

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXI - Numero 231, Settembre 2023

Non c'è Vino nel Futuro dei Giovani?

C'erano tempi durante i quali il vino sembrava non conoscere ostacoli, incontrastato imperatore dei pensieri e calici di innumerevoli consumatori e appassionati, senza distinzione di età – quella che legalmente si definisce *maggiore*, ovviamente – genere, estrazione sociale e condizione economica. Il vino era l'argomento eletto della maggioranza delle persone, soprattutto a tavola, ma anche nei "privati salotti" o nei ritrovi pubblici. Molto spesso ci si confrontava con infinite dissertazioni sul vino che in quel momento si aveva nel calice, sognando spesso di averne un altro totalmente diverso, tuttavia accontentandosi necessariamente della bottiglia che era sopra al tavolo. Spesso, più di una. Questo non accadeva solamente nell'ambito di occasioni "private", ma anche quando si era in compagnia al tavolo di un ristorante o locale di mescita. Riguardava un po' tutti, appunto, anche le persone giovani, ovviamente nell'età che consente il consumo legale di bevande alcoliche. Si faceva con moderazione – almeno per quello che mi riguarda – proprio perché, nel vino, non si vedeva una bevanda qualunque da "bere e basta", ma l'espressione di una cultura e conoscenza che si considerava seriamente con rispetto, come un bene condiviso e da condividere.

Sono tempi passati, evidentemente, il vino è cambiato, noi siamo cambiati, così come sono cambiati i fattori, condizioni e il rapporto delle persone con il vino. Compresi i giovani. Da molti anni si continua a parlare del rapporto delle nuove generazioni con il vino e – a quanto pare – questa relazione vive puntualmente e ciclicamente momenti di fortune alterne. Il futuro, in questo senso, sembrerebbe vedere il rapporto dei giovani con il vino ulteriormente distante. Una condizione che, a quanto pare, è già iniziata alcuni anni fa e non sembra, al momento, possano esserci improvvisi *colpi di fulmine* o rinnovate passioni. La giovane generazione e, a quel che sembra, anche quelle future, sembrano essere maggiormente interessate al consumo di altre bevande alcoliche, in modo particolare la birra che pare avere stabilito con loro un solido legame. Sicuramente, rispetto ai tempi passati, la birra ha beneficiato di uno sviluppo, anche qualitativo, decisamente inimmaginabile venti

anni fa, quanto meno per le birre di largo consumo.

Questo grazie anche – ma non limitatamente – all'ottimo lavoro svolto dagli innumerevoli birrifici cosiddetti "artigianali", che proprio negli ultimi anni sono fioriti e cresciuti un po' ovunque nel mondo. Molti di loro sono stati innegabilmente capaci di creare birre di elevato livello qualitativo e che si sono unite alla produzione – presente da decenni, sebbene di "nicchia" – degli storici birrifici, in particolare quelli dell'Europa Settentrionale. Perché, va detto, la birra buona e di enorme qualità è sempre esistita, nonostante sia stata, per così dire, affogata dall'oceano di produzioni di massa. Qualcosa che è accaduto, per molti aspetti, anche nel comparto enologico e alimentare in genere. In fin dei conti, è una banale legge di mercato: maggiore l'offerta di prodotti, del potenziale economico e profitto, maggiore la concorrenza. Questo accade, non da ultimo, anche nell'ambito di qualunque altro settore. Il numero di cantine esistenti oggi fa impallidire – per quantità – rispetto a quello di venti anni fa. E ognuna produce vino con il medesimo obiettivo: vendere e ricavare profitto a discapito di tutti gli altri. *Mors tua vita mea*.

Il fatto, poi, che i giovani consumino meno vino, facendo pensare a un loro "orientamento" più salutistico riducendo quindi il consumo di alcol, va detto che, in realtà, non è affatto così, nonostante questo possa avere fatto piacere a qualcuno. I giovani consumano alcol, e talvolta pure in quantità "preoccupanti", soprattutto in forma di birra e super alcolici. D'accordo, l'alcol è sempre alcol indipendentemente dalla sua origine o produzione: non fa differenza che sia contenuto nel vino o altra bevanda. In fin dei conti, è la somma che fa il totale. La somma, appunto. Perché se è vero che la birra è – e probabilmente sarà anche in futuro – la bevanda alcolica maggiormente consumata dai giovani, va anche detto che il suo consumo non si ferma a un solo bicchiere, piuttosto a diverse bottiglie. Considerando, non da meno, il fattore economico, quattro bottiglie di birra "di largo consumo" costano, in media, molto meno di una bottiglia di vino "modesto", tuttavia la quantità di alcol assunta è maggiore.

Se le stime attuali vedono i giovani consumare meno vi-

DiWINEtaste OnLine

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

Sommario

Non c'è Vino nel Futuro dei Giovani?	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Alto Adige Müller Thurgau e Cirò Bianco	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	12
Wine Guide Parade	13

no – preferendo a questo altre bevande alcoliche – la tendenza per il futuro potrebbe essere ulteriormente negativa, verso un progressivo e inesorabile disinteresse. In occasione dell'ultima assemblea generale dell'Unione Italiana Vini (UIV), si è sottolineato che nell'immediato futuro la tendenza della domanda di vino diminuirà progressivamente. La causa sarebbe da ricercarsi nel progressivo aumento dell'età media e il disinteresse nei confronti del vino da parte delle nuove generazioni. La previsione, nell'immediato, è di un incremento del tasso di consumo di appena il 7%, con una crescita media annua stimata dello 0,35%, previsione che si ritiene essere valida fino al 2039. Per l'Osservatorio dell'Unione Italiana Vini, in futuro l'esportazione rappresenterà progressivamente la discriminante fondamentale del mercato, prevedendo una stima nella decrescita dei consumi interni di -1,2 milioni di ettolitri.

