DiWineTaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana www.DiWineTaste.com Anno XXII - Numero 242, Settembre 2024

Le Previsioni per la Vendemmia 2024

Estate, caldo insopportabile, come tutti gli ultimi anni – o, forse, come tutti gli anni passati – le temperature sono arrivate a livelli così alti tanto da *raffreddare* qualunque primato estivo passato. L'estate, non da meno, è anche quella stagione critica nella quale si realizza gran parte del lavoro e delle speranze di quelli che operano nell'ambito dell'agricoltura, in un fragilissimo equilibrio meteorologico capace di determinare l'esito dell'intero anno di lavoro. Puntualmente, in estate, torna attuale il tema del cambiamento climatico – in verità, in tempi recenti, è argomento di tutto l'anno – cercando di giustificare, per quel che si può, l'incredibile aumento delle temperature estive rispetto al passato. Il sole, indubbiamente, è indispensabile all'attività di qualunque organismo vegetale, esattamente come lo sono gli altri eventi meteorologici, a partire dall'umidità e dalla disponibilità di acqua, soprattutto quella che costituisce le preziosissime riserve idriche del sottosuolo.

In questo momento, la vendemmia in Italia, così come in altri paesi vitivinicoli d'Europa, è già iniziata da oltre un mese e – secondo le dichiarazioni dei viticoltori e delle associazioni di categoria – sarà ricordata per essere fra le più precoci degli ultimi anni. Secondo le stime della Coldiretti, la vendemmia 2024 è iniziata in anticipo di addirittura due settimane, in modo particolare nel meridione d'Italia, a causa degli effetti delle alte temperature e la mancanza di pioggia, fattori che hanno accelerato la maturazione dell'uva. L'inizio precoce della vendemmia in Italia è il risultato, ovviamente, dell'andamento meteorologico e climatico del 2024, iniziato con temperature decisamente insolite e più alte della media stagionale. Questo ha favorito la ripresa del ciclo vegetativo della vite e il conseguente sviluppo, anticipando il germogliamento di circa una settimana rispetto a quanto registrato in media negli anni passati. Questa condizione diviene decisamente critica qualora le condizioni meteorologiche primaverili diventassero avverse, in particolare il repentino abbassamento della temperatura.

Secondo quanto dichiarato da Coldiretti, la vendemmia 2024 sarà certamente ricordata come quella con le maggiori incognite degli ultimi anni, poiché – nel quadro generale del Paese – le condizioni sono diverse in ogni regione. Non si tratta, quindi, dell'importante anticipo della vendemmia, che si svilupperà inevitabilmente per circa quattro mesi, a causa della grande biodiversità che caratterizza l'Italia, inclusi i diversi stili di vini prodotti. Si deve infatti considerare che, nel nostro Paese, da Nord a Sud, la produzione enologica inizia dai vini spumanti fino ad arrivare a quelli dolci da uve appassite, passando per i bianchi, rossi, rosati e, non da ultimo, le vendemmie tardive. Questo significa che le operazioni di vendemmia iniziano non appena l'uva è matura in funzione dello stile e delle varietà – i primi sono sempre gli spumanti – spesso fino oltre novembre, quando si raccolgono le uve appassite per la produzione dei vini dolci.

Le condizioni meteorologiche e l'andamento della stagione ha determinato – così dichiara Coldiretti – una netta divisione fra le regioni del Nord e del Sud. Nel meridione d'Italia è la siccità a suscitare maggiore preoccupazione, nonostante – a quanto pare – le viti, in termini generali, sono riuscite ad affrontare la difficile condizione, mentre le alte temperature hanno bloccato lo sviluppo della peronospora. Si ricorderà, a tale proposito, che lo scorso anno, proprio questa malattia ha provocato ingenti danni tali da ridurre la produzione enologica di ben 11 milioni di ettolitri. Nel meridione d'Italia si prevede un raccolto di uve di ottima qualità, confidando nell'arrivo di piogge, le quali assicurerebbero un ulteriore aumento della qualità. Condizione ben diversa quella del Nord Italia dove le sorti dei vigneti sono principalmente legate al maltempo, con nubifragi e grandinate, eventi certamente non positivi in questo periodo dell'anno e nel quale si provvede alla vendemmia.

La Lombardia – proprio a causa dell'andamento meteorologico – ha già infatti annunciato che il raccolto del 2024 sarà probabilmente inferiore del 15% rispetto all'anno passato. In questa regione, infatti, si sono verificate copiose piogge, soprattutto durante la primavera e l'inizio dell'estate. A questo si sono poi aggiunti fenomeni di grandine, con il conseguente sviluppo di patologie fungine che hanno costretto i viticoltori a intervenire nei vigneti con opportuni trattamenti fitosanita-

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

Le Previsioni per la Vendemmia 2024 1
GUSTO DIVINO
Contrasti di Rosso di Montepulciano e Valcalepio Rosso . . 2
I Vini del Mese 5
EVENTI
Notiziario 9
NON SOLO VINO
Aquavitae 11
Wine Guide Parade 11

ri. Nonostante questi inconvenienti, in Lombardia si prevede comunque un raccolto di uve di qualità, pur mantenendo una certa cautela sulla quantità, anche in considerazione dell'andamento meteorologico di settembre, al momento imprevedibile. Secondo quanto dichiarato dagli stessi viticoltori e dalle loro associazioni di categoria, la gestione del vigneto nel corso del 2024 ha determinato un aumento dei costi dovuti ai necessari trattamenti in vigna, i quali inevitabilmente incideranno sul prezzo finale del vino.

