


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIX - Numero 209, Settembre 2021

Vendemmia 2021: Calo della Quantità e Buona Qualità

La stagione estiva, oltre alle temperature afose che caratterizzano questa stagione e che, da qualche anno, sono in costante e preoccupante aumento, coincide anche con il periodo durante il quale, chi coltiva la vigna, inizia a fare previsioni sulla vendemmia. Negli ultimi anni – a causa dell’inevitabile cambiamento climatico che sta interessando ovunque il nostro pianeta – fare previsioni sul raccolto, non solo della vigna, è sempre più complesso. Non ho, evidentemente, conoscenze tecniche e scientifiche per potere affrontare in modo concreto e competente l’argomento del cambiamento climatico, tuttavia – da semplice abitante del pianeta – posso testimoniare le conseguenze di quello che sta accadendo. Anche dal punto di vista puramente enologico, nello specifico, sensoriale e organolettico del vino. Da questo aspetto, posso certamente testimoniare com’è cambiato il vino negli ultimi trenta anni e quali caratteristiche hanno prevalentemente subito l’effetto dei cambiamenti climatici.

Per esempio, negli ultimi anni si è dato inizio alla coltivazione della vite in luoghi del nord Europa – non da meno, con interessanti risultati – qualcosa che, innegabilmente, dovrebbe fare riflettere. Saranno certamente contenti coloro i quali riescono a coltivare con profitto la vite in luoghi *tradizionalmente poco adatti* ai fini enologici, tuttavia, anche questo, è inequivocabilmente il segno concreto dei cambiamenti climatici in atto, in particolare dell’aumento delle temperature. Quest’ultimo aspetto, inoltre, ha avuto – in termini generali – un impatto evidente nell’aspetto sensoriale dei vini prodotti negli ultimi anni. In particolare – sebbene questo si debba attribuire anche a questioni di *moda e tendenza*, quindi il risultato di pratiche enologiche specifiche – negli ultimi decenni si è assistito al progressivo aumento del titolo alcolico dei vini, all’accentuazione della loro morbidezza e, di conseguenza, la minore *percezione relativa* dell’acidità.

Il progressivo innalzarsi delle temperature, e la conseguente scarsità di piogge – condizione che si è spesso verificata nel corso di quest’anno – determinano condizioni di siccità più o

meno severe e, di conseguenza, la vite e le piante in generale sono costrette ad affrontare quella che si definisce *sofferenza idrica*. Le piante “adulte”, con apparati radicali ben formati e sviluppati, hanno qualche possibilità di affrontare questa condizione, nella speranza di potere usufruire di qualche riserva idrica nel sottosuolo più profondo, per quelle giovani, invece, le speranze di sopravvivere sono decisamente inferiori. Una pianta in sofferenza idrica – e la vite non fa evidentemente eccezione – inevitabilmente, ammesso che sopravviva, tende a produrre meno frutti, pertanto il raccolto si riduce drasticamente. Se poi a questa condizione si aggiungono anche altre condizioni meteorologiche – come la grandine e le gelate – il raccolto si riduce ulteriormente e in modo decisamente significativo.

Si tratta di fattori che generalmente influiscono sulla quantità, non da meno e in certi casi, con conseguenze anche sulla qualità. In ogni caso, l’andamento “bizzarro” delle condizioni meteorologiche nel corso delle stagioni – peggio, con eventi estremi – è certamente una di quelle cose che nessun coltivatore si augura all’inizio di ogni anno. In questo senso, il 2021 si preannuncia come un’annata non semplice. Si parla, ovviamente, delle condizioni meteorologiche generali che hanno caratterizzato l’annata in corso, ovviamente con le dovute eccezioni per molte zone e territori nei quali, buon per loro, il tempo è stato decisamente più clemente. Analizzando l’andamento meteorologico del 2021, in alcune zone si sono registrate gelate nella stagione primaverile, a luglio si sono verificate piogge con grandine, infine, nella stagione estiva, temperature elevatissime e scarsità di precipitazioni.

Le previsioni relative alla vendemmia 2021 sono, almeno in questo momento, incerte e, in termini generali, si registrano importanti cali di produzione rispetto al 2020 a causa delle condizioni meteorologiche. I responsabili principali – come già detto – sono le temperature piuttosto elevate della stagione estiva e, ancor più, la scarsità di precipitazioni piovose. Le prime notizie certe relativamente all’andamento della vendemmia 2021 sono già arrivate dalle zone più calde dell’Italia e,

Sommario

Vendemmia 2021: Calo della Quantità e Buona Qualità	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto e Vesuvio Lacryma Christi Bianco	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	12

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

non da meno, da quelle che si dedicano prevalentemente alla produzione di vini spumanti, nello specifico la Franciacorta e la Champagne. Le notizie che giungono da queste due celebri zone vitivinicole – riferimento della produzione spumantistica, rispettivamente, d'Italia e Francia – non sono esattamente positive. In Franciacorta si prevede infatti un calo significativo delle quantità – rispetto alla vendemmia 2020 – dovuto a qualche gelata che si è verificata in aprile oltre alle conseguenze della grandine di fine luglio.