Lo studio condotto da UIV ha analizzato le tendenze relative al progressivo invecchiamento dei consumatori. Se nel decennio 1990/1999 i consumi della popolazione oltre i 65 anni e quella al di sotto dei 25 era in perfetta parità – circa il 18% – per il decennio che concluderà il 2039 si prevede una diminuzione drastica. La previsione, infatti, vedrà la popolazione oltre i 65 anni a rappresentare il 30% dei consumi, mentre quella sotto i 25 anni scenderà al 13%. La stessa previsione dovrebbe avverarsi anche negli altri principali paesi produttori di vino europei – Italia, Francia, Spagna e Germania – confermando quindi l'attuale e progressiva tendenza del ribasso. Le abitudini e i consumi sono cambiati in tutti questi paesi a partire dagli anni 1960, quando italiani e francesi facevano registrare un consumo pro capite di 140 litri. A prescindere da queste stime e valori, il progressivo disinteresse dei giovani per il vino è qualcosa che si sta notando oramai da molti anni. Ed è bene sottolineare che non si tratta del loro disinteresse nei confronti dell'assunzione di alcol, visto che i giovani consumano ben volentieri altre bevande alcoliche, in particolare birra e super alcolici.

Personalmente – da quel che vedo, leggo e sento – si tratta del risultato derivante dal modo con il quale è stato trattato e considerato il vino negli ultimi dieci anni, grosso modo. In questo periodo, infatti, si è assistito al dilagare di “mediocri affabulatori enoici”, i quali, non possedendo alcuna cultura e competenza enologica, hanno dato inizio a un racconto banale e superficiale, sostenendo, non da meno, che la comunicazione del vino si dovesse “semplificare”, renderla *easy* (e si sa, quando si usa l'inglese tutto diventa più “easy”, anzi “izi”) proprio

per fare apprezzare il vino ai giovani e promuoverne il consumo. La strategia – complici e colpevoli pure i produttori che si sono fatti facilmente ammaliare dalla rivoluzione della comunicazione *easy* – ha prodotto un distacco di interesse da parte dei giovani nei confronti del vino. Per me è l'ovvia conseguenza. La semplificazione altro non è che la banalizzazione di un concetto, lo si spoglia di tutto e alla fine non resta niente, solo una banale bevanda *easy* al pari di qualunque altra bevanda *easy*. Il vino è stato banalizzato al livello di bevanda sbarazzina e di facile consumo: basta stappare e bere, proprio come si fa con qualunque bevanda analcolica, quindi essere felici, spensierati e *easy*.

Considerando, inoltre, che nessuno è “stolto” – tanto meno i giovani – se un consumatore decide di bere una *bevanda facile* – *pardon, un easy drink*, che fa tanto giovane – guarda quello che ha nelle tasche e poi decide. Per quale ragione, a meno che non abbia un genuino interesse, il giovane consumatore dovrebbe scegliere un *vino easy* quando con un decimo di spesa, ma anche meno, può acquistare un'altrettanta *bevanda easy*? Anzi, ne può perfino acquistare più di una? Se si abbassa il vino a livello di bevanda spensierata e allegra, al pari di una qualunque bevanda – atteggiamento peraltro deplorabile, visto che il vino è bevanda alcolica – non ci si può lamentare se la conseguenza è quella di non essere scelto poiché più costoso. Mi fanno poi sorridere quelli che, nell'attuare questo tipo di *politica commerciale e promozionale*, non mancano mai di sottolineare che il vino, anche nella scintillante e ammaliante versione *giovane e easy*, è cultura, tradizione, qualità e tutte le ben note *frivolezze* che spesso seguono. Non funziona e i giovani ve lo stanno dimostrando. Per quale ragione dovrebbero preferire il vino, nell'affascinante veste di *easy drink*, vini anonimi e ordinari, quando la concorrenza in quel mercato è capace di offrire alternative vincenti e a un prezzo decisamente minore e, soprattutto, altrettanto “easy”, anzi, innegabilmente molto più *easy*?

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Alto Adige Müller Thurgau e Cirò Bianco

Un confronto fra realtà geografiche ed enologiche distanti e opposte, due vini e uve dalle storie e dai caratteri diversi, figli della montagna e dal mare, di fresche temperature e calde brezze marine.

Due storie così distanti che sembrerebbe impossibile metterle a confronto. Da una parte abbiamo un'uva frutto di ricerca e dedizione, risultato di un incrocio decisamente riuscito e che ha conquistato vigneti in quasi tutti i paesi vitivinicoli del mondo, non da meno, i calici degli appassionati. Dall'altra parte, una varietà di origine greca e che trova magnifico ambiente in Calabria, tanto da essere oggi considerata autoctona e impiegata nella maggioranza dei vini bianchi della regione. Questo

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXI - Numero 231, Settembre 2023

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2023 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

mezzese mettiamo a confronto nei nostri calici due uve di grande personalità e capaci di produrre eccellenti vini nelle rispettive denominazioni e territori. La nostra degustazione per contrasto si concentrerà sull'analisi di Alto Adige Müller Thurgau – prodotto con il celeberrimo incrocio e oggi presente in diversi paesi vitivinicoli del mondo – è il Cirò Bianco, una delle tante pregevoli meraviglie enologiche della Calabria e prodotta con il Greco Bianco.

Si tratta di due vini e territori molto distanti fra loro e non solo per motivi geografici. La finezza e la freschezza dei vini dell'Alto Adige, frutto – non da ultimo – delle sue condizioni ambientali e climatiche, esaltano maggiormente le varietà dalle spiccate qualità aromatiche, molto diffuse e usate nella regione. Fra queste, certamente, il Müller Thurgau che in Alto Adige produce vini capaci di esaltare la piacevole espressione aromatica dell'uva e la freschezza, senza mai eccedere con strutture che appesantirebbero il vino a discapito dell'eleganza. Non da meno, anche la Calabria si caratterizza per vini bianchi di pregevole finezza e freschezza, tuttavia, a causa delle diverse condizioni climatiche e ambientali – non da meno, le varietà tipicamente presenti in questa regione – risultano essere di maggiore struttura. La varietà protagonista del Cirò Bianco – denominazione fra le più celebri della Calabria, soprattutto per i rossi – è il Greco Bianco, uva di origini greche e oggi considerata autoctona della Calabria, da non confondere con l'uva Greco, la celebre varietà a bacca bianca della Campania.

