famose uve di quel paese. In questo senso, il destino del Malbec è decisamente diverso da quello della Bonarda. La varietà piemontese conserva ancora una buona reputazione e diffusione nella sua terra d'origine, mentre il Malbec, in verità, oggi trova migliore considerazione e fortuna fuori dai confini di Francia.

L'uso che si fa in enologia di queste due uve è decisamente distante. Sebbene si tratti di due importanti varietà a bacca rossa, l'orientamento enologico nell'impiego delle due uve risulta diverso. La Bonarda – anche se si dovrebbe dire, con maggiore precisione, Bonarda Piemontese – trova impiego nella produzione di vini fermi e frizzanti, spesso vinificata in contenitori inerti. Non si tratta, ovviamente, di una regola generale, ma è certamente la tendenza che maggiormente si rileva nella produzione corrente. Ben diverso l'uso che si fa del Malbec, non solo in terra francese – per meglio dire, nelle zone di Francia dove ancora è presente – ma anche negli altri paesi dove ha trovato felice espressione. La sua vinificazione, ovviamente dovuto anche alle caratteristiche specifiche di quest'uva, prevede molto spesso l'impiego di contenitori in legno, sia barrique sia botte. Una scelta determinata, con molta probabilità, dalla tradizione enologica bordolese, territorio nel quale in tempi passati questa varietà era ampiamente presente.

### Bonarda Piemontese

Parlare della Bonarda non è mai semplice. Di certo non per il fatto che sia difficile parlarne, piuttosto, per la confusione che si è creata, nel corso del tempo, intorno a questo nome. Si deve infatti osservare che con il termine *Bonarda* si identificano diverse varietà, fra queste – e probabilmente il caso più conosciuto – la Croatina che, nel territorio dell'Oltrepò pavese e di Piacenza è detta, appunto, *Bonarda*. A tale proposito è bene precisare, proprio a causa di questa confusione, che – qui – per “Bonarda” faremo riferimento esclusivamente alla Bonarda Piemontese. La confusione intorno questa varietà non esclude lo stesso Piemonte, cioè la sua terra di origine. Si deve infatti notare che anche in questa regione si identificano come *Bonarda* altre varietà che, con la *Piemontese* non hanno

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVI - Numero 176, Settembre 2018

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 © 2018 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 ◆

alcuna relazione. Fra queste si ricorda l'Uva Rara, spesso detta anche *Bonarda di Gattinara* o semplicemente *Bonarda*. Nel territorio sudorientale del Piemonte – probabilmente a causa della vicinanza con le terre dell'Oltrepò Pavese – la Croatina è detta, appunto, *Bonarda*.

La confusione non termina qui. Si deve infatti osservare che una varietà presente nel territorio del Roero e detta *Bonarda* è in realtà Refosco. Allo stesso modo, la *Bonarda 'd Macoun* diffusa nel Canavese altro non è che la varietà Neretto, mentre quello che in certe zone dell'Astigiano si chiama "Bonarda" corrisponde in realtà alla Neretta Cuneese o al Lambrusco Maestri. La *Bonarda Piemontese* è coltivata pressoché in modo esclusivo nel Piemonte e la sua principale presenza si registra nel territorio della Collina Torinese e, più in particolare, in quello di Chieri. La *Bonarda Piemontese* è spesso impiegata per la produzione di vini monovarietali, tuttavia è altrettanto frequente il suo uso unito ad altre uve. Questa varietà è inoltre conosciuta come *Bonarda di Chieri* o *Bonarda del Monferrato* ed è presente – seppure in quota decisamente minore – nei vigneti del pinerolese, in Valsusa e nel canavese. La *Bonarda Piemontese* produce vini dai colori intensi e profondi che si fanno apprezzare per i loro buoni profumi di frutti rossi e neri, capaci di sostenere discreti periodi di affinamento in bottiglia.

## Malbec

Il Malbec è certamente una delle uve più conosciute fra gli appassionati di vino del mondo. Molto meno conosciuti sono decisamente i suoi vini, sia perché l'interesse nei confronti di quest'uva è chiaramente diminuito nel corso del tempo – soprattutto nella sua terra di origine, la Francia – sia per il fatto che la sua produzione è pressoché concentrata in due sole parti del mondo. Caratterizzati da colori intensi e cupi, i vini prodotti con il Malbec si fanno apprezzare per la *non indifferente* struttura e astringenza. Il Malbec è una delle sei uve ammesse per la produzione dei vini di Bordeaux, tuttavia la sua presenza in questo territorio è oggi decisamente marginale. In Francia, il Malbec è attualmente diffuso in modo significativo nel territorio di Cahors – quindi nella parte sudoccidentale della Francia – e, con presenza decisamente inferiore, nella Valle della Loira. Si deve osservare che Malbec è il nome con il quale la varietà è conosciuta nel mondo e nel territorio di Bordeaux. Nelle altre zone di Francia, infatti, quest'uva è prevalentemente conosciuta con il nome di *Côt* o *Auxerrois*.