Questi eventi, che si aggiungono alle afose temperature estive, hanno influito sulla quantità del raccolto, senza tuttavia influire – così dicono in Franciacorta – sulla qualità delle uve. Le gelate primaverili hanno influito pesantemente anche sui vigneti della Champagne, in modo particolare le viti di Chardonnay per le quali si stima una perdita di circa il 30% rispetto al 2020. Stessa sorte per una delle più importanti varietà a bacca rossa di Francia – il Merlot – che essendo, come lo Chardonnay, una delle prime a germogliare, ha subito perdite a causa delle gelate primaverili. Le previsioni sulla vendemmia in Francia sembrano essere piuttosto negative, tanto da fare registrare – secondo le prime stime – una delle annate meno produttive degli ultimi 50 anni. Si tratta di stime preliminari – considerando che, normalmente, i dati ufficiali del governo francese sono solitamente diffusi nel mese di Settembre – tuttavia sembrerebbero confermati dalle zone nelle quali la vendemmia si effettua in anticipo, come nella Champagne.

Per quanto concerne l'Italia, la Coldiretti stima una diminuzione dei raccolti – rispetto al 2020 – fra il 5 e il 10%, prevedendo una quantità di vino prodotta fra 44 e i 47 milioni di ettolitri. Tutti sono d'accordo, da nord a sud, sulla buona qualità delle uve che giungeranno nei nostri calici, dopo essere divenute vino. Va detto, per onore di completezza e con l'eccezione di certe zone del meridione, la vendemmia in Italia per la produzione di vini da tavola – escludendo quindi gli spumanti – avverrà dal mese di settembre e, per certi vini particolari, fino al mese di ottobre. Un periodo piuttosto ampio e che potrebbe riservare ancora sorprese, sia buone sia cattive. A causa della scarsità di precipitazioni piovose di questi mesi, infatti, qualora si dovessero registrare piogge all'inizio di settembre, queste sarebbero certamente positive, decisamente molto meno qualora fossero accompagnate da grandine. In ogni caso, nonostante il previsto calo di quantità rispetto al 2020 – che, è bene ricordare, non è stata un'annata esattamente semplice e per motivi diversi – giunga il mio più sincero augurio a tut-

ti i vignaioli e viticoltori, sicuro che, come sempre, sapranno ottenere il meglio, con la consueta passione che li contraddistingue, dalle loro vigne. Per la nostra gioia e soddisfazione di avere nei calici – come sempre – eccellenti vini.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto e Vesuvio Lacryma Christi Bianco

Il Pignoletto e il Coda di Volpe a confronto nei calici della degustazione di questo mese, interpretazioni distanti di Emilia-Romagna e Campania

Emilia-Romagna e Campania, dal punto di vista enologico, non hanno molto in comune. Nei vigneti si coltivano uve decisamente diverse, i vini sono – per così dire – il frutto di due culture enologiche diverse e distinte. Le condizioni climatiche e meteorologiche che si registrano nel corso delle stagioni, ovviamente, differiscono in modo sostanziale. Queste condizioni non sono solamente determinate dalla posizione geografica, ma anche – e soprattutto – dalla morfologia dei rispettivi territori e dall'orografia di queste terre. Nelle due regioni, così come in ogni altro luogo vitivinicolo del mondo, gli stili enologici e i modi di fare vino hanno vissuto storie e tradizioni diverse, condizionate – non da meno – anche dalle varietà delle uve che, nel corso dei secoli, si sono stabilite e adattate nelle rispettive terre. Se da un lato – a titolo di esempio – in Emilia-Romagna, soprattutto nella parte occidentale, la cultura enologica si esprime ancora con vini frizzanti, questo stile è, in termini generali, piuttosto inconsueto per la storia enologica della Campania.

La degustazione per contrasto di questo mese mette a confronto due vini bianchi prodotti in Emilia-Romagna e in Campania, diversi per composizione e, ovviamente, per carattere. Il vino prodotto in Emilia-Romagna, infatti, è il Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto, prodotto con l'omonima uva, mentre il vino della Campania – il Vesuvio Lacryma Christi Bianco – è generalmente prodotto con il Coda di Volpe, nonostante il suo disciplinare preveda ben quattro uve diverse. In entrambi i casi si tratta di varietà autoctone o comunque presenti nei rispettivi territori da lungo tempo. Il Pignoletto e il Coda di Volpe, ovviamente, non hanno nulla in comune, pertanto costituiscono – da soli – elementi interessanti per una degustazione per contrasto. Il confronto diviene inoltre ulteriormente interessante a causa delle differenze dei suoli che caratterizzano i due territori: collinare per il Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto, tendenzialmente vulcanico per il Vesuvio Lacryma Christi Bianco.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XIX - Numero 209, Settembre 2021

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2021 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto

L'uva Pignoletto è decisamente la varietà a bacca bianca che, più di ogni altra, rappresenta la produzione enologica dei vini bianchi dei Colli Bolognesi. A lungo si è dibattuto sull'origine di questa varietà, compresa l'etimologia del suo nome, avanzando ipotesi e teorie che – oggi – grazie al supporto della ricerca e della scienza, hanno permesso di fare definitiva chiarezza sulle origini di questa varietà a bacca bianca. In passato, infatti, si riteneva il Pignoletto fosse affine al Pinot Bianco o addirittura al Riesling Italico, tuttavia – grazie alla comparazione e l'indagine genetica – oggi sappiamo che questa varietà è in realtà geneticamente analoga al Grechetto di Todi, noto anche come *Grechetto Gentile* o *Grechetto clone G5*. Insomma, si tratta esattamente della più celebre uva bianca autoctona dell'Umbria e che, in ogni caso, non è chiaro come sia giunta nelle terre dell'Emilia-Romagna. Si deve tuttavia osservare che in questa regione si inizia a parlare di Pignoletto durante il 1800, con riferimento all'area a nord-ovest di Bologna.