Alto Adige Müller Thurgau

L'Alto Adige è straordinaria terra di vini bianchi e rossi, spesso caratterizzati da elegante finezza e freschezza. In questa regione italiana – a ridosso delle Alpi – trovano magnifica espressione tutte quelle varietà che beneficiano di un clima fresco per lo sviluppo delle proprie qualità aromatiche e l'espressione della freschezza. Fra le varietà a bacca bianca che in Alto Adige riescono a esprimere pienamente il loro carattere di finezza – nei profumi e nel gusto – troviamo indiscutibilmente anche il Müller Thurgau. La storia di quest'uva è affascinante e avvincente, il risultato della dedizione del suo creatore – si tratta infatti di un incrocio – compresa la confusione sulla sua reale origine e che solo all'inizio degli anni 2000 fu possibile chiarire definitivamente grazie a specifiche ricerche genetiche sul suo DNA. Questa interessantissima varietà è frutto delle ricerche del Prof. Hermann Müller verso la fine del 1800 – che a quei tempi lavorava all'istituto di coltivazione della vite di Geisenheim, Germania – il quale intendeva creare una varietà di vite capace di unire la finezza e l'intensità del Riesling Renano con la capacità della maturazione anticipata del Sylvaner.

L'uva che ottenne non possedeva le qualità che intendeva creare, tuttavia risultò avere interessanti potenzialità enologiche, tanto da divenire molto diffusa in Germania. Per la nuova uva, il suo ideatore scelse il nome di Müller Thurgau, unendo quindi il suo cognome con quello di Thurgau (Turgovia), il cantone svizzero nel quale era nato nel 1850. Sebbene il Prof. Hermann Müller fosse convinto di avere usato il Sylvaner, in molti furono a dubitare, avanzando l'ipotesi che, in realtà, la varietà incrociata con il Riesling Renano fosse in realtà un'altra. Si dovranno attendere gli anni 2000 quando si fece finalmente e definitivamente chiarezza sull'origine di questa varie-

tà, grazie a ricerche condotte sul suo DNA. Si stabilì, quindi, che il Müller Thurgau è in realtà un incrocio fra Riesling Renano e Madeleine Royale. Nello specifico, si scoprì che fu proprio questa varietà a essere usata per impollinare il Riesling Renano. Il Müller Thurgau, sin dai tempi della sua creazione, ha goduto di enorme successo e, oltre alla Germania – dove è piuttosto diffuso – è presente anche in molti paesi vitivinicoli del mondo. Il Müller Thurgau è piuttosto diffuso anche in Italia, in modo particolare in Alto Adige.

Cirò Bianco

La Calabria è bellissima terra da vino ed è qui che iniziò l'influenza enologica greca, dapprima nel territorio denominato *Magna Grecia* per poi diffondersi in gran parte dell'Italia. La produzione enologica di questa regione è prevalentemente nota per i suoi vini rossi – in modo particolare, per quelli prodotti con le uve Gaglioppo, Magliocco, Nerello Cappuccio e Greco Nero – tuttavia non mancano degni rappresentanti anche nei vini bianchi. In questo senso, il protagonista assoluto di Calabria è innegabilmente il Greco Bianco, varietà che, nonostante abbia chiare origini greche, si considera a tutti gli effetti autoctona della regione. A tale proposito, è bene osservare che il Greco Bianco coltivato in Calabria è una varietà che non ha legami genetici con il Greco, la celebre varietà a bacca bianca diffusa prevalentemente in Campania e nota per la produzione del Greco di Tufo. Il nome di questa varietà calabrese andrebbe infatti meglio definito come *Greco Bianco di Bianco* oppure *Greco di Bianco*.

Il riferimento non è relativo al colore ma all'omonima località in provincia di Reggio Calabria, dove si produce il prezioso vino dolce da uve passite *Greco di Bianco DOC*. Questa interessante varietà è fra le più antiche d'Italia e si ritiene che sia stato introdotto dai coloni greci intorno al VII secolo a.C., quando sbarcarono nella zona del promontorio di Zefirio, nelle vicinanze di Bianco. La varietà è oggi ampiamente diffusa e coltivata nella Calabria e – di fatto – è la principale varietà a bacca bianca della regione, presente in diverse Denominazioni d'Origine Controllata e, fra queste, Cirò. Questa importante denominazione della Calabria, certamente fra le più note e conosciute, deve principalmente la sua fama ai vini rossi, notoriamente prodotti con uva Gaglioppo. Il disciplinare prevede anche la produzione di vini bianchi, i quali sono prodotti principalmente da Greco Bianco. Nonostante sia previsto anche l'impiego di altre varietà, la maggioranza dei vini bianchi appartenenti alla denominazione Cirò sono prodotti con Greco Bianco in purezza.

La Degustazione

I due vini che verseremo nei nostri calici per la degustazione di questo mese, sono piuttosto semplici da reperire. Si tratta, infatti, di bottiglie prodotte in territori vitivinicoli che godono di buona distribuzione, in modo particolare l'Alto Adige Müller Thurgau. Fra i rappresentanti enologici della denominazione Cirò, come già detto, quelli maggiormente conosciuti e diffusi sono i vini rossi, tuttavia anche gli altri due stili della denominazione – bianco e rosato – riscuotono l'interesse degli appassionati. Come già ricordato altre volte, per la scelta dei

vini sarà opportuno preferire bottiglie prodotte con le rispettive uve in purezza. Va ricordato, infatti, che il disciplinare di produzione dell'Alto Adige DOC consente l'impiego minimo dell'85% della varietà indicata in etichetta, con l'eventuale restante quota costituita da varietà consentite nella regione. La medesima considerazione è valida per il Cirò Bianco poiché il relativo disciplinare prevede l'impiego minimo di Greco Bianco per l'80%. Per entrambi i vini ci assicureremo che siano stati vinificati in vasche d'acciaio e appartenenti all'annata più recente. Alto Adige Müller Thurgau e Cirò Bianco sono versati in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Possiamo adesso dare inizio alla nostra degustazione per contrasto e versiamo Alto Adige Müller Thurgau e Cirò Bianco nei rispettivi calici da degustazione. Il primo vino che prendiamo in esame è quello altoatesino e procediamo con la prima fase della valutazione, cioè come il vino si presenta ai nostri occhi. Manteniamo il calice inclinato sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base, dove lo spessore del vino è più consistente. L'Alto Adige Müller Thurgau si presenta con un colore giallo verdolino brillante, talvolta con riflessi giallo paglierino, e una trasparenza molto elevata. Poniamo ora la nostra attenzione verso l'apertura del calice, dove lo spessore del vino si fa sottile, e valutiamo la sua sfumatura. Il colore che si rileva è ancora giallo verdolino brillante. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Cirò Bianco, anche in questo caso mantenendo il calice inclinato sopra la superficie bianca. Il colore del vino calabrese – osservato alla base – rivela giallo paglierino brillante e intenso, mentre la sfumatura, osservata verso l'apertura del calice, rivela giallo verdolino.