La stessa considerazione è stata fatta anche dai viticoltori del meridione d'Italia, i quali – così riferiscono – a causa della condizione di siccità e l'eccessivo aumento delle temperature, sono dovuti ricorrere a opportune misure preventive. Anche in questo caso, i costi sostenuti per la gestione del vigneto incideranno sul prezzo finale del vino. In conseguenza a queste considerazioni, sembra quindi inevitabile, per i vini annata 2024, un aumento finale del prezzo di vendita a discapito – evidentemente – dei consumatori. Esattamente come dichiarato dai produttori del settentrione d'Italia, anche quelli del meridione affermano che la qualità delle uve è eccellente ed elevata. Insomma, per l'annata 2024 avremo vini eccellenti e molto probabilmente più costosi. Inoltre, tutti sono concordi che, a causa delle imprevedibili e insolite condizioni meteorologiche degli ultimi anni, la coltivazione della vite presenta ogni anno in Italia nuove sfide, con interventi rapidi in vigna e non sempre di facile gestione o attuazione.

A quanto pare, l'Italia non è l'unica a lamentarsi per le difficoltà in vigna. In Francia, sempre a causa delle condizioni climatiche e meteorologiche del 2024, si prevede un cospicuo calo della produzione enologica, tanto da stimare una perdita di addirittura il 16% rispetto al 2023 e il -3% del raccolto medio degli ultimi cinque anni. Queste stime fanno ritenere che, in Francia, la produzione di vino per il 2024 dovrebbe essere compresa fra i 40 e 43 milioni di ettolitri. Queste stime – per quel che vale – potrebbe consegnare il primato della produzione enologica all'Italia, perduto nel 2023 in favore della Francia. Situazione completamente diversa in Spagna, dove si prevede un aumento del 20%, con una produzione totale stimata in 39,7 milioni di ettolitri. Le condizioni climatiche e meteorologiche degli ultimi anni, innegabilmente, stanno forzando il mondo enologico ad affrontare nuove e importanti sfide, costringendo i viticoltori a pensare e attuare nuove strategie e tecniche di coltura, ogni anno sempre più critiche. Se a questo, inoltre, aggiungiamo anche il calo diffuso dei consumi di vino pro capite, si prospetta, non da meno, un futuro incerto anche nella commercializzazione. Prendiamo, comunque e in ogni caso, il lato positivo delle attuali previsioni che fanno ben sperare in un'annata 2024 di qualità elevata ed eccellente. Questo – per tutti noi che continuiamo ad amare e apprezzare il vino – è certamente la migliore notizia, con i nostri calici già pronti ad accogliere i nuovi vini e quanto l'annata 2024 sarà capace di regalare alle nostre emozioni e al nostro piacere.

Antonello Biancalana

DiWineTaste
Periodico indipendente di cultura e informazione enologica
Fondato nel 2002

Anno XXII - Numero 242, Settembre 2024

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

Copyright © 2024 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con LaTeX 2ε dal 2002 ❖

GUSTO DIVINO

Contrasti di Rosso di Montepulciano e Valcalepio Rosso

Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon si confrontano nei calici della nostra degustazione con vini distinti e distanti, nei quali il colore rosso è l'unica caratteristica comune.

L'ampelografia d'Italia è innegabilmente la più ricca e vasta fra i paesi vitivinicoli del mondo. Una caratteristica ben nota a chiunque, fatta di centinaia di varietà autoctone alle quali si aggiungono numerose uve provenienti da altri paesi vitivinicoli. Senza timore di smentita, le varietà autoctone italiane non temono alcun confronto con quelle cosiddette "internazionali", poiché evidentemente capaci di produrre vini di qualità elevatissima. Una di queste, inequivocabilmente, è il Sangiovese, gloria indiscussa di innumerevoli vini rossi italiani, presente in molte regioni del Paese e, in modo particolare, quelle del centro. La Toscana, infatti, fa del Sangiovese il suo fondamento viticolturale ed enologico primario, uva che è presente in decine di vini, compresi quelli a Denominazione d'Origine Controllata, anche Garantita. Fra le tante aree vitivinicole che vedono il Sangiovese come protagonista delle vigne, troviamo Montepulciano – in provincia di Siena – celeberrima nel mondo per il suo Vino Nobile.