Si tratta, in ogni caso, di una varietà introdotta in tempi recenti in queste terre e, verosimilmente, qui giunta dalla “relativamente” vicina Umbria, sua terra di origine. In Emilia-Romagna, il Grechetto Gentile gode comunque di notevole diffusione ed è variamente presente in tutta la regione, in modo particolare nelle colline di Bologna e Imola. A tale proposito, si deve osservare che nel territorio dei Colli Bolognesi, il Pignoletto è riconosciuto come vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) pertanto appartenente al livello massimo del sistema di qualità enologica italiano. Il disciplinare di produzione prevede gli stili frizzante, spumante, superiore e classico superiore, nei quali è prevista la presenza minima dell'85% di Pignoletto, con l'eccezione dello stile classico superiore, per il quale la quota minima deve essere del 95%. Per quanto concerne l'affinamento, è consentito anche l'impiego della botte di legno.

Vesuvio Lacryma Christi Bianco

Il Lacryma Christi è certamente il vino più celebre e conosciuto della denominazione Vesuvio, il famoso vulcano della Campania e il quale territorio circostante è riconosciuto a Denominazione d'Origine Controllata (DOC). L'origine del nome è chiaramente attribuibile a leggende popolari di tipo religioso cristiano e, a tale proposito, è bene ricordare che la qualità dei vini di queste terre era comunque ben nota e apprezzata già al tempo degli antichi romani. Dal punto di vista normativo, il Lacryma Christi è una menzione speciale della denominazione Vesuvio DOC ed è prodotto negli stili bianco, rosato, rosso, bianco spumante e bianco liquoroso. La produzione degli stili bianchi prevede l'impiego delle uve Coda di volpe (per un minimo del 35%), Verdeca (45% massimo), Falanghina e Greco (20% massimo). A tale proposito, è bene osservare che, nella maggioranza dei casi, la produzione di questo stile di vino è basata sull'impiego della varietà Coda di Volpe in purezza.

Per la produzione degli stili rosato e rosso sono previste le varietà Piediroso (minimo 50%), Sciascinoso (massimo 30%) ed eventualmente Aglianico (massimo 20%). Va inoltre osservato che per i vini denominati “Lacryma Christi” le resa massi-

ma di uva in vino non deve essere superiore al 65%. Il Coda di Volpe – l'uva principale del Vesuvio Lacryma Christi Bianco – è una varietà autoctona della Campania ed è presente nell'ambito dell'intero territorio regionale. Uva di antichissime origini, era già nota al tempo degli antichi romani, apprezzata per la qualità dei suoi vini. Il nome è dovuto dalla forma dei grappoli che, nella parte apicale inferiore, tendono a “incurvarsi” di lato, ricordando – appunto – la coda di una volpe. Varietà non semplice da coltivare e vinificare – poco vigorosa e con rese modeste, quando raggiunge la maturazione si caratterizza per un'elevata quantità di zuccheri e un'acidità totale bassa – richiede criteri enologici di notevole qualità. Nonostante queste caratteristiche, molti produttori in Campania, compresi quelli del territorio del Vesuvio, hanno saputo dimostrare le interessanti potenzialità di quest'uva anche vinificata in purezza, consuetudine che – tradizionalmente – era considerata inadatta per il Coda di Volpe.

La Degustazione

Procediamo con la scelta delle due bottiglie che verseremo nei nostri calici e metteremo a confronto nella degustazione per contrasto di questo mese. Faremo attenzione – per entrambi i vini – che appartengano all'annata più recente e prodotti facendo uso di contenitori inerti, preferibilmente la vasca d'acciaio. Questa caratteristica enologica consentirà l'apprezzamento delle qualità specifiche del vino, in modo particolare l'espressione delle uve in relazione al territorio e, ovviamente, il risultato delle sensazioni organolettiche secondarie, cioè quelle derivanti dalla fermentazione alcolica. Per quanto riguarda il Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto – sebbene il disciplinare di produzione preveda l'impiego minimo del 95% dell'omonima uva – ci assicureremo che sia prodotto con Pignoletto in purezza. Lo stesso faremo per il Vesuvio Lacryma Christi Bianco, pertanto faremo attenzione che il vino sia prodotto con la varietà Coda di Volpe in purezza. I due vini sono versati in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo i due vini della degustazione per contrasto di questo mese nei rispettivi calici e iniziamo la valutazione sensoriale, prendendo in esame il loro aspetto, nello specifico, il colore e la trasparenza. Il primo vino che prendiamo in esame è il



Il colore del Vesuvio Lacryma Christi Bianco

Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base così da apprezzare il colore. Il Pignoletto si presenta con un colore giallo paglierino brillante ed elevata trasparenza. La sfumatura, osservata in prossimità dell'apertura del calice, rivela un colore giallo paglierino tendente al verdolino. Passiamo ora alla valutazione del Vesuvio Lacryma Christi Bianco e, come per il vino precedente, incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Il colore del vino campano – osservato alla base del calice – rivela una tonalità giallo paglierino intenso ed elevata trasparenza. La sfumatura, osservata all'estremità del calice, verso l'apertura, rivela un colore giallo verdolino.

