

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 78, Ottobre 2009

Vendemmia in Tempi di Crisi

Le operazioni di vendemmia in Italia sono oramai giunte alle fasi conclusive, in molte regioni del nostro paese il mosto sta ora fermentando nella promessa di diventare vino. Puntualmente, come ogni anno, anche per il 2009 sono state fatte previsioni e in molti si sono affrettati nel dire che quest'anno avremo una *vendemmia a cinque stelle*. Una bella notizia, anche se - in onore del vero - siamo da tempo abituati a notizie di questo tipo: ogni anno pare che si realizzi la "vendemmia del secolo", nonostante questo sia iniziato da pochi anni. A prescindere dalle anticipazioni rivelate dalle previsioni - auspicando certamente che queste si avverino - la qualità della vendemmia 2009 si valuterà concretamente fra qualche mese, quando i vini saranno finalmente versati nei calici. Un metodo certamente spietato, ma certamente attendibile e determinante, che non lascia spazio a ulteriori *considerazioni* o congetture. E questo vale per ogni vendemmia.

Previsioni a parte, la vendemmia 2009 sarà comunque ricordata, oltre che per la sua auspicata qualità, anche per il particolare periodo di condizioni economiche - di certo non brillanti - e che da tempo investono il mondo del vino. La vendemmia 2009 è innegabilmente una vendemmia che risente della crisi, che porta con sé le difficoltà del 2008 e che si accumuleranno a quelle inevitabili del 2009. Il vino non sta vivendo un bel momento, sia per quanto riguarda i consumi, sia per quanto riguarda la produzione. Il vino italiano risente della crisi e la situazione non è certo delle più favorevoli. Sono infatti molti i produttori che hanno appena concluso le operazioni di vendemmia, che hanno quindi portato altra uva in cantina e si apprestano a produrre nuovo vino, e che hanno la cantina letteralmente piena di bottiglie invendute dell'annata 2008. Sembra un problema da poco? L'idea di accumulare altre bottiglie in cantina, con il rischio di non venderle tutte, certamente è un'ipotesi che allarma ogni produttore.

Gran parte del vino dell'annata 2008 destinato al "consumo immediato" - quindi gran parte dei bianchi, rosati e i rossi cosiddetti *giovani* - giace infatti nelle cantine dei produttori, invenduto e quindi motivo di perdita economica. La speranza di venderli nei prossimi mesi, quando il mercato chiederà solamente vini giovani del 2009, è pressoché remota. Che fine farà

tutto questo vino? Molto probabilmente sarà venduto a prezzi molto bassi alle distillerie, interessate unicamente all'alcol etilico che ne possono ricavare. Del resto, questo è il loro lavoro. La crisi che caratterizza la vendemmia 2009 non si sta vivendo solamente in cantina, ma anche nel vigneto, in quel luogo dove tutto ha inizio e dove si stabiliscono gli essenziali criteri di qualità del vino. Un grande vino nasce da grandi uve di qualità: uve mediocri restituiscono un vino mediocre, anche se - in questo senso - capita che in cantina avvenga qualche "miracolo".

Il 2009 vede infatti un calo generalizzato dei prezzi delle uve, diminuendo quindi i profitti delle aziende agricole che si dedicano a questa attività e che vendono le loro uve alle cantine. Secondo le stime diffuse dalle associazioni che rappresentano questa categoria di settore, i prezzi di vendita delle uve hanno visto nel 2009 una diminuzione media del 10%, con evidenti perdite di profitto da parte dei produttori. Questo significa che, in mancanza di adeguati profitti, le aziende agricole che si dedicano alla produzione di uva si troveranno in difficoltà, tanto da dovere cessare la propria attività o decidere la riconversione della produzione a colture più remunerative. Nonostante tutto questo, le previsioni per la vendemmia 2009 dicono che la produzione - in termini di quantità - sarà pressoché identica a quella del 2008, stimando addirittura un aumento del 5% rispetto allo scorso anno. Un bel paradosso, visto che una cospicua quantità del vino del 2008 giace ancora nelle cantine e che presto dovranno accogliere il nuovo vino del 2009.