Fra le varietà a bacca rossa alloctone – altrimenti dette *internazionali* – e presenti in Italia, Merlot e Cabernet Sauvignon costituiscono innegabilmente la quota principale. Questa due celebri e celebrate varietà, notoriamente originarie della Francia, in particolare, del territorio di Bordeaux, sono presenti in Italia da diversi decenni, oramai diffuse in ogni regione del Paese. Queste due straordinarie varietà, in Italia, sono spesso utilizzate insieme, riprendendo chiaramente l'abitudine e la tecnica della produzione bordolese – mirabilmente celebrata nel mondo – spesso anche con il chiaro intento di emularne il successo. Non da meno, Merlot e Cabernet Sauvignon sono spesso unite alle varietà autoctone italiane, compreso il Sangiovese, con risultati di particolare interesse enologico e qualitativo. Queste due varietà sono inoltre presenti in diversi vini a Denominazione d'Origine Controllata d'Italia, impiegati sia come monovarietali, sia insieme, non da meno, uniti ad altre

varietà. È il caso del Valcalepio Rosso – che verseremo nel calice della degustazione di questo mese – nel quale Merlot e Cabernet Sauvignon sono i soli protagonisti di questo vino.

Rosso di Montepulciano

I vini rossi di Montepulciano, in provincia di Siena, sono certamente fra i più celebri d'Italia, con una prestigiosa storia lunga di secoli. In queste terre la produzione di vini si fa risalire in epoca etrusca, mentre la prima menzione ufficiale in un documento scritto risale al 789. La fama e il prestigio dei vini di Montepulciano era tale che già alla metà del 1300 furono emanate specifiche norme per il commercio e l'esportazione. La sua fama gli valse il nome di "Rosso Scelto di Montepulciano", proprio a sottolinearne la sua elevata e riconosciuta qualità. Presente nelle tavole di nobili e papi, il vino di Montepulciano fu reso *immortale* dal medico e naturalista Francesco Redi, il quale – nel 1685 – nel suo celebre ditirambo "Bacco in Toscana" fece addirittura proclamare alla divinità romana, per suo altissimo decreto, il "Montepulciano d'ogni vino è il re". Se ai tempi di Francesco Redi, e fino ai primi decenni del 1930, il vino di Montepulciano era noto come "Rosso Scelto", diviene poi conosciuto come "Vino Nobile di Montepulciano", menzione ripresa da un documento del 1787, nel quale, per la prima volta, il vino è così definito.

Se è vero che il Vino Nobile di Montepulciano è fra i primi vini DOC d'Italia, nonché fra i primi DOCG del Paese, la storia del Rosso di Montepulciano è in realtà molto più recente. Questo vino – che non va confuso con il Vino Nobile – è ufficialmente riconosciuto nel 1988 quando fu istituita la relativa Denominazione d'Origine Controllata. Nella sua costituzione attuale, il Rosso di Montepulciano è prodotto con almeno il 70% di Sangiovese – che qui è conosciuto anche come *Prugnolo Gentile* – e la restante parte da uve complementari idonee alla coltivazione nella Regione Toscana, ammettendo un massimo del 5% di varietà a bacca bianca. Nella maggioranza dei casi, tuttavia, la quota complementare del Rosso di Montepulciano è composta da varietà a bacca rossa, in modo particolare Canaiolo Nero, Colorino e Mammolo, non mancando comunque l'impiego anche di varietà alloctone. Per quanto concerne la vinificazione, i produttori tendono a impiegare delle tecniche – per così dire – *più leggere* rispetto al Vino Nobile, pertanto non mancano bottiglie maturate esclusivamente in contenitori inerti così come in botti di legno.

Valcalepio Rosso

Quando si pensa ai vini del territorio di Bergamo, inevitabilmente, quello che conquista il podio nell'immaginario degli appassionati è il Moscato di Scanzo. Straordinario vino, oggi riconosciuto a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, vanta una storia e un prestigio che risale al tempo degli antichi romani. Vino raro e ricercato, oggi il Moscato di Scanzo non è più l'unico vino a rappresentare l'enologia della provincia di Bergamo, poiché negli ultimi decenni stanno guadagnano crescente notorietà anche i vini delle denominazioni Valcalepio e Terre dei Colleoni. Il territorio della Valcalepio – oggi riconosciuto come Denominazione d'Origine Controllata – dal punto di vista viticolturale ed enologico, rappresenta certamente il rilancio della produzione vinicola bergamasca. Lo sviluppo enologico della Valcalepio si fa infatti risalire all'inizio degli anni 1970, culminando nel 1976 con il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata. Si è trattato del primo importante passo che ha determinato la creazione di un sistema enologico definito, costituendo gli stili bianco, rosso, rosso riserva e moscato passito.