A tale proposito, è bene notare che il celeberrimo ampelografo francese Pierre Galet riteneva che *Côt* fosse il nome originale di questa varietà, suggerendo inoltre la Borgogna settentrionale come terra di origine di quest'uva. Il Malbec, innegabilmente, raggiunge oggi l'apice della sua notorietà, non tanto per i vini prodotti in Francia, piuttosto per quelli di una terra lontanissima dall'Oltralpe, l'Argentina, dove si raggiungono livelli di notevole eccellenza. Oggi, in Argentina, il Malbec è infatti la varietà più coltivata nel paese ed è, indiscutibilmente, il massimo rappresentante enologico, in particolare nell'area di Mendoza. Si deve notare che il Malbec, in terra argentina, ha subito un evidente adattamento e cambiamento. Qui, infatti, tende a produrre grappoli più piccoli che in terra francese. Per questo motivo, si suppone il Malbec introdotto in Argentina nel diciannovesimo secolo dagli emigrati francesi fosse in realtà un clone oggi estinto in Francia, probabilmente a cau-

sa della devastazione provocata dalla fillossera. Si deve infatti osservare che, in termini generali, i vini da Malbec prodotti in Argentina risultano generalmente meno tannici di quelli prodotti in Francia, pur tuttavia conservando le medesime qualità organolettiche e potenziale di longevità.

## La Degustazione

Dati i diversi stili enologici impiegati per la vinificazione di *Bonarda Piemontese* e Malbec, i vini che sceglieremo per la nostra degustazione per contrasto avranno differenze sostanziali anche in questo aspetto. La *Bonarda Piemontese* – quando è vinificata in purezza – è, nella maggioranza dei casi, fermentata e affinata in contenitori inerti, una scelta che tende a favorire l'espressione e il mantenimento del piacevole profilo olfattivo. Il Malbec, sia in Francia sia in Argentina, è invece vinificato per la maggioranza dei casi in botti e barrique, con lo scopo evidente di arrotondare e mitigare l'impatto dei tannini. Per quanto riguarda la varietà del Piemonte, la nostra scelta è a favore del Collina Torinese *Bonarda*, facendo attenzione che sia prodotta esclusivamente con quest'uva poiché il disciplinare prevede una percentuale minima dell'85%. Per quanto concerne il Malbec, la nostra scelta si dirige verso l'Argentina e, quindi, un Mendoza Malbec, ovviamente in purezza. La scelta, rispetto al francese Cahors, è dovuta alla migliore espressione di profumi che si ottiene in Argentina e riconducibili alla frutta così come per la minore astringenza. I due vini, appartenenti alla vendemmia più recente, sono versati nei rispettivi calici alla temperatura di 17° C per la *Bonarda Piemontese* e 18° C per il Malbec.

È giunto il momento di versare i vini nei calici e iniziare la degustazione per contrasto di questo mese. Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è il Collina Torinese *Bonarda*. Questa varietà piemontese ha buona capacità colorante, una caratteristica evidentemente confermata dai suoi vini. Incliniamo il calice sopra un superficie bianca e osserviamo il colore del vino alla base. Si rileva una tonalità rosso rubino intensa e brillante, con una trasparenza moderata e, osservando il vino verso l'apertura del calice, dove lo spessore si fa sottile, notiamo una sfumatura dello stesso colore, talvolta tendente al porpora. Passiamo ora alla valutazione del Mendoza



Il colore del Mendoza Malbec

Malbec e, come prima, incliniamo in calice sopra la superficie bianca. Anche in questo caso si rileva chiaramente il potere colorante dell'uva: colore rosso rubino cupo e intenso, con una trasparenza ridotta, evidentemente inferiore rispetto alla Bonarda Piemontese. Osserviamo ora la sfumatura del Malbec, verso l'apertura del calice: si rileva un rosso rubino e, dipendentemente dalla tecnica di vinificazione e l'età, con tendenza al rosso granato.