Da molte parti si sta infatti invitando alla diminuzione della produzione, a partire dalle rese in vigna, una tendenza che favorirebbe indubbiamente la qualità del vino. In effetti, che senso ha produrre così tanto vino se in questo momento il mercato registra una diminuzione generalizzata dei consumi, diminuzione che è determinata anche dalla crisi economica di questi tempi? Ma siamo poi così sicuri che la diminuzione dei consumi di vino in Italia sia esclusivamente determinata dalla crisi economica in atto? Certamente la crisi ha svolto un ruolo sostanziale in questo, ma probabilmente non è l'unica responsabile. Per esempio, siamo sicuri che la campagna svol-

DiWINEtaste OnLine

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

Sommario

Vendemmia in Tempi di Crisi	1
GUSTO DIVINO	
Salice Salentino Rosso a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	9

ta - ai limiti del proibizionismo - contro l'abuso di alcol per la prevenzione alle conseguenze della guida in stato di ebbrezza non abbia quale responsabilità? Sia chiaro ancora una volta, mettersi alla guida di un veicolo dopo avere esagerato con le bevande alcoliche (quindi non solo con il vino!) è qualcosa che non condividiamo e riteniamo deprecabile oltre che sciocco e stupido. Esagerare con le bevande alcoliche è comunque sciocco in ogni caso: il migliore apprezzamento si ottiene sempre con la moderazione.

La logica del *terrore* della punizione ha però ottenuto i suoi risultati, compreso quello del calo di vendite di vino. Se si fosse lavorato di più sulla cultura del buon bere moderato e intelligente - anziché sul divieto - oggi le cose sarebbero forse andate diversamente. Consoliamoci con il fatto che la vendemmia 2009 sarà di ottima qualità, quanto meno, visti i periodi non certo ottimi provocati dalla crisi, avremo qualcosa di cui essere felici. Come ogni anno, non resta che attendere il tempo e la sua paziente opera nei confronti del vino, aspettando la primavera, stagione nella quale si inizieranno a vedere e assaggiare i risultati della fatica in vigna e in cantina. E chissà poi se la diminuzione dei prezzi dell'uva corrisponderà anche a una diminuzione dei prezzi dei vini di questa vendemmia? Dubitiamo che questo possa accadere, e dovremo comunque attendere la primavera per scoprirlo. In fin dei conti, in tempi di crisi vale ancor più l'antico adagio *mors tua, vita mea*. Staremo a vedere. Per il momento, benvenuta vendemmia 2009 con l'auspicio che sia testimone - nonostante le difficoltà di questi tempi - di una nuova rinascita per l'economia del vino e della vitivinicoltura.

GUSTO DIVINO

Salice Salentino Rosso a Confronto

Il Salice Salentino Rosso è una delle principali glorie enologiche del Salento, un vino rosso prodotto con la celebre uva Negroamaro e la Malvasia Nera di Lecce

Nell'interessante scenario dei vini rossi di Puglia, regione principalmente nota per i vini prodotti con l'uva Primitivo, c'è una prestigiosa ed eccellente uva capace di regalare vini di pregio e qualità: il Negroamaro. La Puglia, che per anni ha svolto il ruolo di fornitore di uve e vini da "taglio", cioè impiegati per *rinforzare* i vini di altre regioni italiane che - per motivi ambientali, viticolture e meteorologici - erano caratterizzati da

strutture non proprio imponenti. I primi vini che hanno regalato notorietà alla Puglia sono stati certamente quelli prodotti con l'uva Primitivo, in particolare quelli di Manduria, tuttavia in questa regione, dove il sole splende più che altrove, i vigneti sono anche ricchi di altre interessanti uve, come il Negroamaro e la Malvasia Nera, protagoniste del vino della degustazione comparativa di questo mese: il Salice Salentino Rosso. Il vino prende il nome dall'omonima località in provincia di Lecce, un'area riconosciuta a Denominazione d'Origine Controllata (DOC), dove si producono anche vini bianchi, rosati, liquorosi e spumanti.