I profili olfattivi di Alto Adige Müller Thurgau e Cirò Bianco sono molto diversi fra loro e al naso esprimono differenze rilevanti. Questo è ovviamente dovuto alle varietà utilizzate per la loro produzione – rispettivamente, Müller Thurgau e Greco Bianco – oltre alle condizioni ambientali e climatiche di Alto Adige e Calabria. Nel primo caso ci troviamo in un ambiente di alta quota e con temperature fresche e moderate, nell'altro il clima decisamente più caldo e risente dell'influsso delle brezze del Mar Ionio. I profumi del Müller Thurgau, soprattutto quando coltivato in territori freschi come l'Alto Adige, ricordano prevalentemente la frutta a polpa bianca e gialla, oltre a

quella esotica, come pesca, mela, ananas, pera, banana e albicocca. Per quanto riguarda i profumi riconducibili al mondo dei fiori, il Müller Thurgau esprime prevalentemente ginestra, biancospino, acacia e, talvolta, sambuco. Il profilo olfattivo del Greco Bianco – quindi del Cirò Bianco – si caratterizza per le sensazioni di frutta nelle quali riconosciamo mela, compresa la mela verde, pera, ananas e pesca, oltre a un piacevole accenno di mandorla. Il mondo dei fiori del Greco Bianco è principalmente rappresentato da biancospino e ginestra.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi di Alto Adige Müller Thurgau e Cirò Bianco, iniziando – come nell'esame precedente – dal vino altoatesino. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da percepire l'apertura del vino, cioè le sensazioni olfattive primarie e identificative. Dal calice si percepiscono profumi intensi e raffinati di pesca, ananas e mela oltre a sensazioni floreali di acacia e ginestra. Procediamo ora con la roteazione del calice così da favorire lo sviluppo dei restanti aromi che completeranno il profilo del vino. L'Alto Adige Müller Thurgau esprime ora profumi di pera, banana, albicocca, litchi e uva spina, oltre al profumo di camomilla e, talvolta, sambuco. In questo vino, inoltre, si possono percepire sensazioni che ricordano erbe aromatiche e vegetali, come salvia, timo e ortica. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Cirò Bianco, quindi – mantenendo il calice verticale – valutiamo la sua apertura. Il vino prodotto con Greco Bianco apre con profumi intensi e raffinati di mela, pera e pesca, oltre alla sensazione floreale di biancospino. Dopo avere roteato il calice, il profilo del Cirò Bianco si completa con ananas, susina e ginestra, talvolta seguito dal piacevole profumo di mandorla.

Passiamo alla valutazione dei profili gustativi dei due vini, iniziando, come nelle fasi precedenti dall'Alto Adige Müller Thurgau. Prendiamo quindi un sorso di questo vino così da valutare il suo attacco, cioè le sensazioni primarie e identificative. Il vino altoatesino si fa apprezzare in bocca per la sua piacevole freschezza conferita dall'acidità, con un apporto dell'alcol moderato ma chiaramente sufficiente a raggiungere l'equilibrio. La struttura di questo vino è media, con finezza ed eleganza gustativa molto piacevole che si esprime anche con i sapori di pesca, ananas e mela, pertanto una buona corrispondenza con il naso. Ben diverso il profilo gustativo del Cirò Bianco che, già dal primo sorso, rivela una struttura più piena rispetto all'Alto Adige Müller Thurgau, pur tuttavia esprimendo un evidente attacco fresco che trova prontamente l'equilibrio grazie all'apporto dell'alcol, in genere di maggiore intensità rispetto al vino altoatesino. In bocca, inoltre, percepiamo chiaramente i sapori di mela, pera e pesca, anche in questo caso, una buona corrispondenza con il naso.

Siamo giunti al termine della degustazione per contrasto di questo mese, pertanto procediamo con la valutazione delle sensazioni finali che Alto Adige Müller Thurgau e Cirò Bianco lasciano in bocca dopo la deglutizione. Fra gli aspetti più importanti che si valutano in quest'ultima fase, sicuramente la persistenza gusto-olfattiva, notoriamente uno dei primari fattori che definiscono la qualità di un vino. Il finale dell'Alto Adige Müller Thurgau è persistente, lasciando in bocca la sua piacevole sensazione di freschezza e di corpo moderato, oltre al ricordo intenso dei sapori di pesca, ananas e mela. Anche il finale del Cirò Bianco è persistente e – rispetto al vino pre-



Il colore dell'Alto Adige Müller Thurgau

cedente – si percepisce una sensazione di maggiore struttura oltre alla piacevole freschezza conferita dall'acidità. In bocca si percepiscono inoltre i sapori di mela, pera, pesca e susina, spesso accompagnati da una piacevole sensazione amarognola nella quale riconosciamo la mandorla. Alto Adige Müller Thurgau e Cirò Bianco sono due vini piuttosto diversi e distanti, in entrambi i casi espressione di finezza ed eleganza, oltre che eccellenti rappresentanti delle rispettive regioni.

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



**Vermouth Rosso MB
Magnoberta (Piemonte, Italia)**

🍷 n.d.

Prezzo: € 18,00

Punteggio ◇◇◇◇

- 👁️ Giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di artemisia, genziana, china e noce moscata seguite da aromi di camomilla, scorza d'agrume, zenzero, coriandolo, cannella, salvia e cardamomo.
- 👄 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di artemisia, china e genziana.
- 📖 Vino aromatizzato con essenze.
- 🍴 *Aperitivi, Frutta secca, Crostate di confetture, Formaggi stagionati*



**Valle d'Aosta Bianco Ensemble 2018
La Source (Valle d'Aosta, Italia)**

🍷 Traminer (50%), Moscato Bianco (40%), Müller Thurgau (10%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio ◇◇◇◇

- 👁️ Giallo dorato cupo e sfumature giallo dorato, trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva, pesca e banana seguite da aromi di rosa bianca, biancospino, ginestra, mela, pera e susina.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di uva, pesca e banana.
- 📖 Maturazione in vasche d'acciaio.
- 🍴 *Pasta e risotto con crostacei, Crostacei alla griglia, Pesce saltato, latticini, Zuppe di funghi*



**Valle d'Aosta Torrette Superiore 2017
La Source (Valle d'Aosta, Italia)**

🍷 Petit Rouge (90%), Fumin (10%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio ◆◆◆◆

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

👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e rosa seguite da aromi di lampone, fragola, mirtillo, cioccolato, tabacco, carruba, vaniglia e mentolo.