Con l'eccezione del Valcalepio Moscato Passito, i vini di questo territorio sono interamente prodotti con varietà alloctone, nello specifico, Merlot e Cabernet Sauvignon per i rossi, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Chardonnay per i bianchi. Per quanto riguarda il Valcalepio Rosso – lo stile che prendiamo in esame nella nostra degustazione – la composizione del vino prevede Merlot dal 40 al 75% e Cabernet Sauvignon dal 25 al 60%. In termini generali, la scelta più frequente dei produttori è quella di impiegare le due varietà in parti uguali, optando quindi per un perfetto equilibrio in termini di composizione. Il Valcalepio Rosso prevede un periodo di maturazione per almeno un anno, con un minimo di tre mesi in contenitori di legno, periodo che aumenta a tre anni per lo stile riserva, con un minimo di 12 mesi in botte. Le due uve bordolesi conferiscono al Valcalepio Rosso percettibile struttura, caratteristica che è ulteriormente accresciuta dalla maturazione obbligatoria in legno, soprattutto nel caso dello stile riserva.

La Degustazione

Prima di versare i vini della nostra degustazione per contrasto nei rispettivi calici, provvediamo al reperimento delle due bottiglie. Sebbene si tratti di vini che godono di una certa diffusione, dei due è sicuramente il Rosso di Montepulciano quello che è più facilmente reperibile, grazie soprattutto alla maggiore quantità prodotta. I due vini saranno comunque facilmente reperibili in una qualunque enoteca ben fornita. Per quanto riguarda il Rosso di Montepulciano, la nostra scelta è a favore di una bottiglia prodotta con almeno il 70% di Sangiovese, mentre la restante parte costituita da Canaiolo Nero, Colorino e Mammolo. Ci assicureremo, inoltre, che il vino sia stato maturato in botte per alcuni mesi. La scelta del Valcalepio Rosso non impone particolari attenzioni sulla compo-



Il colore del Rosso di Montepulciano

sizione delle uve poiché – in ogni caso – sono presenti sia il Merlot sia il Cabernet Sauvignon. Ci assicureremo tuttavia che le due uve siano presenti in pari quantità, mentre per la maturazione sceglieremo un vino che ha trascorso alcuni mesi in botte. In entrambi i casi sceglieremo bottiglie appartenenti alle annate più recenti e saranno versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Possiamo adesso iniziare la valutazione dei due vini, iniziando – come di consueto – dall'analisi dell'aspetto, cioè come si presentano alla vista in termini di colore e trasparenza. Per fare questo avremo bisogno di una superficie bianca, come per esempio un foglio carta, sopra al quale inclineremo il calice. Iniziamo dal Rosso di Montepulciano e procediamo con l'analisi del suo colore, dopo avere inclinato il calice sopra la superficie bianca. Osservando la base, possiamo rilevare un colore rosso rubino brillante, mentre ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, possiamo valutare la trasparenza, in questo caso di media intensità. Valutiamo ora la sfumatura del Rosso di Montepulciano osservando l'estremità del vino verso l'apertura del calice, operazione che consentirà di rilevare una tonalità rosso rubino, confermando quindi il colore base. Passiamo ora all'analisi dell'aspetto del Valcalepio Rosso e, osservando la base del calice, possiamo rilevare un colore rosso rubino intenso con una trasparenza decisamente inferiore rispetto al Rosso di Montepulciano. La sfumatura del vino lombardo conferma il colore base, cioè rosso rubino.

I profili olfattivi del Rosso di Montepulciano e Valcalepio Rosso presentano, al naso, differenze sostanziali, principalmente dovute alle uve che li compongono. Sangiovese nel caso del Rosso di Montepulciano, Merlot e Cabernet Sauvignon in quello del Valcalepio Rosso, varietà che si possono certamente definire distanti in termini olfattivi. Sebbene nel Rosso di Montepulciano siano generalmente presenti altre varietà oltre al Sangiovese, è proprio quest'ultima a impartire il carattere olfattivo primario del vino. Dal calice del vino toscano, infatti, si possono chiaramente apprezzare i profumi di amarena, prugna e lampone, spesso seguiti dalle sensazioni floreali di violetta e rosa. Ben diverso il profilo dei vini prodotti con Merlot e Cabernet Sauvignon – come il Valcalepio Rosso – i quali si fanno riconoscere al naso per l'intenso profumo di ribes, seguito da amarena e prugna, oltre ai riconoscimenti floreali di violetta e, molto spesso, iris. Nel caso specifico dei due vini della nostra degustazione, infine, si percepiranno anche i profumi conferiti dalla maturazione e dal tempo, qualità che si dovranno opportunamente considerare nel quadro olfattivo complessivo.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi del Rosso di Montepulciano e Valcalepio Rosso. Il primo vino che prendiamo in esame è, come nella fase precedente, il Rosso di Montepulciano. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotearlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare la sua apertura. Dal naso si percepiscono, puliti e intensi, i profumi di amarena, prugna e violetta, un'apertura decisamente tipica per i vini nei quali è presente il Sangiovese. Dopo avere roteato il calice e provveduto alla seconda olfazione, il profilo olfattivo del vino toscano si completa con i profumi di rosa, lampone, mirtillo e mora, oltre alle sensazioni terziarie tipiche della maturazione in botte. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Valcalepio Rosso, mantenendo quindi il calice in posizione verticale e senza rotearlo. Al naso si percepiscono profumi intensi e puliti di ribes, amarena e mirtillo, seguiti dal piacevole profumo della violetta. Dopo avere roteato il calice e provveduto alla seconda olfazione, il Valcalepio Rosso completa il suo profilo con iris e mirtillo, oltre alle sensazioni terziarie riconducibili alla maturazione in legno.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei vini della nostra degustazione per contrasto, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal Rosso di Montepulciano. Prendiamo un sorso del vino toscano e procediamo con la valutazione dell'attacco, cioè le sensazioni gustative iniziali percepite in bocca. L'apertura del Rosso di Montepulciano è fortemente caratterizzato dal Sangiovese, pertanto in bocca si percepisce una buona struttura con piacevole freschezza conferita dall'acidità, trovando l'equilibrio gustativo grazie all'apporto della morbidezza, quella dell'alcol in particolare. L'astringenza è percepibile e di media intensità, sensazione ulteriormente rafforzata dall'effetto del Canaiolo Nero. In bocca si percepiscono i sapori di amarena, prugna e lampone, trovando quindi buona corrispondenza con il naso. L'attacco del Valcalepio Rosso è decisamente diverso: in questo caso, oltre alla maggiore struttura, si percepisce principalmente una piacevole morbidezza – merito sia del Merlot sia della maturazione in botte – e l'astringenza è generalmente più intensa rispetto al vino toscano. In bocca si percepiscono nettamente i sapori di ribes, amarena, prugna e mirtillo.