I profumi espressi dai vini prodotti con Pignoletto e Coda di Volpe sono piuttosto diversi e – in tal senso – non fanno eccezione il Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto e il Vesuvio Lacryma Christi Bianco quando sono messi a confronto. Il Pignoletto, che è bene ricordare è il nome con il quale in Emilia-Romagna si chiama tradizionalmente il Grechetto Gentile, si fa riconoscere per i piacevoli profumi di frutti e fiori, in modo particolare mela, pera e susina, oltre a biancospino e ginestra. Esattamente come accade per i vini prodotti con quest'uva in Umbria, terra d'origine del Grechetto Gentile, sovente si percepisce un piacevole accenno di nocciola e mandorla. Il Coda di Volpe, in particolare nell'espressione del Vesuvio Lacryma Christi Bianco, si fa riconoscere per profumi che richiamano direttamente mela, pera e pesca, spesso con sensazioni che ricordano la frutta esotica, in particolare l'ananas. Non mancano, ovviamente, qualità olfattive riconducibili al mondo dei fiori, in particolare il biancospino e la ginestra, talvolta seguito dall'acacia.

Riprendiamo l'analisi sensoriale dei vini della nostra degustazione per contrasto, prendendo in esame i rispettivi profili olfattivi. Come per la fase precedente, iniziamo dal Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto. Manteniamo il calice di questo vino in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare i suoi profumi di apertura, cioè quelli identificativi. Al naso apprezziamo aromi di mela, pera, susina oltre alla sensazione floreale nella quale si riconosce il biancospino. Dopo avere roteato il calice, eseguiamo la seconda olfazione che completerà il profilo olfattivo del Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto con ginestra, pesca e ananas oltre a sensazioni che ricordano gli agrumi, la nocciola e mandorla. Passiamo ora alla valutazione del Vesuvio Lacryma Christi Bianco, nello specifico, agli aromi di apertura. Dal calice emergono profumi di mela, pera e pesca e una nota floreale nella quale si riconosce la ginestra. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del vino campano si completa con susina, ananas, biancospino, acacia, mandorla e, spesso, un piacevole accenno di anice.

Procediamo ora con la valutazione dei profili gustativi dei vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto. Prendiamo un sorso di questo vino e valutiamo l'attacco, cioè le sue sensazioni gustative primarie e identificative. In bocca si percepisce immediatamente la freschezza conferita dall'acidità oltre alla sensazione di buona struttura. Il vino trova il suo equilibrio grazie all'effetto dell'alcol oltre alla moderata sensazione di morbidezza. In bocca si percepiscono, evidenziando una buona corrispondenza con il naso, i

sapori di mela, pera e susina. Passiamo ora alla valutazione gustativa del Vesuvio Lacryma Christi Bianco e prendiamo un sorso di questo vino così da apprezzare il suo attacco. In bocca notiamo subito la percezione dell'acidità che trova equilibrio sia con l'azione dell'alcol sia della morbidezza, generalmente più intense rispetto al vino precedente. La struttura di questo vino è decisamente buona e in bocca si percepiscono i sapori di pera, mela, pesca e ananas.

Siamo giunti alla fase conclusiva della degustazione per contrasto di questo mese, pertanto valutiamo le sensazioni finali che i vini lasciano in bocca, in particolare la persistenza gusto-olfattiva, primario fattore della qualità di ogni vino. Dopo avere deglutito il campione del Colli Bolognesi Classico Superiore Pignoletto, in bocca si apprezza una buona persistenza nella quale si continua a percepire la sensazione della freschezza oltre ai sapori di mela, susina e nocciola, così come una piacevole sensazione amarognola nella quale si riconosce la mandorla. Il finale del Vesuvio Lacryma Christi Bianco è persistente e in bocca si continua a percepire la piacevole freschezza oltre a una sensazione di morbidezza leggermente più intensa rispetto al vino dell'Emilia-Romagna. In bocca si percepiscono nettamente i sapori di pera, mela, pesca e ananas. Poniamo ora i due calici l'uno accanto all'altro e procediamo con l'ultima olfazione comparativa: i profumi espressi da due vini risultano ancora nettamente diversi e distanti.



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




Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Ogliano 2019 Biancavigna (Veneto, Italia)




Prezzo: € 12,00


Punteggio ◆◆◆◆★


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di kiwi, pera e glicine seguite da aromi di biancospino, ginestra, camomilla, mela verde, pesca, mandarino, melone bianco, albicocca e ananas.

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


 Finale persistente con ricordi di kiwi, pera e mela verde.

 Rifermentazione in autoclave per 5 mesi.


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





**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
Extra Brut Rive di Soligo 2019
Biancavigna (Veneto, Italia)**


 Glera (98%), Verdisio (1%), Perera (1%)


Prezzo: € 15,00


Punteggio 


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pera, mela verde e glicine seguite da aromi di ginestra, biancospino, gelsomino, mandarino, pesca, susina, albicocca, ananas e cedro.

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

 Finale persistente con ricordi di mela verde, pera e mandarino.

 Rifermentazione in autoclave per 5 mesi.

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





**Lessini Durello Metodo Classico Brut
Gianni Tessari (Veneto, Italia)**


 Durella

Prezzo: € 19,00


Punteggio 


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pesca, pompelmo e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, cedro, mela, gelsomino, nespola, pera, susina, cera d'api e nocciola.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

 Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 3 anni.

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





**Lessini Durello Riserva Metodo Classico Extra Brut
2013
Gianni Tessari (Veneto, Italia)**


 Durella


Prezzo: € 30,00


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, pesca e crosta di pane seguite da aromi di cedro, biancospino, ginestra, miele, kiwi, pera, nocciola, susina, pompelmo e pralina.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, cedro e miele.

 Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 5 anni.





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





Barolo Undicicomuni 2017
Arnaldo Rivera (Piemonte, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 30,00


Punteggio     ★


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, prugna, fragola, cioccolato, cannella, tabacco, liquirizia, anice, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna.

 26 mesi in botte, 6 mesi in botti di cemento.

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





Soave Daniela 2020
Fattori (Veneto, Italia)


 Garganega


Prezzo: € 6,80


Punteggio    


 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Zuppe di verdure*





Lessini Durello Metodo Classico Brut Ronca 36 Mesi
2015
Fattori (Veneto, Italia)


 Durella




Prezzo: € 14,80

Punteggio   

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


 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, cedro, ginestra, pera, kiwi, pompelmo, nocciola e minerale.

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







-  Finale persistente con ricordi di mela, susina e cedro.
-  Il vino base fermenta in vasche d'acciaio e botte, quindi rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 36 mesi.
-  *Aperitivi, Antipasti di pesce e crostacei, Pesce fritto, Risotto con crostacei, Latticini*



Vermentino di Gallura Superiore Maia 2019
Siddura (Sardegna, Italia)

 Vermentino

Prezzo: € 21,00 Punteggio 







-  Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di pera, ginestra, pesca, agrumi, nespola, ananas e mandorla.
-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.
-  Maturazione in vasche d'acciaio.
-  *Pesce fritto, Pasta con pesce, Pesce stufato, Carne bianca saltata, Latticini*



Cannonau di Sardegna Riserva Fola 2018
Siddura (Sardegna, Italia)


 Cannonau

Prezzo: € 21,00 Punteggio 


-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mirtillo e amarena seguite da aromi di violetta, mora, lampone, carruba, cioccolato, tabacco, macis, cannella e vaniglia.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di prugna, mirtillo e amarena.
-  Maturazione in botte.
-  *Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*





Terra di Monteverro 2016
Monteverro (Toscana, Italia)


 Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (40%), Merlot (15%), Petit Verdot (5%)

Prezzo: € 39,00


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, iris, peperone, cacao, tabacco, cipria, felce, liquirizia, macis, vaniglia ed eucalipto.

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena.

 20 mesi in barrique.


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





Tinata 2016
Monteverro (Toscana, Italia)


 Syrah (70%), Grenache Noir (30%)

Prezzo: € 83,00


Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di viola appassita, garofano, mirtillo, lavanda, rosmarino, cioccolato, tabacco, pepe nero, macis, vaniglia ed eucalipto.

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


 Finale persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena.

 16 mesi in barrique e vasche di cemento.

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





Piemonte Moscato Secco Pasucrà 2020
Forteto della Luja (Piemonte, Italia)


 Moscato Bianco


Prezzo: € 9,80


Punteggio 


 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva, pesca e agrumi seguite da aromi di rosa bianca, litchi, banana, pera, mela, ginestra e salvia.

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

 Finale persistente con ricordi di uva, pesca e litchi.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta e risotto con crostacei e funghi, Crostacei alla griglia, Carne bianca saltata con funghi*





Moscato d'Asti Canelli Piasa San Maurizio 2020
Forteto della Luja (Piemonte, Italia)


 Moscato Bianco

Prezzo: € 9,50


Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva, pesca e albicocca seguite da aromi di cedro, rosa bianca, ginestra, litchi, mela, pera, miele e salvia.

 Attacco dolce e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole effervescenza.

 Finale persistente con ricordi di uva, pesca e albicocca.

 Fermentazione in autoclave.

 Dolci alla crema, Dessert di frutta, 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.

Delle Venezie DOC: il Pinot Grigio Rosato Diventa un Caso di Studio

Il vino rosato è oggi più che mai sulla bocca di tutti. I trend parlano chiaro: il consumatore globale, soprattutto quello britannico, tedesco, statunitense e canadese – mercati di riferimento per la DOC delle Venezie con oltre l'80% di export destinato a questi Paesi – cerca e beve rosé. Le prospettive sono incoraggianti, dunque, per la tipologia, soprattutto nel complesso panorama post-pandemico.

Se l'industria vinicola è impegnata a cavalcare l'onda delle "mode rosa", il Consorzio delle Venezie – che rappresenta gli operatori della filiera produttiva di Pinot grigio DOC del Veneto, Friuli-Venezia Giulia e della Provincia Autonoma di Trento, una delle aree a vitigno unico più estese al mondo – attraverso uno studio iniziato già nel 2017 e guidato dal Dottor Diego Tomasi del Centro Ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE) di Conegliano, ha deciso di investire prima di tutto nella ricerca associata al Pinot grigio e, in particolare, alla sua versione rosata o ramata. Una tipologia che a tutti gli effetti rappresenta la storia e la tradizione vitivinicola di questo vino-vitigno legato a doppio filo al Nordest italiano sin dalla fine del 1800: qui viene oggi prodotto l'85% globale.

Benché sia principalmente diffuso e conosciuto a livello mondiale per la sua versione bianca, il Pinot grigio deve il suo nome proprio al tipico colore grigio dell'uva e per questo il risultato della vinificazione "tradizionale", ossia lasciato macerare con le bucce per un tempo variabile, è un colore ramato o "buccia di cipolla".