Il protagonista principale del Salice Salentino Rosso è indubbiamente il Negroamaro, che in questo vino deve essere presente per almeno l'80%, mentre alla Malvasia Nera di Lecce spetta il compito di completare la composizione di questo vino. Il Negroamaro, le cui origini sono incerte - anche se si ritiene che sia stato introdotto dai Greci - è una delle principali uve rosse della Puglia, capace di produrre vini di estremo pregio. Anche l'origine del nome non è molto chiara, ritenendo che questo possa avere sia un'origine dialettale, sia un'origine derivante dal latino e dal greco antico. Secondo alcuni, Negroamaro deriverebbe dall'espressione dialettale "niuru maru", cioè *nero* e *amaro*, a causa del colore scuro dei suoi acini e dal sapore tendenzialmente amarognolo dei suoi vini. Secondo altri, deriverebbe dal latino *niger* e dal greco antico *mavro*, che in entrambe le lingue significa *nero*, a sottolineare il colore scuro e nero dei suoi acini e dei suoi vini. Anche la Malvasia Nera è caratterizzata da acini scuri, e la sua origine è probabilmente la Grecia. Il nome deriva - esattamente come tutte le altre Malvasie - da una città greca del Peloponneso, nota come *Monemvasia*, che significa "entrata unica". Furono i commercianti veneziani a chiamare queste uve - per assonanza - *Malvasie*.

I Vini della Degustazione

Il territorio della DOC Salice Salentino prevede la produzione di diversi stili di vini, di questi, i più celebri e apprezzati sono i rosati e i rossi. Entrambi gli stili sono prodotti con le uve Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce, la prima presente per almeno l'80% della composizione, la seconda per la restante parte. I vini di quest'area sono prodotti nell'intero territorio dei comuni di Salice Salentino, Veglie e Guagnano - in provincia di Lecce - e in quelli di Pancrazio Salentino e San Donaci, in provincia di Brindisi. Il Salice Salentino è inoltre prodotto in parte dei territori di Campi Salentina - in provincia di Lecce - e Cellino San Marco, a Brindisi. Il Salice Salentino Rosso può essere prodotto anche negli stili "novello" - con la consueta tecnica della macerazione carbonica - e "riserva". Solo i vini con un volume alcolico minimo del 12,50% e posti in commercio dopo un periodo minimo di invecchiamento di due anni, di cui almeno sei mesi in botte, hanno diritto alla menzione *riserva*.

I vini della nostra degustazione comparativa sono tutti maturati in botte o in barrique e due di questi sono prodotti nello stile *riserva*. Il primo vino della nostra degustazione è il Salice Salentino Rosso di Resta, prodotto per l'80% con Negroamaro e per il 20% con Malvasia Nera, maturato in botte per 10 mesi. Il secondo vino della nostra degustazione comparativa è il Salice Salentino Rosso Riserva Selvarossa delle Cantine Due

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2009 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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



Due dei vini della nostra degustazione comparativa: Salice Salentino Rosso Riserva Selvarossa delle Cantine Due Palme e Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa di Leone de Castris

Palme, nel quale il Negroamaro è presente per il 90%, maturato per 12 mesi in barrique. Il terzo vino è il Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa di Leone de Castris, sempre da uve Negroamaro e Malvasia Nera, per il quale si è impiegato un tempo di maturazione più lungo, circa 20 mesi in barrique. Tutti i vini sono selezionati in accordo alle annate attualmente in commercio e tutti sono valutati alla temperatura di 18°C in calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Il colore del Salice Salentino Rosso è prevalentemente determinato dal Negroamaro, un'uva capace di regalare vini con colori intensi e vivi, grazie alla buona presenza di sostanze coloranti nella buccia. Nonostante sia presente in quantità minori, anche la Malvasia Nera di Lecce ha un buon contenuto di sostanze coloranti, capace di produrre vini dal colore rosso rubino intenso. La trasparenza del Salice Salentino è generalmente bassa, caratteristica che è anche determinata da condizioni viticole ed enologiche: rese più basse in vigneto producono uve con concentrazioni di sostanze coloranti più alte. A causa del tempo di maturazione previsto dal disciplinare di produzione - almeno due anni - nel Salice Salentino non si ha la possibilità di osservare i colori tipici dei vini "giovani" e caratterizzati da tonalità rosso porpora: già dal momento della commercializzazione sarà il rosso rubino a dominare il calice. Con il tempo il colore del Salice Salentino tende ad assumere tonalità rosso granato, quindi rosso aranciato, seguendo il consueto sviluppo di tutti i vini rossi.