I profili olfattivi di Bonarda Piemontese e Malbec si presentano al naso con caratteristiche decisamente diverse. In entrambi i casi si percepiscono aromi che riconducono direttamente ai frutti, sebbene nella Bonarda Piemontese tendono a prevalere quelli con buccia rossa mentre nel Malbec quelli con buccia scura. A causa della consuetudine nella vinificazione delle due varietà – contenitori inerti nella Bonarda Piemontese, botti di legno nel Malbec – il confronto fra queste due uve deve necessariamente considerare questo aspetto e, ovviamente, *filtrarlo*. Nella Bonarda Piemontese si percepiscono principalmente aromi di ciliegia, lampone e mirtillo, non mancando, in ogni caso, riferimenti ai fiori, fra questi, ciclamino e violetta. Nel Malbec si percepiscono principalmente aromi di prugna, mora e amarena, oltre a richiami di *frutti rossi* come lampone e melagrana. Per quanto riguarda i riconoscimenti floreali, nel Malbec spicca su tutti la violetta. In certi casi, il Malbec sviluppa anche aromi speziati nei quali si riconoscono il pepe nero così come sensazioni “vegetali” e minerali.

Passiamo alla valutazione dei profili olfattivi dei vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando dal Collina Torinese Bonarda. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè i suoi aromi identificativi. Dal calice si percepiscono – netti e intensi – profumi di ciliegia, lampone e mirtillo oltre a una piacevole sensazione di violetta. Roteiamo il calice, così da favorire lo sviluppo degli altri aromi, e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo del Collina Torinese Bonarda si completa con prugna, fragola, mora e ciclamino. Passiamo ora alla valutazione dei profumi del Mendoza Malbec, cercando – per quanto possibile – di concentrarci sui profumi di fiori e frutti, lasciando quindi in *secondo piano* gli aromi conferiti dal legno e dal tempo. L'apertura del Mendoza Malbec si compone con aromi di prugna, mora e amarena ai quali si unisce l'elegante riconoscimento della violetta. Dopo avere roteato il calice, il profilo del Malbec – escludendo i riconoscimenti terziari – si arricchisce con lampone, melagrana e mirtillo.

Le differenze fra Bonarda Piemontese e Malbec diventano ancor più evidenti nell'analisi dei rispettivi profili gustativi. Come nelle fasi precedenti, iniziamo la valutazione delle sensazioni gustative dal Collina Torinese Bonarda. Prendiamo un sorso di questo vino e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali che si percepiscono in bocca. La Bonarda Piemontese si fa riconoscere per la buona struttura che si unisce ad astringenza moderata e una piacevole freschezza, con netti riconoscimenti di ciliegia, lampone e mirtillo. Passiamo alla valutazione gustativa del Mendoza malbec e prendiamo un sorso di questo vino. L'attacco si presenta in bocca decisamente in modo diverso rispetto alla Bonarda Piemontese: struttura più elevata, astringenza più intensa e piacevole freschezza, unita a maggiore morbidezza. In bocca si riconoscono chiaramente le sensazioni di prugna, mora e amarena oltre ai più *aciduli*

lampone e melagrana.

Concludiamo la nostra degustazione per contrasto valutando le sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, iniziando – come per le fasi precedenti – dal Collina Torinese Bonarda. Il finale di questo vino è di buona persistenza, lasciando in bocca una piacevole sensazione di ciliegia, lampone e mirtillo, oltre alla percezione di buona struttura e freschezza. La sensazione finale di astringenza è decisamente moderata. Il finale del Mendoza Malbec è persistente e in bocca si percepiscono nettamente i sapori di prugna, mora e amarena, uniti a una sensazione acidula che ricorda la melagrana. Si percepisce una maggiore struttura rispetto alla Bonarda Piemontese, oltre alla più intensa astringenza dei tannini, tuttavia – anche in questo caso – si riconosce una piacevole freschezza conferita dall'acidità. Assaggiamo di nuovo i due vini, prima la Bonarda Piemontese e poi il Malbec: le differenze sono evidenti in ogni aspetto gustativo, dalla struttura all'astringenza, dalla morbidezza all'acidità.

## 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



**La Capinera Selezione 2014**  
Capinera (Marche, Italia)

🍷 Chardonnay

Prezzo: € 25,00

Punteggio ◇◇◇◇


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

👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di banana, mela e acacia seguite da aromi di pompelmo, susina, pera, burro, bergamotto, miele, vaniglia e minerale.