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

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

📅 8 mesi in botte.

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



Lugana Argillaia 2022
Fabiano (Veneto, Italia)

🍇 Turbiana

Prezzo: € 16,00

Punteggio ◆◆◆◆

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

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

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, susina e cedro.

📅 5 mesi in vasche d'acciaio, 1 mese in bottiglia.

🍴 *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Sformati di verdure, Latticini, Uova*



Amarone della Valpolicella Classico 2018
Fabiano (Veneto, Italia)

🍇 Corvina (40%), Corvinone (30%), Rondinella (25%), Croatina (5%)

Prezzo: € 48,00

Punteggio ◆◆◆◆★

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

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

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

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

📅 30 mesi in botte, 3 mesi in bottiglia.

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




Barolo Gramolere 2018
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)


🍇 Nebbiolo


Prezzo: € 45,00


Punteggio ◆◆◆◆◆


👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 30 mesi in botte.

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





Barolo Riserva Gramolere 2015
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 75,00


Punteggio    


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di rosa, lampone, fragola, cacao, tabacco, timo, cannella, liquirizia, cuoio, cipria, macis, pepe rosa, vaniglia e mentolo.

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


 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 Oltre 50 mesi in botte.

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





Matana 2021
Tenimenti Grieco (Molise, Italia)


 Chardonnay


Prezzo: € 16,80


Punteggio   


 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di banana, pompelmo e acacia seguite da aromi di biancospino, cedro, mela, pera, susina, pralina e un accenno di vaniglia.

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


 Finale persistente con ricordi di banana, pompelmo e mela.

 Una piccola parte del vino è fermentato in barrique. 6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.

 *Pasta con funghi e pesce, Carne bianca saltata, Pesce alla griglia, Zuppe di legumi*





Triassi 2018
Tenimenti Grieco (Molise, Italia)


 Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (35%), Aglianico (10%)

Prezzo: € 27,00

Punteggio     


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

 21 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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





Gioia del Colle Primitivo Corte Sant'Elia 2019
Armònja (Puglia, Italia)


 Primitivo


Prezzo: € 17,00


Punteggio    


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna secca, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tamarindo, carruba, cioccolato, tabacco, vaniglia e mentolo.

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

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

 6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in botte, 3 mesi in bottiglia.






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





Gioia del Colle Primitivo Riserva Terre di Monteschiavo 2019
Armònja (Puglia, Italia)


 Primitivo


Prezzo: € 25,00


Punteggio     


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 12 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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





Alto Adige Müller Thurgau Feldmarschall Von Fenner 2020
Tiefenbrunner (Alto Adige, Italia)


 Müller Thurgau


Prezzo: € 40,00


Punteggio     


 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pera, albicocca e mela seguite da aromi di biancospino, glicine, camomilla, ginestra, gelsomino, ananas, pesca, pera, susina, ortica, sambuco, salvia, pietra focaia e lievito.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di pera, albicocca e ananas.

 Fermentazione in botte e vasche di cemento. 6 mesi in bottiglia.





 *Pasta con pesce e crostacei, Crostacei alla griglia, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Sformati di verdure, Latticini*





Alto Adige Chardonnay Riserva Vigna Au 2019
Tiefenbrunner (Alto Adige, Italia)


 Chardonnay


Prezzo: € 69,00


Punteggio    


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, cedro e acacia seguite da aromi di biancospino, frutto della passione, ananas, mango, pompelmo, mela, pera, susina, pralina, burro, vaniglia e pietra focaia.

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

 Finale persistente con ricordi di banana, cedro e frutto della passione.

 Fermentazione e maturazione in barrique per 12 mesi, 6 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in bottiglia.

 *Pasta con pesce e funghi, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Pesce stufato con funghi*

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.

Pinot Grigio delle Venezie: nel Primo Semestre +10% sul 2022

Si chiudono bene i parziali del 2023 per la Denominazione d'Origine delle Venezie, con un trend di imbottigliamenti che nel primo semestre tocca il +10% sullo stesso periodo dell'anno precedente. È stato giugno, in particolare, a segnare la migliore performance di un semestre sempre in positivo sul 2022, trainando l'avanzamento della DO, che rispetto allo stesso mese del 2022 ha visto mettere in bottiglia il 38% in più di Pinot grigio DOC per un totale di 898.951 hl da inizio anno. Inoltre, gli imbottiglieri esteri – con Stati Uniti, Regno Unito e Germania come primi interlocutori – da gennaio hanno preso in carico oltre 100.000 hl, di cui 22.621 hl nel solo mese di giugno. Bene anche le certificazioni che nel periodo gennaio-giugno, nonostante un lieve rallentamento alla fine della primavera, osservano un rassicurante +4% rispetto ai primi sei mesi del 2022 a presagire una continuità nei prossimi mesi.

Tiene il piede ben saldo sull'acceleratore, dunque, la DOC interregionale che riunisce gli operatori della Filiera produttiva del Pinot grigio delle Venezie di Friuli-Venezia Giulia, Trentino e Veneto. Un momento positivo confermato anche dai dati delle disponibilità, che assicurano imbottigliamenti di prodotto in giacenza – quasi interamente 2022 – fino a fine anno, a una media di poco meno di 150.000 hl/mese. A eccezione di squilibri o riclassificazioni inattese da parte di altre Denominazioni, si prevede quindi un positivo passaggio di testimone con la prossima annata, che andrà ancora una volta a costituire quasi interamente la nuova disponibilità.