Iniziamo la valutazione dei vini della nostra degustazione comparativa dal Salice Salentino Rosso di Resta. Inclinando il calice sopra una superficie bianca - è sufficiente un semplice foglio di carta - osserveremo il colore del vino alla base del calice. Si potrà notare un colore rosso rubino intenso e una trasparenza ridotta. Osservando il vino all'estremità del calice, valuteremo la sfumatura, che presenterà lo stesso colore rosso rubino. Passiamo ora al secondo vino della degustazione comparativa: Salice Salentino Rosso Riserva Selvarossa delle Cantine Due Palme. L'osservazione della base del calice - sem-

pre mantenuto inclinato sopra una superficie bianca - consente di apprezzare una trasparenza ridotta e un colore rosso rubino intenso e brillante, stesso colore che si osserva nella sfumatura. Il terzo vino della degustazione - Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa di Leone de Castris - è caratterizzato da una trasparenza ridotta e un colore rosso rubino intenso e brillante, mentre la sfumatura - a causa della lunga maturazione in barrique - mostra un colore rosso granato.

Esame Olfattivo

Il profilo olfattivo del Salice Salentino Rosso è caratterizzato dalla potenza conferita dal Negroamaro alla quale si unisce la delicatezza della Malvasia Nera. Saranno comunque gli aromi di fiori e frutta a dominare il profilo olfattivo di questo vino, in particolare gli aromi di amarena e prugna, ai quali si aggiungono quelli di mora e mirtillo, inclusa la violetta, la sensazione floreale più tipica del Salice Salentino. Questo interessante vino del Salento, in particolare lo stile *riserva*, matura in contenitori di legno, pertanto si potranno cogliere gli aromi terziari e speziati tipici di questo metodo di produzione. Nel Salice Salentino possiamo infatti cogliere aromi di vaniglia, tabacco, cioccolato e liquirizia, qualità che si accentuano ulteriormente con la maturazione in bottiglia. A questi si aggiungono inoltre aromi di cannella, chiodo di garofano, macis e cacao. Nonostante non siano molto frequenti, nei vini di quest'area si possono talvolta percepire aromi balsamici di mentolo.

Il primo vino del quale valuteremo gli aromi è il Salice Salentino Rosso di Resta. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare i cosiddetti aromi di apertura, cioè le qualità che identificano principalmente un vino e le sue uve. Dal calice si percepiranno aromi intensi e puliti di amarena e prugna, oltre a un piacevole accenno di mora. Dopo avere roteato il calice - in questo modo si favorisce lo sviluppo e l'ossigenazione di tutti gli altri aromi, quelli che necessitano di una maggiore quantità di ossigeno per volatilizzare - procediamo con la seconda olfazione. L'aroma di mora è ora più netto e intenso, inoltre si percepiscono aromi di mirtillo, violetta, rosa canina e lampone. Si percepiranno inoltre aromi più complessi di vaniglia, cacao e tabacco, frutto della maturazione per 10 mesi in botte.

Procediamo ora con la valutazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Salice Salentino Rosso Riserva Selvarossa delle Cantine Due Palme. L'apertura di questo vino è caratterizzata da aromi di amarena, prugna e mora, qualità che identificano sia il Salice Salentino Rosso sia il Negroamaro. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione così da completare il profilo olfattivo del vino. Dal calice si apprezzeranno aromi di violetta e mirtillo, oltre ad aromi più complessi di vaniglia, tabacco, liquirizia, chiodo di garofano, cannella e un piacevole accenno di anice stellato. La valutazione del terzo vino - Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa di Leone de Castris - propone all'apertura aromi di amarena, prugna e mora, non molto diverso dal vino precedente. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che completerà il profilo olfattivo del vino con violetta, mirtillo, lampone, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao e macis. In questo vino - maturato per quasi 20 mesi in barrique - si noti il carattere quasi di *confettura* degli aromi di frutta.