Lo scopo del progetto, condotto dal CREA-VE e finanziato dalla Regione Veneto, è quello di studiare e confrontare le proprietà ampelografiche di 17 cloni di Pinot grigio provenienti da

diversi areali produttivi di Italia, Francia, Germania e Serbia: forma e compattezza del grappolo, forma dell'acino, spessore della buccia, proprietà coloranti (quantità di polifenoli e antociani), resistenza alla botrytis, sono tutte informazioni qualitative fondamentali per la progettazione del nuovo vigneto e per la gestione dei processi di vinificazione, in particolare nelle fasi di ammostamento e macerazione.

Uno studio di grande interesse scientifico e divulgativo, su due annate, che permetterà non solo di selezionare attraverso l'analisi dei diversi campioni e delle micro-vinificazioni i cloni di Pinot grigio migliori per la produzione del "rosato", ma di definire anche una vera e propria "identità del colore" da applicare anche in etichetta, scegliendo quindi il termine più coerente rispetto al risultato ottenuto – rosato o ramato – nell'ottica di cogliere le migliori opportunità e tendenze di mercato.

Un tema caldo portato nel 2020 sul tavolo del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali dal Consorzio delle Venezie DOC e conclusosi a seguito dell'emanazione del decreto – e la successiva pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del testo con la prima modifica ufficiale al Disciplinare di Produzione – che, senza mettere mano alla base ampelografica, permetterà di riportare in etichetta i termini "rosato", "rosé" o "ramato" riferiti alla specifica tipologia e che a tutti gli effetti formalizza una tipologia già esistente.

«Nel frattempo – racconta Diego Tomasi – abbiamo provveduto ad allestire un altro impianto sperimentale con lo scopo di confrontare 13 diversi portinnesti tutti innestati su Pinot grigio. Il cambio climatico, delle tecniche agronomiche, dei caratteri dinamici del suolo e delle attese qualitative, obbligano a un'attenta e forse diversa scelta del portinnesto. Le verifiche fisiologiche e di espressione genica, dovrebbero portare in poche stagioni a nuovi consigli per il viticoltore».

«È ormai evidente che il trend del rosato sia in forte crescita – chiosa il Presidente del Consorzio di Tutela Albino Armani – Mi preme sottolineare che la nostra attenzione verso la tipologia esula da qualsiasi moda del mercato o del momento. È un lavoro del tutto indipendente iniziato già agli albori della nostra DOC, che vanta basi molto solide e importanti studi preliminari sull'aspetto enologico e viticolo. La ricerca sarà utile ai nostri produttori di Pinot grigio per poter fare un grande rosato e categorizzarlo in maniera precisa e scientifica, soprattutto ora che abbiamo ottenuto l'approvazione della modifica del disciplinare che ci permette finalmente di formalizzare una categoria che da sempre è nostra».

Francesco Mazzei Confermato alla Guida del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana

Nel segno della continuità, Francesco Mazzei è stato rieletto presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana per un secondo mandato.

«In un triennio dove la pandemia ha ostacolato le attività, si sono comunque ottenuti risultati incoraggianti riguardo la notorietà e l'apprezzamento della Denominazione – afferma il riconfermato presidente, che aggiunge – Questo conferma il potenziale della DOC Maremma Toscana; è auspicabile agire in continuità con gli obiettivi del programma di sviluppo messo in campo nel 2018».

Fiorentino, classe 1959, Mazzei è un imprenditore di successo, CEO della Marchesi Mazzei SpA, che annovera tra le sue

Aziende la Tenuta Belguardo nella Maremma Toscana. Francesco Mazzei ricopre attualmente anche la carica di presidente AVITO, importante Associazione che riunisce 22 Consorzi Vitivinicoli della Toscana, i quali forniscono praticamente la totalità della produzione DOP e IGT regionale con oltre 1 miliardo di fatturato (11% di quello nazionale).

Sulla spinta della crescita produttiva della DOC e della sua notorietà nel periodo appena concluso, e nella consapevolezza del potenziale dei vini e del territorio, espressi solo in parte a causa delle chiusure obbligatorie che vi sono state a partire dai primi mesi del 2020, sono molteplici gli obiettivi della seconda gestione guidata da Mazzei: ampliare la base sociale; stimolare la crescita qualitativa; raggiungere almeno i 10 milioni di bottiglie; proseguire sulla strada delle sinergie con altri Consorzi che operano sul territorio; dare vigore all'enoturismo; incentivare pratiche di agricoltura sostenibile e di precisione. Tutto questo ha come focus l'esigenza di andare a creare valore per l'intera filiera. Per raggiungerli, Mazzei sarà affiancato dai vicepresidenti Marco Bruni (Azienda Bruni) e Edoardo Donato (Podere Biologico Carpine). Gli altri componenti del nuovo Cda sono Andrea Daldin (Tenuta Sassoregale-Santa Margherita), Alessandro Gallo (Rocca di Montemassi), Sergio Bucci (Vignaioli del Morellino), Pericle Paciello (Rocca di Frassinello), Federica Mascheroni Stianti (Castelprile-Compagnia di Volpaia) e Massimo Tuccio (Cantina Cooperativa I Vini di Maremma).