Siamo giunti al termine della degustazione per contrasto di questo mese, pertanto procediamo con la valutazione delle sensazioni finali che Rosso di Montepulciano e Valcalepio Rosso lasciano in bocca dopo la deglutizione. In particolare, valuteremo la persistenza gusto-olfattiva, cioè la misura del tempo durante il quale è possibile percepire in bocca le qualità organolettiche primarie del vino prima della completa dissoluzione. Il finale del Rosso di Montepulciano è persistente e in bocca si continuano a percepire sia la piacevole freschezza conferita dall'acidità, sia la buona struttura, oltre ai sapori di amarena, prugna e lampone. Il finale del Valcalepio Rosso è altrettanto persistente e, rispetto al Rosso di Montepulciano, in bocca si continua principalmente a percepire un'apprezzabile morbidezza, oltre alla moderata astringenza, sebbene più intensa rispetto al vino toscano. In bocca si percepiscono inoltre i sapori di ribes, prugna, amarena e mirtillo. Prima di concludere la nostra degustazione, provvediamo all'ultima olfazione dei due calici, prima il Rosso di Montepulciano e poi il Valcalepio Rosso: le differenze sono ancora evidenti e, non da meno, molto 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



NeroSanlorè 2018
Gulfi (Sicilia, Italia)

Nero d'Avola

Prezzo: € 47,50 Punteggio ✧✧✧✧ 🌟

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

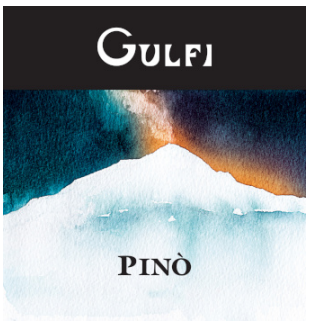
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, carruba, tabacco, cappero, liquirizia, mallo di noce, macis, grafite, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

2 anni in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



Pinò 2017
Gulfi (Sicilia, Italia)

Pinot Nero

Prezzo: € 73,20 Punteggio ✧✧✧✧ 🌟

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e ciclamino seguite da aromi di lampone, mirtillo, carruba, cacao, pepe rosa, tabacco, liquirizia, catrame, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

Almeno un anno in botte, almeno un anno in bottiglia.

Paste ripiene con carne e funghi, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Zuppe di legumi



Grottino di Roccaviva Rosso Nettare dell'Enotria 2021
Cantine De Biase (Basilicata, Italia)

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Malvasia Nera di Basilicata, Montepulciano

Prezzo: € 18,00 Punteggio ✧✧✧✧

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, lampone e prugna seguite da aromi di violetta, geranio, fragola, melagrana, mirtillo e mora.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, lampone e prugna.

Almeno 11 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.

Pasta con carne e funghi, Carne stufata con funghi, Carne bianca arrosto



Grottino di Roccaviva Rosso L'Essenza 2020
Cantine De Biase (Basilicata, Italia)

Sangiovese, Cabnernet Sauvignon, Malvasia Nera di Basilicata, Montepulciano

Prezzo: € 26,00 Punteggio ✧✧✧✧

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

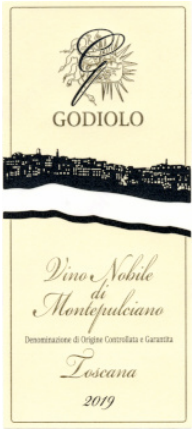
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di rosa, mora, mirtillo, ribes, carruba, cacao, tabacco e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

8 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.