Esame Gustativo

Il gusto del Salice Salentino Rosso - così come per il profumo - è principalmente caratterizzato dalle qualità del Negroamaro, uva dal carattere forte e imponente, ingentilito dalla Malvasia Nera. Il Negroamaro è un'uva capace di produrre vini di buon corpo e dal caratteristico sapore *amarognolo*, qualità che sono, come già detto, arrotondate e mitigate dalla più delicata Malvasia Nera di Lecce. Il carattere vigoroso del Negroamaro è ulteriormente mitigato e arrotondato dalla maturazione - che nello stile *riserva* deve essere almeno di due anni, di cui 6 mesi in botte - conferendo quindi ai tannini qualità più rotonde e vellutate. La Puglia è fra le regioni d'Italia dove il sole splende maggiormente, una condizione che aiuta la maturazione delle uve facendo sviluppare buone quantità di zucchero, con il risultato di produrre vini piuttosto alcolici. Non è raro infatti trovare vini Salice Salentino Rosso con volumi alcolici di oltre 13,5%, utile comunque all'equilibrio dei tannini.

Cominciamo con l'assaggio del primo vino della nostra degustazione comparativa: Salice Salentino Rosso di Resta. Nell'attacco di questo vino si potranno apprezzare i tannini del Negroamaro, non eccessivamente aggressivi grazie alla maturazione in botte, prontamente equilibrati dall'alcol che si fa sentire subito dopo con la sua classica sensazione *bruciante*. Passiamo ora alla degustazione del secondo vino - Salice Salentino Rosso Riserva Selvarossa delle Cantine Due Palme - che regala in bocca un attacco decisamente più robusto rispetto al vino precedente, con tannini vigorosi, tuttavia già morbidi e vellutati, ulteriormente equilibrati dall'alcol, che in questo vino raggiunge il 14%. Procediamo quindi con il terzo vino della nostra degustazione comparativa: Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa di Leone de Castris. L'attacco di questo vino è caratterizzato dall'astringenza dei tannini robusti, anche in questo caso ammorbiditi dal tempo e dal legno, sensazione che è ben equilibrata dall'alcol, in questo caso del 14%. Si noti anche la struttura decisamente robusta.

Considerazioni Finali

Il Salice Salentino Rosso è certamente una delle migliori espressioni del Salento, nel quale l'uva Negroamaro riesce pienamente a esprimere il suo carattere, reso più armonico dalla presenza della Malvasia Nera. Il finale del primo vino - Salice Salentino Rosso di Resta - è persistente, lasciando in bocca intensi e puliti ricordi di amarena, prugna e mora, una chiusura piuttosto tipica per questo stile di vino. Anche il finale del secondo vino, Salice Salentino Rosso Riserva Selvarossa delle Cantine Due Palme, è persistente, lasciando in bocca sapori intensi e puliti di amarena, prugna e mora, rispetto al vino precedente, con una sensazione di struttura più robusta. Anche il finale del terzo vino - Salice Salentino Rosso Riserva Donna Lisa di Leone de Castris - si fa notare per l'ottima persistenza, oltre che per i suoi sapori intensi e puliti di amarena, prugna e mora, non molto diverso dai vini precedenti. In tutti e tre i vini si noti il carattere vigoroso conferito dall'uva Negroamaro, che ottiene un perfetto equilibrio - anche nelle fasi finali della degustazione - dalla delicata, e comunque importante, presenza della Malvasia Nera di Lecce.