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

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

📅 14 mesi in barrique.

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





**Cardinal Minio 2010**  
Capinera (Marche, Italia)


 Merlot


Prezzo: € 25,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante 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 ribes, mirtillo, tabacco, cioccolato, cannella, macis, liquirizia, vaniglia ed eucalipto.

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


 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes.

 18 mesi in barrique.

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





**Zibibbo Dolce**  
Terre del Sole (Sicilia, Italia)


 Moscato d'Alessandria


Prezzo: € 15,00


Punteggio 


 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

 Intenso, pulito, piacevole e raffinato, apre con note di uva passa, fico secco e canditi seguite da aromi di scorza d'agrumi, miele, albicocca secca, zafferano e mandorla.

 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.

 8 mesi in vasche d'acciaio.

 *Crostate di frutta secca, Pasticceria secca*





**Grillo 2016**  
Terre del Sole (Sicilia, Italia)


 Grillo


Prezzo: € 9,00


Punteggio 


 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di pera, mela e ginestra seguite da aromi di pesca, biancospino, susina e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di pera, mela e susina.

 6 mesi in vasche d'acciaio.

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





**Barbadoro 2016**  
Zazzera (Umbria, Italia)


 Grechetto

Prezzo: € 13,00


Punteggio 


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di agrumi, biancospino, pera, melone, rosmarino, aneto e miele.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e nocciola.

 6 mesi in barrique.

 *Pasta con pesce, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*




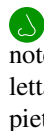
**Grero 2014**  
Zazzera (Umbria, Italia)


 Grero


Prezzo: € 40,00


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

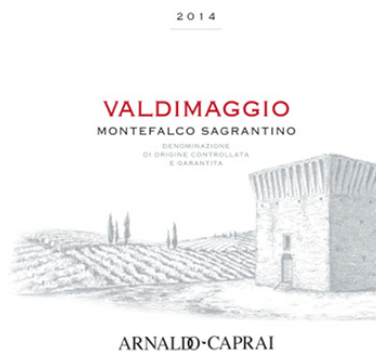
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e arancia rossa seguite da aromi di violetta, melagrana, mirtillo, carruba, tabacco, rosmarino, grafite, pietra focaia, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e arancia rossa.

 Maturazione in barrique.

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




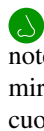
**Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2014**  
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)


 Sagrantino


Prezzo: € 32,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

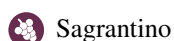
 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena.

 24 mesi in barrique, almeno 8 mesi in bottiglia.

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



**Montefalco Sagrantino 25 Anni 2014**  
**Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)**



Sagrantino

Prezzo: € 50,00

Punteggio ◆◆◆◆◆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

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

24 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia.

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

EVENTI

## Notiziario

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

### Vendemmia Solidale: Le Manzane per Sammy Basso

Domenica 9 settembre, dalle 9.00 alle 16.00, torna la vendemmia solidale, la grande festa della raccolta dell'uva organizzata dalla tenuta Le Manzane di San Pietro di Feletto (Treviso) a favore dell'Associazione Italiana Progeria Sammy Basso onlus. Giunto al settimo anno, l'evento cresce: quest'anno, per la prima volta, ospita l'invasione pacifica del lungo e colorato serpente dei duemila ciclisti della Prosecco Cycling. In cantina

sarà allestito un ristoro speciale a base di Prosecco e scampi che lancerà la scalata al Muro di Ca' del Poggio. Una tappa due volte "buona", visto che la Prosecco Cycling devolverà 1 euro per ogni partecipante alla onlus di Sammy Basso.

Altra novità: quest'anno Le Manzane ha aperto le preiscrizioni alla vendemmia solidale: gli aspiranti vignaioli possono prenotare per loro, o regalare a parenti e amici, un'esperienza unica e divertente, direttamente in cantina in Via Maset 47/b a San Pietro di Feletto, telefonando allo 0438 486606 o scrivendo [info@lemanzane.it](mailto:info@lemanzane.it). Degustazioni, merenda in "caneva" e momenti di intrattenimento accompagneranno i percorsi in vigna e in cantina.