«È confermato come la nostra DOC rappresenti per tutte le Aziende e i Produttori un valido sostegno in termini di posizionamento internazionale, qualità, ma soprattutto una garanzia di equilibrio di Sistema per la filiera vitivinicola del Nordest» dice Albino Armani alla presidenza del Consorzio di Tutela, e continua «Siamo testimoni giorno dopo giorno del percorso di riconoscimento della Denominazione delle Venezie, raggiunto in prima battuta grazie al dinamismo dei nostri imbottiglieri, nazionali ed esteri, e alla fiducia di tutti gli Operatori nazionali ed internazionali che continuano a credere e investire nei valori intrinseci di territorio, certificazione e tracciabilità che definiscono il nostro Pinot grigio DOC; non meno significativo il ruolo della grande distribuzione e quindi della scelta da parte del consumatore globale, capace di apprezzare il prodotto e le sue caratteristiche di versatilità e semplicità che lo rendono unico rispetto alle altre produzioni mondiali della varietà. Dietro le quinte, un Consorzio e un CdA che svolgono un'attività

costante di monitoraggio e gestione: è stata infatti approvata la riclassificazione del prodotto stoccato proveniente dalla stagione produttiva 2022, misura che ha lo scopo di supportare il valore economico della DOC: dai mercuriali delle Camere di Commercio si evince un trend di stabilità nel valore che dura da ormai due anni».

Fondamentale quindi continuare a lavorare congiuntamente con le altre Denominazioni del Triveneto per una politica ampia e condivisa di programmazione delle disponibilità; un dialogo da anni moderato dal Consorzio delle Venezie che, assieme agli altri Consorzi territoriali, si impegna a mantenere alto il livello qualitativo e a garantire equilibrio di sistema attraverso strategie comuni di governo dell'offerta; proprio a fine luglio è previsto il consueto incontro prevendemmiale tra le principali DO del Pinot grigio del Nordest. Infine, è in fase di pubblicazione l'adozione da parte delle tre Amministrazioni delle misure relative alla ormai prossima stagione produttiva 2023, che vede confermata, come per il 2022, la gestione della resa produttiva a ettaro e lo stoccaggio amministrativo, che si traduce in una produzione massima consentita di 160 q/ha con 30 q/ha stoccati, a esclusione del prodotto Biologico e delle produzioni sostenibili SQNPI per una eventuale gestione diversificata al momento del loro svincolo.

Maremma Toscana DOC in Controtendenza

Dagli ultimi dati resi noti da Avito (Associazione Vini Toscani a Dop e a Igp) la DOC Maremma Toscana si conferma essere una delle denominazioni più dinamiche del territorio e nel semestre si attesta al 4° posto tra le DO per volumi imbottigliati dopo Toscana IGT, Chianti e Chianti Classico. Nel primo semestre vi è stato un aumento del 13% rispetto ai primi sei mesi del 2022 in controtendenza rispetto alla situazione generale toscana.

«Prosegue il trend di consolidamento per la Denominazione che si dimostra in questo momento più dinamica rispetto alle altre toscane» spiega Francesco Mazzei presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana «Il Vermentino nei primi sei mesi del 2023 cresce rappresentando ormai quasi il 34% dell'imbottigliato Maremma Toscana DOC, contro il 28% del 2022, e ci aspettiamo che la nuova menzione Superiore per questa tipologia porti anche una forte crescita nella qualità percepita e dell'immagine della Denominazione.»

Contribuisce al trend positivo della DOC anche il crescente interesse per un altro vitigno autoctono, il Cilieggiolo, fortemente radicato in Maremma, un territorio che ne esalta al meglio le sfaccettature e le peculiarità.

Da non dimenticare gli altri vitigni autoctoni e internazionali che costituiscono l'ampia gamma delle tipologie previste dal disciplinare e che contribuiscono a destare un interesse sempre maggiore per la DOC Maremma Toscana.

Bernardo Guicciardini Calamai Riconfermato Presidente del Consorzio Morellino di Scansano DOCG

Bernardo Guicciardini Calamai è stato riconfermato presidente del Consorzio del Morellino di Scansano, durante l'ultimo Consiglio di Amministrazione che si è tenuto venerdì 14 luglio

nella sede di Scansano, e continuerà così per un altro triennio a guidare la storica denominazione della Maremma.

Ad affiancarlo in questo nuovo mandato ci saranno i vicepresidenti Alessandro Fiorini (Cantina Vignaioli di Scansano) e Ranieri Luigi Moris (Morisfarms), che sono stati riconfermati nelle loro cariche, e il direttore Alessio Durazzi.

Il Consiglio di amministrazione, che è stato rinnovato lo scorso 4 luglio, vede invece l'ingresso di due nuovi membri: Andrea Cecchi (Casa Vinicola Cecchi) e Giulia Milaneschi (I Lecci) che si aggiungono ai rieletti Gaia Cerrito (Pietramora), Moreno Bruni (Az. Agr. Bruni), Leonardo Rossi (Poggio Brigante), Paolo Gobbi (Cantina Coop. Vignaioli), Giuseppe Mantellassi (Fattoria Mantellassi) e Rossano Teglielli (Tenuta Ghiaccio Forte)

Toscana, classe 1966, Bernardo Guicciardini Calamai lavora da tempo all'interno delle aziende di famiglia, inclusa Massi di Mandorlaia la tenuta che produce vino all'interno della denominazione maremmana.

«Sono orgoglioso e motivato per questa rielezione – afferma Bernardo Guicciardini Calamai – e per questo ringrazio il Consiglio che ha scelto la via della continuità. Ci eravamo dati degli obiettivi che, nonostante le difficoltà degli ultimi tre anni, siamo riusciti a portare a termine. Adesso ci aspetta un nuovo corso nel quale dare sviluppo a quanto sinora fatto per affermare il Morellino di Scansano tra le denominazioni toscane di riferimento sia in Italia che all'estero. Lo spirito di coesione che ha animato il consiglio di amministrazione e tutti i soci nell'ultimo triennio sarà ancor più fondamentale per il lavoro che ci attende. La nostra DOCG è riuscita, grazie a un lavoro di promozione e comunicazione ad ampio raggio, a ritagliarsi lo spazio che merita, quello di un vino dalla precisa identità ed espressione naturalmente elegante del Sangiovese della Costa Toscana».