«Tra i punti di forza da cui ripartire ci sono certamente il miglioramento del valore del brand DOC Maremma Toscana, in buona parte raggiunto con il Vermentino e che perseguiremo anche per le altre tipologie di vino previste dal disciplinare», spiega Mazzei, per il quale si tratta di «un risultato raggiungibile grazie alle campagne promozionali e agli eventi e fiere – che mi auspico si possano riprendere in totale sicurezza quanto prima – realizzati dal Consorzio in Italia e all'estero, anche assieme agli altri Consorzi, per potenziare sinergicamente l'attività di valorizzazione del territorio e dei suoi vini. La DOC Maremma Toscana è giovane ma si trova già al 7° posto per l'imbottigliato tra le DOP toscane. L'incremento dell'imbottigliato del 19% nel primo semestre del 2021, dopo il rallentamento del 2020 dovuto alla pandemia, fa ben sperare per l'obiettivo dei 10 milioni di bottiglie nel medio periodo, massa critica indispensabile per avere visibilità sui mercati» prosegue Mazzei. Importante anche il lavoro di mappatura del territorio di produzione per individuare le zone, le biodiversità e le varietà da valorizzare, oltre che di indirizzo e sostegno alla viticoltura sostenibile finalizzata a preservare la Maremma, mantenendo e anzi potenziando la percezione positiva dei consumatori per questo territorio ancora incontaminato.

Nato nel 2014, il Consorzio conta a oggi 314 aziende associate, di cui 97 aziende "verticali". La produzione vede impegnati viticoltori piccoli e medi a fianco di alcuni dei nomi più blasonati del panorama enologico nazionale.

Siddura Riduce la Quantità di Vetro nelle Sue Bottiglie

Meno vetro, più sostenibilità. Siddùra, la cantina di Luogosanto, sceglie di diminuire il vetro utilizzato per le bottiglie di vino dell'intera produzione. Una decisione in linea con i principi di sostenibilità ambientale che da sempre caratterizzano la

filosofia dell'azienda gallurese.

Solo vetro riciclato e dal peso massimo di 550 grammi. Le nuove bottiglie dei vini Siddùra entrano a pieno diritto all'interno della strategia dell'azienda di Luogosanto per la sostenibilità ambientale. Si tratta di un risparmio in termini di vetro di circa 100 grammi a bottiglia per l'intera produzione, che nel 2020 è stata di circa 250 mila bottiglie complessive. «Siddùra è nata con un'idea di sostenibilità ben precisa: nel mondo dell'agricoltura essere sostenibili è un dovere, non una scelta commerciale o di marketing» sottolinea Massimo Ruggero, amministratore delegato della cantina. «Attenzione all'ambiente e diminuzione dell'impatto dei residui di lavorazione: ci avviciniamo sempre di più alla filosofia dei Paesi del Nord Europa – prosegue Ruggero – Da anni loro applicano questi principi per ridurre l'utilizzo di plastica, vetro e carta e su tutto il materiale di confezionamento dei prodotti agroalimentari».

Si tratta di un ulteriore passo verso la transizione ecologica dell'azienda, in linea con un percorso iniziato con l'applicazione di una serie di tecniche di risparmio nell'utilizzo delle risorse idriche e che arriva fino alla quasi totale eliminazione dei prodotti fitosanitari nella lavorazione dei campi.

Da anni Siddùra applica una metodologia di irrigazione intelligente, che consente di distribuire l'acqua nella misura necessaria alla crescita delle piante. In questo modo si evita anche il minimo spreco e si salvaguardano le risorse idriche. Sono le piante stesse, attraverso un sistema di sonde posizionate negli strati più profondi del terreno, a comunicare all'agronomo il quantitativo esatto di acqua della quale hanno bisogno. «Abbiamo dato la voce alle piante, che chiedono di aprire o chiudere il rubinetto in base alle loro reali esigenze» sottolinea Massimo Ruggero.

Altitudine, pendenza dei campi e vento di maestrale. Sono questi i tre elementi che creano il microclima di Siddùra. Per controllare questo specifico microclima, la cantina di Luogosanto si avvale di una stazione meteo di monitoraggio che verifica il grado di umidità delle singole piante. Questo sistema consente quindi di prevenire eventuali malattie dei vigneti e agire per tempo in modo naturale, così da evitare l'utilizzo di prodotti fitosanitari.

Proprio il peculiare microclima di Siddùra ha protetto i suoi vigneti dalle gelate primaverili, che spesso possono provocare una diminuzione della resa. «Nonostante le gelate abbiano colpito anche la Gallura, il sistema di protezione delle piante ha reagito con la nascita di nuove gemme – conferma Massimo Ruggero, amministratore delegato di Siddùra – Rispetto agli anni passati sembra che non ci sarà una vendemmia troppo anticipata, il microclima di Siddùra fa sì che esista, dal giorno alla notte, una escursione termica tale da attenuare gli effetti prodotti dalle alte temperature registrate durante il giorno. Questo sbalzo termico, dunque, prolunga i tempi di maturazione dei frutti delle piante. I vitigni stanno rispondendo bene, dobbiamo aspettare ancora qualche giorno per avere una esatta percezione della resa. Siamo certi però che anche quest'anno la qualità sarà altissima».

Vinality-Nomisma Wine Monitor: Vendite Record nel I Semestre per il Vino Italiano

Riaperture e "revenge spending" determinano un nuovo record storico per le vendite di vino italiano tra i top 12 Paesi buyer

esteri nel primo semestre di quest'anno, con le importazioni segnalate in crescita a valore del 7,1% sul pari periodo 2020 ma anche del 6,8% sul 2019, in regime pre-Covid. Lo rileva l'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor, che a meno di 2 mesi da Vinitaly Special edition (Veronafiere, 17-19 ottobre) ha elaborato gli ultimi dati doganali sulle importazioni dei 12 principali mercati mondiali della domanda di vino, che assieme valgono circa i 3/4 del totale export made in Italy.