In un luogo magico come le colline del Prosecco Superiore, la raccolta dell'uva è il momento nel quale le fatiche di un anno trascorso tra le colline si trasformano in nettare. Ma non solo perché alla cantina Le Manzane, ogni fine estate, la vendemmia diventa una grande festa aperta a tutti per una buona causa: i fondi raccolti domenica 9 settembre, insieme alla vendita delle bottiglie a Natale, serviranno a finanziare la ricerca sulla sindrome da invecchiamento precoce, la malattia genetica rarissima che ha colpito Sammy Basso.

Secondo le stime i casi di progeria sono solo 150 in tutto il mondo. Fortunatamente i progressi fatti in questi ultimi anni sono incoraggianti. Nel 2003 è stato scoperto il gene che provoca la progeria e poco dopo un farmaco per rallentarne il decorso. Nell'ottobre 2005 è nata, per volontà di Sammy, l'Associazione Italiana Progeria Sammy Basso onlus. Iscritto alla facoltà di Scienze Naturali con indirizzo biologico molecolare, Sammy vuole approfondire, conclusi gli studi, la ricerca proprio sulla progeria.

E domenica 9 settembre la solidarietà salirà in sella lungo i 96,4 chilometri della Prosecco Cycling tra i vigneti del "Giardino di Venezia", nel cuore delle colline del Prosecco Superiore, con partenza e arrivo a Valdobbiadene. Migliaia di ciclisti, provenienti da 25 nazioni, durante la gara potranno usufruire di uno speciale ristoro presso la cantina Le Manzane, prima di iniziare la scalata al celeberrimo Muro di Ca' del Poggio.

L'iniziativa è patrocinata dalla Regione del Veneto, dalla Provincia di Treviso e dai Comuni di San Pietro di Feletto, Conegliano e Valdobbiadene con il sostegno del Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, dell'associazione di promozione sociale XI di "Marca" e del Club n°40 Frece Tricolori Conegliano.

### Festival Franciacorta in Cantina

Il Festival Franciacorta in Cantina torna, per la nona edizione, sabato 15 e domenica 16 settembre. Anche quest'anno i visitatori potranno salutare l'estate e festeggiare l'arrivo dell'autunno con attività che variano tra cultura, sport, natura e ovviamente food&wine.

Turisti, appassionati di vino o semplici curiosi potranno scoprire il territorio attraverso le svariate proposte della Strada del Franciacorta: dai percorsi di trekking o in bicicletta, passando per le visite di abbazie, borghi, palazzi, ville, giardini e riserve naturali. Una proposta ricca, che attira sempre più visitatori da tutta Italia per i quali sono stati pensati pacchetti turistici con proposte per l'intero weekend. Per girare in comodità la Franciacorta, sono disponibili inoltre i tour in bus con partenza dalla stazione di Rovato e facenti tappa in alcune aziende vini-

cole della zona.

Le visite in cantina, fiore all'occhiello del Festival, daranno l'opportunità di degustare le diverse tipologie di Franciacorta con abbinamenti creati ad hoc. Sessantotto le cantine che parteciperanno all'iniziativa e apriranno le porte per accogliere chiunque voglia approfondire i loro segreti ed esplorare questo magnifico territorio.

Sul sito [www.festivalfranciacorta.it](http://www.festivalfranciacorta.it) è possibile visionare il programma completo del Festival, conoscere le proposte delle singole cantine, le tipologie di eventi, i costi di ingresso di ognuna e consultare i pacchetti di escursione nel territorio realizzati dalla Strada del Franciacorta. La prenotazione delle visite è obbligatoria contattando direttamente le cantine.

### Pia Donata Berlucchi premiata a Porto Venere

Pia Donata Berlucchi, vicepresidente nazionale ONAV – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino – ha ricevuto il Premio Porto Venere Donna 2018. Il riconoscimento le è stato assegnato da Eliana Bacchini, Presidente della Consulta Provinciale Femminile de La Spezia, che durante la serata di premiazione promossa dal Comune di Porto Venere, ne ha illustrato le motivazioni.

In particolare, Pia Donata Berlucchi è stata premiata per il suo prezioso contributo nella diffusione della cultura del vino tra i giovani e per la promozione di iniziative di abbattimento delle barriere anche nel mondo dell'enologia. «Per le sue capacità – si legge tra le motivazioni – di divulgatrice di una nuova cultura del vino che diffonda, a partire dai giovani, il valore di uno dei prodotti nazionali ancora capaci di sostenere la nostra economia e la nostra immagine nel mondo; per apprezzare la sua sensibilità alle istanze sociali testimoniata dalla progettazione di percorsi culturali e formativi “speciali”, tesi alla creazione di opportunità professionali attraverso l'abbattimento di tutte le barriere anche nell'enologia».