Etna DOC: Cresce l'Imbottigliato nel Primo Semestre 2023

Sono state 3.512.400 le bottiglie prodotte a marchio Etna DOC nel primo semestre 2023, pari a un imbottigliato di 26.343 ettolitri, con un incremento del 6,2% rispetto allo stesso periodo di riferimento del 2022, quando la produzione si era attestata a 3.293.388 bottiglie, equivalente a 24.796 ettolitri.

Sono questi i numeri dell'Osservatorio del Consorzio Tutela Vini Etna DOC, relativi alla prima parte dell'anno che mettono in evidenza una positiva tenuta della produzione, a dimostrazione dell'interesse sempre vivo nei confronti dei vini di questa denominazione da parte dei consumatori. «I dati confermano l'ottima accoglienza che il mercato continua a riservare ai vini della nostra denominazione» commenta Francesco Cambria, presidente del Consorzio Tutela Vini Etna DOC. «Il primo semestre dell'anno scorso era stato molto positivo e l'ulteriore crescita dell'imbottigliato nei primi sei mesi di quest'anno, nonostante la situazione economica complessiva, sia nel nostro Paese che a livello internazionale, sia sempre delicata, ci dona grande fiducia e certifica la maturità raggiunta dalla nostra denominazione».

Scendendo nel dettaglio delle singole tipologie, si confermano anche quest'anno le ottime performance dei vini bianchi, a partire dall'Etna Bianco DOC (+19%) e dall'Etna Bianco Superiore DOC (+120%), tipologia riservata esclusivamente ai

vini prodotti con uve coltivate nella provincia del Comune di Milo, sul versante est del vulcano. «Il Carricante è un'uva autoctona che dà origine a vini di indubbio carattere ed energia, ricchi di freschezza e sapidità, molto rappresentativi della nostra viticoltura e sempre più amati e ricercati» sottolinea il presidente.

La tipologia più imbottigliata della denominazione rimane comunque l'Etna Rosso DOC, con poco più di 1,3 milioni di bottiglie, mentre si evidenzia la crescita dell'imbottigliato dell'Etna Rosso Riserva DOC. Continua a esserci grande fermento anche sul fronte degli Spumanti, che in questa prima metà dell'anno fanno segnare una crescita del 60% nella versione bianca. «L'entrata in produzione di nuovi vigneti, impiantati prima della sospensione delle nuove iscrizioni a Etna Doc, consente certamente una costante crescita dell'imbottigliato, ma è soprattutto il mercato a premiare la nostra produzione e a influenzare la crescita di questi dati».

Per quanto riguarda lo stato fitosanitario delle uve, anche alle pendici dell'Etna, come in tutta Italia, quest'anno c'è massima attenzione sulla diffusione della peronospora. «L'andamento meteorologico in tutti e quattro i versanti è stato abbastanza regolare sino al mese di giugno quando, come un po' in tutta Italia, abbiamo registrato abbondanti piogge – spiega Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio – che ha comportato una difficile gestione per il controllo della peronospora, malattia non molto frequente alle nostre latitudini. La peronospora fortunatamente si è diffusa a macchia di leopardo e non ha interessato tutta l'area della DOC. A livello generale, è molto probabile che non ci siano gravi rischi, ma l'allerta è elevata e il monitoraggio è continuo».

Vino Nobile di Montepulciano "Pieve": il Ministero Approva il Disciplinare

È una notizia che il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano aspettava con ansia ed è arrivata in seguito alla riunione plenaria del Comitato Nazionale Vini che il 3 agosto ha dato l'ok definitivo al testo di Disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano "Pieve", la nuova tipologia della prima DOCG d'Italia che sarà in commercio così dal 1 gennaio 2025 con l'annata 2021. Dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale e quindi l'iscrizione presso il Registro delle Denominazioni Europee, il progetto di questa nuova tipologia sarà a tutti gli effetti operativo con una prima annata che avrà circa 300 mila bottiglie, mentre già per la 2022 sono oltre 700 mila le bottiglie in cantina (pari a circa il 10% della produzione totale di Vino Nobile di Montepulciano).

«Per noi è il compimento di un percorso che vale più di una nuova tipologia di vino, ma che dimostra come tutta una denominazione possa dare vita in maniera unanime a un percorso condiviso che rappresenta una nuova visione di produzione – il commento del Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – una visione supportata dalla ricerca dal punto di vista geologico e pedologico e dall'approfondimento che è stato fatto anche nelle biblioteche e archivi storici, fino ad arrivare al Catasto Leopoldino del 1800. Devo ringraziare per tutto questo i produttori, in primis, che ci hanno creduto fin dall'inizio, poi le associazioni di categoria, la Regione Toscana, il Ministero dell'agricoltura, il Comitato Nazionale Vini e tutti i professionisti che con il loro apporto

hanno reso possibile questo risultato».

Un vino che avrà come caratteristiche il territorio (appunto con le sottozone), con un massimo di 70 quintali per ettaro, l'uvaggio che sarà legato al Sangiovese (85%) e ai soli vitigni autoctoni complementari ammessi dal disciplinare con uve esclusivamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice e provenienti da vigneti di almeno 15 anni di vita. Tre anni di maturazione (obbligatori 12 mesi in legno e 12 in bottiglia). L'idea di far nascere il Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" (oltre al disciplinare che prevede Vino Nobile di Montepulciano e Vino Nobile di Montepulciano Riserva), nasce da un percorso metodologico che ha visto il consenso e la partecipazione di tutte le aziende produttrici. Un percorso di studio all'interno della denominazione stessa, che grazie a momenti di incontro, confronto e di analisi collettiva, ha portato alla nascita di una "visione" univoca di Vino Nobile di Montepulciano.

Lo studio storico della geologia e della geografia del territorio ha portato alla individuazione di 12 zone, definite nel disciplinare di produzione UGA (Unità geografiche aggiuntive), che saranno anteposte con la menzione "Pieve" in etichetta. Questo aspetto rappresenta l'identità del Vino Nobile di Montepulciano che guarda appunto al passato. La scelta di utilizzare i toponimi territoriali riferibili a quelli delle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall'epoca tardo romana e longobarda, nasce da un approfondimento di tipo storico, paesaggistico e produttivo vitivinicolo. In particolare la volontà del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è quella di ribadire e codificare una realtà fisica con antica radice storica, che ha caratterizzato il territorio poliziano fino all'epoca moderna e che trova la sua eco anche nel catasto Leopoldino dei primi decenni del XIX secolo, che suddivideva il territorio in sottozone definite con il toponimo.