Per il vino del Belpaese, che già lo scorso anno era meglio riuscito a contenere i danni dettati dall'emergenza rispetto ai principali competitor, lo scatto di questo primo semestre rappresenta il trend di incremento più netto registrato negli ultimi anni, ma soprattutto controbilancia con gli interessi lo stop forzato del 2020. Tra i 12 Paesi buyer di riferimento bene anche la domanda globale di vino, in crescita nell'ultimo anno dell'8,1%, con la Francia che vola a +26,2%. Ma, rispetto all'ultimo periodo pre-Covid (primo semestre 2019), è l'Italia che vince sulle principali piazze: +6,8%, a quasi 2,6 miliardi di euro, contro la Francia a +2% (oltre 3,3 miliardi di euro) e le importazioni totali di vino ancora in terreno negativo (-1,7%, a quasi 10 miliardi di euro).

Per il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani: «Il settore è uscito, si spera definitivamente, da una crisi senza precedenti grazie ai fondamentali dei suoi operatori, alla loro organizzazione commerciale e alla forza del brand tricolore. Oggi, in particolare con i nostri vini simbolo, siamo al centro del fenomeno legato ai "consumi di rivalsa" post-Covid: un effetto traino da intercettare e da cui ripartire consolidando ancora di più le quote di mercato. Anche a questo servirà Vinitaly Special edition, l'evento business di ottobre con la presenza di buyer, distributori, delegazioni estere dai principali paesi target per il settore».

«Dall'analisi dei dati – ha detto il responsabile di Nomisma-Wine Monitor, Denis Pantini – emerge una sorta di "revenge spending" che sta trainando il commercio mondiale di vino e che interessa i vini di fascia medio-alta, come desumibile anche dai prezzi medi all'import. Una conferma a questa tesi arriva analizzando l'export dei DOP italiani e francesi, con i rossi DOP del Piemonte a +24% o i rossi DOP toscani a +20%. Tendenza ancora più evidente per i rossi a denominazione francesi, con il Bordeaux a +61% e il Borgogna a +59%, ma anche per gli sparkling d'Oltralpe, Champagne in primis, che volano a +56% nel mondo e a +70% negli Usa».

Tornando alle importazioni di vini tricolori nelle 12 principali piazze, sul 2020 l'Italia sovraperforma rispetto al mercato in Cina (+36,8%), in Germania (+9,3%) e in Russia (+29,4%), mentre è sotto la media negli Usa (+1%, ma sul 2019 l'incremento è di quasi il 6%), UK (-0,4%) e Canada (+2,5%). Crescono le importazioni dei vini fermi (+6,9%, con il prezzo medio salito a +5,9%), mentre gli sparkling incrementano le vendite dell'11,1%, con una riduzione del prezzo medio del 4,8%.

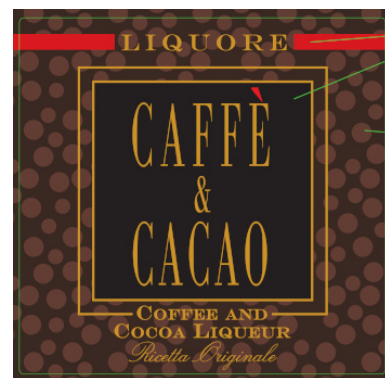
Vinitaly Special Edition, dopo gli ottimi riscontri di Opera-Wine e Vinitaly Preview a giugno, promuove un contatto in presenza a ottobre (17/19) con un format espositivo leggero e iniziative mirate esclusivamente la business e al prodotto. Oltre a buyer, distributori e delegazioni estere dai principali paesi target, sono previsti incontri con i professionisti dell'Horeca, GDO, enoteche, e stampa specializzata e aree speciali dedicate ai vini biologici, alla mixology e alle masterclass. Contestual-

mente, di scena anche il wine2wine business forum, dedicata alla wine industry, Sol&Agrifood (il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità) ed Enolitech (il Salone internazionale delle tecnologie per la produzione di vino, birra, olio).


NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Caffè & Cacao
Sibona (Piemonte)

 Alcol, Caffè, Cacao

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio 

-  Mogano scuro, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di caffè, cacao, vaniglia e nocciola, con pungenza dell'alcol impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenzaa dell'alcol poco percettibile, dolce, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di caffè e cacao.
-  Macerazione di caffè e cacao in alcol.

Wine Guide Parade

Maggio 2021

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Sommo 2012, Terre di Serrapetrona	12461
2	Delia Nivolelli Syrah Riserva 2013, Caruso & Minini	12228
3	Nizza Riserva Le Rose 2015, Franco Mondo	11730
4	Trento Riserva Brut Aquila Reale 2010, Cesarini Sforza	9972
5	Serrapetrona Robbione 2013, Terre di Serrapetrona	9923
6	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Canova 2019, Fattoria Moretto	9454
7	Vernaccia di Oristano Riserva 2006, Silvio Carta	9433
8	Sicilia Nero d'Avola Riserva Cutaja 2016, Caruso & Minini	8918
9	Vernaccia di Oristano Riserva 2004, Silvio Carta	8885
10	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Tasso 2019, Fattoria Moretto	8616
11	Barbera d'Asti Superiore Il Salice 2016, Franco Mondo	8368
12	Barbera d'Asti 2019, Franco Mondo	8341
13	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Monovitigno 2019, Fattoria Moretto	7989
14	Nizza Le Rose 2016, Franco Mondo	7689
15	Monica di Sardegna Po Tui 2019, Silvio Carta	7680