Tra i giovani, Pia Donata Berlucchi sta diventando un vero e proprio punto di riferimento per l'educazione al bere consapevole e un giusto rapporto con il vino attraverso la realizzazione nelle scuole di secondo grado superiori e medie di conversazioni che raccontino la secolare storia del vino da 6000 anni prima di Cristo a oggi, nel suo continuo incrociarsi con le arti in tutte le loro espressioni, con la politica, con l'economia. L'obiettivo, quindi, è ridare al vino quel valore a 360 gradi che ha sempre avuto nella storia, ma che negli ultimi tempi è stato rivolto soprattutto al suo aspetto edonistico, esilarante e, purtroppo, allo sballo, pericolo gravissimo per le giovani generazioni. La Consulta del Vino Italiana, la CONVI, il cui coordinatore è il presidente ONAV Vito Intini, ha fortemente appoggiato questo progetto, sostenuto in seguito dai Provveditori agli Studi, i presidi e i professori stessi. Varie le istituzioni scolastiche che hanno chiesto di inserire le quattro conversazioni del progetto nella programmazione annuale scolastica, riunendo nelle loro aule magne tre o quattro classi: i ragazzi, nonché i professori, hanno dimostrato grande piacere, partecipazione e soddisfazione finale. «Conoscere e gustare il vino è entrare nella storia mediterranea – spiega Pia Donata Berlucchi – il vino è sempre stato legato alla vita dell'uomo in maniera diversa attraverso i secoli».

Nel suo ruolo di vicepresidente ONAV, Pia Donata Berlucchi

si è anche dedicata attivamente in questi anni alla promozione di progetti e iniziative sociali nuove e originali per la diffusione di una cultura del vino aperta a tutti. In collaborazione con l'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti e l'Ente Nazionale Sordi, infatti, dal 2018 l'ONAV ha attivato corsi dedicati a ciechi e ipovedenti e ai sordi, corsi definiti “speciali”, che mirano a eliminare qualsiasi tipo di ostacolo nell'enologia, attraverso l'utilizzo di strumenti come le pubblicazioni appositamente redatte dall'Onav in Braille per i ciechi e la presenza alle lezioni di un traduttore nella Lingua dei Segni per i sordi.

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








**Grappa di Vin Santo  
Pucciarella (Umbria)**  
(Distillatore: Nannoni)

 Vinaccia di Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca e Grechetto

Prezzo: € 15,50 - 350ml

Punteggio 

-  Incolore, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di pera, nocciola, miele, mela, nespola e fico secco, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con ricordi di pera, miele e nocciola.
-  Distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore.



# Wine Guide Parade

## Maggio 2018

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

| Posiz. | Vino, Produttore  | Voti |
|--------|---|------|
| 1      | B.S.T. (Baby Super Tuscan) Cabernet Sauvignon - Merlot 2016, Tenute Folonari              | 9568 |
| 2      | B.S.T. (Baby Super Tuscan) Sangiovese - Cabernet Sauvignon 2016, Tenute Folonari          | 9165 |
| 3      | Chianti Classico Riserva La Forra Tenuta di Nozzole 2013, Tenute Folonari                 | 9137 |
| 4      | Brunello di Montalcino 2013, Col d'Orcia  | 8649 |
| 5      | Greco di Renabianca 2016, Terre Margaritelli  | 8462 |
| 6      | Torgiano Bianco Costellato 2016, Terre Margaritelli                                       | 8200 |
| 7      | Roccascossa 2016, Terre Margaritelli  | 7810 |
| 8      | Cabreo Il Borgo 2015, Tenute Folonari   | 7737 |
| 9      | Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2013, Tabarrini                                   | 7567 |
| 10     | Vino Nobile di Montepulciano TorCalvano 2014, Tenute Folonari                             | 7267 |
| 11     | Montecucco Sangiovese Vigne a Porrone 2013, Tenute Folonari                               | 7255 |
| 12     | Chianti Classico Gran Selezione Giovanni Folonari Tenuta di Nozzole 2013, Tenute Folonari | 7211 |
| 13     | Brunello di Montalcino Tenuta La Fuga 2013, Tenute Folonari                               | 7126 |
| 14     | Malot 2015, Terre Margaritelli  | 6976 |
| 15     | Rosso di Montalcino Tenuta La Fuga 2015, Tenute Folonari                                  | 6694 |