Paste ripiene con carne, Carne alla griglia, Carne arrosto, stufati di carne con funghi, Formaggi



Vino Nobile di Montepulciano 2019
Godiolo (Toscana, Italia)

Sangiovese (98%), Colorino (2%)

Prezzo: € 25,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

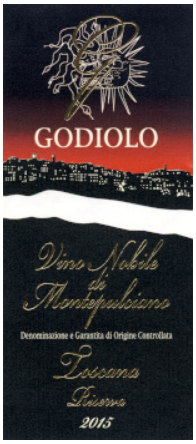
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, lampone, mirtillo, cacao, tabacco, liquirizia, cannella, cuoio, macis, mentolo e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

18 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

Selvaggina, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi



Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2015
Godiolo (Toscana, Italia)

Sangiovese (98%), Colorino (2%)

Prezzo: € 35,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



Alto Adige Lagrein Riserva Gries Select 2020
Rottensteiner (Alto Adige, Italia)

Lagrein

Prezzo: € 22,90 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, mirtillo e mora.

12 mesi in barrique, 12 mesi in botte.

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



Alto Adige Gewürztraminer Passito Cresta 2020
Rottensteiner (Alto Adige, Italia)

Gewürztraminer

Prezzo: € 30,00 - 375ml Punteggio ✧✧✧✧✧

Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, albicocca secca e fico secco seguite da aromi di confettura di pesche, confettura di mele cotogne, dattero, canditi, lavanda, litchi, scorza d'agrume, miele, zenzero, zafferano e mandorla.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca secca e fico secco.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Crostate di frutta secca e confetture, Formaggi stagionati e piccanti



Langhe Nebbiolo 2021
Amalia Cascina in Langa (Piemonte, Italia)

Nebbiolo

Prezzo: € 17,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

12 mesi in botte.

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



Barolo Le Coste di Monforte 2019
Amalia Cascina in Langa (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 viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, lampone, fragola, cioccolato, tabacco, cannella, cuoio, liquirizia, pepe rosa, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

12 mesi in barrique, 20 mesi in botte.

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



Collio Friulano Ronco delle Cime 2022
Venica & Venica (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

Friulano

Prezzo: € 30,00 Punteggio ✧✧✧✧ ✯

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e nespola seguite da aromi di biancospino, camomilla, ginestra, cedro, susina, pesca, ananas, timo, zenzero, mandorla e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pera e nespola.

Parte del vino matura in botte.

Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce stufato con funghi, Pesce fritto, Crostacei alla griglia, Zuppe di funghi



Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2022
Venica & Venica (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

Sauvignon Blanc

Prezzo: € 39,00 Punteggio ✧✧✧✧✧

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, pesca e sambuco seguite da aromi di ginestra, biancospino, cedro, mela, pera, frutto della passione, ananas, pompelmo, ortica, foglia di pomodoro, peperone, salvia e pietra focaia.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva spina, pesca e cedro.

Parte del vino matura in botte.

Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesca saltato con funghi, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Fagher
Le Colture (Veneto, Italia)

Glera

Prezzo: € 15,00 Punteggio ✧✧✧✧

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

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di kiwi, pera e glicine seguite da aromi di ginestra, biancospino, mela verde, pesca, ananas, nespola e susina.

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

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

Prodotto con il metodo Charmat.

Antipasti di pesce, crostacei e verdure, Pasta e risotto con verdure e crostacei, Pesce saltato, Crostacei saltati, Latticini, Uova

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Rive di Santo Stefano Gerardo 2022
Le Colture (Veneto, Italia)

Glera

Prezzo: € 19,00 Punteggio ✧✧✧✧

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

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

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

Finale persistente con ricordi di pera, kiwi e mela.

Prodotto con il metodo Charmat.

Antipasti di pesce e crostacei, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Crostacei saltati, Latticini, Uova

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`.

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

Al via il terzo mandato per Francesco Mazzei alla guida del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana dal 2018. «Sono onorato della fiducia che mi viene riconosciuta, si sono raggiunti risultati incoraggianti riguardo la notorietà e l'apprezzamento della Denominazione, ma vi è ancora molto lavoro da fare», afferma il riconfermato presidente, che aggiunge «La DOC Maremma Toscana ha fatto degli evidenti passi in avanti ed è auspicabile agire in continuità con gli obiettivi del programma di sviluppo messo in campo, assieme al CDA, all'inizio del mio primo mandato; proseguiremo in quella direzione