Grappa del Trentino: Alessandro Marzadro è il Presidente dell'Istituto

Una nomina all'unanimità quella che ha designato Alessandro Marzadro alla presidenza dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino, già vicepresidente nel precedente mandato. Classe 1986, trentino DOC, laureato in Scienze Gastronomiche all'Università di Pollenzo, padre di due figli. Originario di Nogaredo (Trento) dove ha cominciato a respirare grappa fin da piccolo nell'omonima azienda di famiglia di cui oggi è uno degli amministratori delegati, Alessandro Marzadro rappresenta una delle tradizioni distillatorie tra le più storiche del Trentino e d'Italia.

«Un incarico che mi onora e al contempo mi investe di una grande responsabilità nel rappresentare non solo uno dei marchi del settore più conosciuti in Italia e nel mondo, ma soprattutto i tanti colleghi con i quali spero di poter condividere gli obiettivi di questo mandato – spiega il neo presidente Alessandro Marzadro – devo ringraziare il presidente uscente, Bruno Pilzer con il quale in questi tre anni abbiamo intrapreso un nuovo percorso di promozione e di valorizzazione della Grappa del Trentino e che per volontà di tutto il nuovo consiglio continueremo a fare anche per i prossimi anni visto che è stato nominato Vicepresidente».

Alla Vicepresidenza appunto sarà Bruno Pilzer, presidente uscente. «Sono contento che Alessandro Marzadro assuma questo ruolo così importante per la nostra realtà produttiva –

spiega Bruno Pilzer – ho la massima ammirazione, fiducia, rispetto in lui che non solo rappresenta un pezzo di storia della grappa del Trentino, ma che è anche il portavoce dell'innovazione che già dal precedente mandato abbiamo messo in atto». Dalla promozione alla tutela, passando per la formazione con uno sguardo ai nuovi consumatori: le prossime sfide dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino. «Il nostro obiettivo è quello di guardare sempre al futuro, senza perdere tuttavia di vista la tradizione e con grande attenzione all'innovazione. Vogliamo allo stesso tempo dialogare con il consumatore di oggi e di domani – continua Alessandro Marzadro – per farlo avremo sicuramente bisogno di puntare su un concetto di promozione più dinamico, un linguaggio diverso e per certi versi rinnovato, senza mai perdere il contatto con i nostri punti di forza che sono la tradizione e la qualità».

«Guardiamo anche ai tanti turisti che potranno diventare dei "grappa lovers" – continua il neo presidente dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino – il tutto sfruttando da un lato il lavoro già svolto da tante distillerie, con l'obiettivo di creare un percorso emozionale alla scoperta della grappa trentina che a differenza di altri distillati internazionali può contare su storie di persone e di territori tutte diverse tra di loro».

La formazione, l'altro aspetto fondamentale per il miglioramento continuo della qualità. «Formare e mantenere i giovani professionisti del nostro settore con un continuo confronto tra noi soci distillatori al fine di garantire agli appassionati del nostro prodotto quella continuità e quella eccellenza che da sempre ci ha permesso di fare la differenza», chiude Alessandro Marzadro, per i prossimi tre anni alla presidenza dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino.

Oltre al presidente Alessandro Marzadro e al Vicepresidente Bruno Pilzer, compongono il CdA dell'Istituto gli altri consiglieri Rudy Zeni (Distilleria Zeni), Bernardino Poli (Casimiro), Carlo Pezzi (Pezzi), Giuliano Pisoni (Distilleria Pisoni), Luigi Cappelletti (Cappelletti Nova Salus), Fabio Andreis (Distillerie Trentine), Franco Bertagnolli (Bertagnolli).

L'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino è stato fondato nel 1960 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto. Oggi conta 25 soci che rappresentano la quasi totalità della produzione trentina e ha il compito di valorizzare la produzione tipica della Grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e di qualificarla con un apposito marchio d'origine: il tridente con la scritta "Trentino Grappa". Quello della grappa in Trentino è un settore di non piccolo conto, soprattutto se calato nell'economia locale.

Ogni anno vengono prodotti in Trentino circa 7.500 ettanidri di grappa (il 10% del totale nazionale in bottiglie da 70 cl) vale a dire circa 2,5 milioni di bottiglie equivalenti, distillando 130 mila quintali di vinaccia. Tre le tipologie principali di grappa prodotta: quella da uve bianche e aromatiche (60% del totale) e il restante 40% uve a bacca rossa.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Bitter MB
Magnoberta (Piemonte)

 n.d.

Prezzo: € 14,00 - 70cl

Punteggio 

-  Rosso rubino brillante, limpido e cristallino.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di china, scorza d'arancia, rabarbaro, artemisia, genziana e angelica, con pungenza dell'alcol impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol quasi impercettibile e che tende a dissolversi rapidamente, intensa dolcezza, piacevole nota amaricata.
-  Finale persistente con ricordi di china, arancio e rabarbaro.
-  Idroalcolato con infusi di erbe ed essenze.

Wine Guide Parade

Maggio 2023

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Castello di Semivicoli Rosso 2018, Masciarelli	15625
2	Montepulciano d'Abruzzo Riserva Villa Gemma 2017, Masciarelli	15148
3	Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico Pas Dosé Glacier 2019, Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle	12745
4	Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico Extra Brut X.T. 2019, Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle	11685
5	Pugnitello del Piaggione 2020, Poggio al Gello	10011
6	Amarsa, Alagna	9186
7	Abruzzo Malvasia Iskra Marina Cvetic 2020, Masciarelli	7757
8	Agellus 2018, Poggio al Gello	7383
9	Cremona, Alagna	7360
10	Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle Vini Estremi 2021, Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle	7285
11	Griari 2021, Alagna	7104
12	Friuli Colli Orientali Rosso Riserva Nero Magis 2016, Magis	7049
13	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Villa Gemma 2021, Masciarelli	6678
14	Inari 2021, Alagna	6398
15	Sicilia Rosso Lanni 2020, Alagna	6331