cercando di portare avanti al meglio tutti gli impegni istituzionali – dalla valorizzazione alla promozione della Denominazione – puntando su quattro ulteriori asset: razionalizzazione del disciplinare, ricerca, enoturismo, e sinergia con gli altri Consorzi sul territorio».
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 24 Consorzi Vitivinicoli della Toscana, i quali forniscono praticamente la totalità della produzione DOP e IGT regionale con oltre 1 miliardo di fatturato (11è presidente dell'Associazione L'Altra Toscana.
Annunciato il nuovo Consiglio di Amministrazione: escono Federica Mascheroni Stianti di Castelprile della Volpaia e Pericle Paciello di Rocca di Frassinello; Andrea Daldin, in rappresentanza di Tenuta Sassoregale-S.M.Tenimenti Pile Lamole Vistarenni e San Disdagio, sarà sostituito da Alessandro Marzotto. I nuovi consiglieri subentranti sono Danilo Nocciolini di Cantina LaSelva e Giuseppe Mantellassi di Fattoria Mantellassi. La distribuzione dei Consiglieri per le singole categorie produttive vede quindi tra i Viticoltori: Danilo Nocciolini (Cantina LaSelva), Marco Bruni (Bruni), Edoardo Donato (azienda viticola Donato Edoardo); per la categoria Vinificatori: Massimo Tuccio (Cantina "I Vini di Maremma" S.A.C.), Alessandro Gallo (Tenuta Rocca di Montemassi-Castello d'Albola), Francesco Mazzei (Belguardo - Mazzei), Alessandro Marzotto (Tenuta Sassoregale-S.M.Tenimenti Pile Lamole Vistarenni e San Disdagio) mentre tra gli Imbottigliatori Giuseppe Mantellassi (Fattoria Mantellassi) e Sergio Bucci (Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano). Come Vicepresidenti che affiancheranno Mazzei sono stati confermati Marco Bruni e Edoardo Donato.
La strategia per il terzo mandato ruoterà certamente attorno a temi chiave quali la tutela e la promozione istituzionale, inoltre si punterà su: la razionalizzazione del disciplinare, individuando le tipologie più interessanti e di successo che meglio si esprimono sul territorio e che offrono le prospettive migliori; la ricerca, con un lavoro di sperimentazione che porti a una caratterizzazione viticola del territorio, in collaborazione con partner scientifici e tecnici, sviluppando ulteriormente pratiche di agricoltura di precisione; l'enoturismo, andando a capire quali sono le esigenze degli attori in questo settore e l'effettivo livello dei servizi offerti dalle aziende sul territorio per poter creare delle proposte sempre più funzionali al consumatore; l'implementazione della sinergia tra i Consorzi operanti sul territorio per rafforzare la nostra presenza sui mercati nazionali e internazionali.
«Siamo pronti a proseguire con una squadra rinnovata e motivata. Continueremo a lavorare per mantenere alta l'attenzione sulla qualità e sulle tradizioni vitivinicole della Maremma Toscana», ha dichiarato il presidente. «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; la nostra Denominazione è tra le più dinamiche della regione e si trova al 5° posto per l'imbottigliato tra le DOP toscane, resta fermo l'obiettivo dei 10 milioni di bottiglie nel medio periodo, massa critica indispensabile per avere visibilità sui mercati», conclude Mazzei.

Pietro Cirio è il Nuovo Presidente dell'Associazione Comuni del Moscato

È Pietro Cirio, sindaco di Loazzolo e produttore viticolo, il nome indicato dagli Amministratori della provincia di Asti per la carica di presidente dell'Associazione Comuni del Moscato. Dopo le consultazioni interne tra i Comuni dell'astigiano, ecco quindi la sua elezione all'ordine del giorno di una affollata Assemblea, ospitata nella chiesa dei SS. Giacomo e Cristoforo a Santo Stefano Belbo. «Grazie della fiducia, spero di essere all'altezza» le prime parole pronunciate da Cirio di fronte alla platea, alla presenza dell'Assessore regionale all'Agricoltura Paolo Bongioanni, del Consigliere regionale Luigi Genesio Icardi, dei vertici del Consorzio di Tutela dell'Asti e del Moscato d'Asti, dei rappresentanti sindacali tra cui Coldiretti, Confagricoltura e CIA e di tanti Amministratori e produttori. Pietro Cirio ci tiene a rappresentare quegli agricoltori "che vivono solo di agricoltura" e che sentono in modo particolare le difficoltà relative alla sopravvivenza degli operatori del comparto e alla loro qualità di vita; la scelta ricaduta su di lui proviene anche dalla sua lunga attività nell'associazionismo a difesa del fronte del Moscato d'Asti, che in passato ha interpretato anche attraverso la carica di Consigliere all'interno del Consorzio di Tutela. Cirio guiderà l'Associazione per i prossimi due anni, insieme a un direttivo che accoglie i rappresentanti dei Comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo, in fase di nomina con nuovi avvicendamenti negli enti interessati dalle ultime elezioni.
In un contesto di grande partecipazione, il nuovo Assessore regionale Paolo Bongioanni ha annunciato il grande lavoro che lo aspetta, chiarendo subito l'interpretazione del suo nuovo impegno che affronterà sviluppando consultazioni sui diversi temi: "ogni scelta nascerà dopo un confronto"; in una realtà agricola regionale che oggi ci presenta luci e ombre sarà anche importante accostarsi al settore turistico in un percorso nuovo, rivelando il nuovo progetto di filiera corta che riguarda la produzione, lavorando sulle grandi potenzialità e sulle necessità del comparto attraverso nuove azioni, tra cui ad esempio la rivisitazione della partecipazione regionale al Vinitaly, ma anche affrontando importanti problematiche come la Peste Suina e i danni derivati dalla fauna selvatica attraverso un nuovo dipartimento con un programma di contenimento.
Anche il Consigliere regionale Icardi augura buon lavoro al presidente Cirio, ricordando le tante battaglie per il territorio condivise insieme, e in questa occasione all'Assessore chiede la riattivazione della Commissione Paritetica Regionale, importante strumento di consultazione sul tema della vitivinicoltura soppresso anni fa.
Tanti gli interventi dalla platea, tra cui quello del presidente del Consorzio di Tutela, Stefano Ricagno, che ha rinnovato la disponibilità a lavorare insieme, mentre anche per il presidente regionale della Confederazione Italiana Agricoltori, Gabriele Carenini, servono tavoli di concertazione e di confronto; Monica Monticone, presidente della Coldiretti astigiana ha puntualizzato sulla tracciabilità, sull'origine dei prodotti e sulla concorrenza degli spumanti artificiali; infine, sono state diverse le voci degli agricoltori tra cui quella di Piercarlo Sacco, che ha voluto consegnare al neo presidente lo statuto dell'Associa-

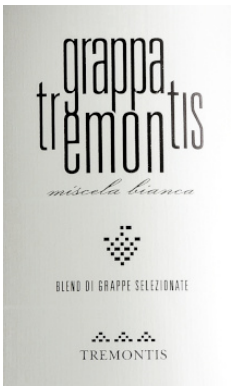
zione Agricoltori Autonomi, ricordandone i contenuti. Una discussione generale che si è sviluppata toccando diversi punti critici del lavoro agricolo, svelando la realtà che si incontra giornalmente in vigna, approfondendo le questioni che pongono "sul filo del rasoio" la condizione di molti operatori: ecco quindi ritornare il problema della fauna selvatica che riguarda i cinghiali e i caprioli, la mancata redditività, la semplificazione burocratica anche dei bandi chiesta a gran voce, così come l'aggiornamento del prezziario regionale, gli enormi costi di gestione delle aziende agricole, i costi proibitivi delle cooperative. Insomma, davvero tanti i temi che l'Assessore Bongioanni ha ascoltato con attenzione anche rispondendo, e che intende affrontare uno per uno con le disponibilità regionali a disposizione.

«L'occasione è stata utile anche per presentare al nuovo Assessore regionale la realtà dell'Associazione Comuni del Moscato, attraverso la conduzione del vicepresidente e sindaco di Cossano Belbo, Luca Luigi Tosa, che ha illustrato le principali attività svolte a partire dalla fondazione: da "Offri il Moscato d'Asti al tuo ospite", passando per le osservazioni alle modifiche del PAN, arrivando a ricordare l'importante progetto "Sorì Eroici". L'Associazione rimane al centro con il suo carattere rappresentativo, impegnandosi – come ha sempre fatto – a valutare e a discutere le diverse argomentazioni che giungono dalla voce degli agricoltori, cercando – proprio come è avvenuto in questa occasione – di far colloquiare i diversi attori: tutti insieme per difendere il nostro Moscato d'Asti e per sviluppare le potenzialità, cercando di rendere meno incerto il futuro di chi lavora in vigna e in cantina.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa Miscela Bianca
Tremontis Essentia Dumeti (Sardegna)

Vinaccia di Nasco, Vermentino, Moscato Bianco, Malvasia Bianca, Cannonau e Bovale

Prezzo: € 14,00 - 70cl Punteggio ✧✧✧✧

Incolore, limpida e cristallina.

Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di pera, ciliegia, banana, pesca, mela, lampone, fragola, susina e nocciola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

Finale persistente con ricordi di pera, ciliegia, banana e pesca.

Distillazione in con alambicco discontinuo.

Wine Guide Parade

Maggio 2024

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Tre Sette 2018, Riecine	15174
2	Masetto Dulcis 2022, Endrizzi	14958
3	Taurasi Riserva Piano di Montevergine 2016, Feudi di San Gregorio	13343
4	Colli di Conegliano Refrontolo Stèfen 1624 2018, De Stefani	13323
5	Masetto Bianco 2021, Endrizzi	11416
6	Trento Rosé Riserva Brut Piancastello 2018, Endrizzi	11369
7	Fiano di Avellino Pietracalda 2022, Feudi di San Gregorio	11170
8	Malanotte del Piave 2019, De Stefani	9153
9	Palmina 2022, Riecine	9030
10	A Pois 2022, Fontezoppa	8134
11	Trento Riserva Brut Piancastello 2019, Endrizzi	7722
12	Trento Brut Endrizzi 2020, Endrizzi	7407
13	Venezia Sauvignon Vènis 2022, De Stefani	7206
14	Bianco di Riecine 2021, Riecine	6952
15	Greco di Tufo Cutizzi 2022, Feudi di San Gregorio	6622