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



Prosecco di Valdobbiadene Dry La Primavera di Barbara 2008 Merotto (Veneto, Italia)

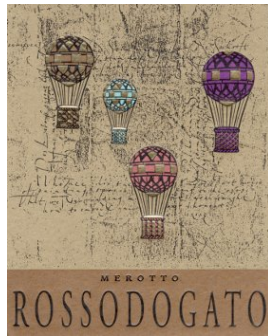
Uvaggio: Prosecco (90%), Perera (10%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Prosecco di Valdobbiadene Dry La Primavera di Barbara si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di glicine, mandarino, biancospino, pesca, susina e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, piacevole dolcezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, ananas e pesca. Prosecco di Valdobbiadene Dry La Primavera di Barbara fermenta in autoclave per circa 60 giorni.

Abbinamento: Risotto con crostacei, Crostacei alla griglia, Flan di verdure



Rosso Dogato 2001
Merotto (Veneto, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Rosso Dogato si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, mirtillo, cuoio, cioccolato, tabacco, liquirizia, pepe rosa, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna. Rosso Dogato matura per 20 mesi in botte, 10 mesi in barrique e per 30 mesi in bottiglia.

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



Langhe Rosso Pian del Lupo 2004
Casavecchia Marco (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo (1/3), Merlot (1/3), Cabernet Sauvignon (1/3)

Prezzo: € 10,20

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Langhe Rosso Pian del Lupo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di fragola, lampone, mirtillo, vaniglia, cannella, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Langhe Rosso Pian del Lupo matura per 12 mesi in barrique e affina per 12 mesi in bottiglia.

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



Barolo Piantà 2004
Casavecchia Marco (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ☆☆☆☆

Barolo Piantà si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, rosa, vaniglia, tabacco, cacao, cannella, anice e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo Piantà matura per oltre due anni in botte e affina per almeno 18 mesi in bottiglia.

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



Langhe Nebbiolo 2007
Curto Marco (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Langhe Nebbiolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, vaniglia, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Langhe Nebbiolo matura per 2 anni di cui 6 mesi in botte.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi





Barolo La Foia 2004
Curto Marco (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barolo La Foia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, fragola, rosa, vaniglia, cannella, pepe rosa, cioccolato e anice. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo La Foia matura per due anni in botte e affina per due anni in bottiglia.

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



I2 2007
Veneranda Vite (Marche, Italia)

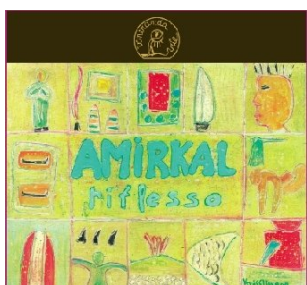
Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆

I2 si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, carruba, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. I2 matura per 10 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Amirkal Riflesso 2007
Veneranda Vite (Marche, Italia)

Uvaggio: Lacrima di Morro (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 5,80

Punteggio: ◆◆◆★

Amirkal Riflesso si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, mora e prugna seguite da aromi di violetta, lampone, mirtillo, ciclamino e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora. Amirkal Riflesso matura per 12 mesi in parte in vasche d'acciaio e in parte in barrique seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Carne arrosto, Carne alla griglia, Formaggi stagionati*



Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Maso Camorz 2005
Endrizzi (Trentino, Italia)

Uvaggio: Teroldego

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Maso Camorz si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Maso Camorz matura in barrique e in botte.

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



Gran Masetto 2005
Endrizzi (Trentino, Italia)

Uvaggio: Teroldego

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Gran Masetto si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, ciliegia sotto spirito, vaniglia, tabacco, macis, cioccolato, cannella, smalto e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole accenno di dolcezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Gran Masetto è prodotto per metà con uve Teroldego appassite e matura per 20 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Franciacorta Brut Rosé Arcadia
Lantieri de Paratico (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Pinot Nero (60%), Chardonnay (40%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Franciacorta Brut Rosé Arcadia si presenta con un colore rosa buccia di cipolla chiaro e sfumature rosa tenue, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, lievito e lampone seguite da aromi di ciliegia, fragola, burro, mandarino, pesca, ciclamino e mela. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, banana e mela. Franciacorta Brut Rosé Arcadia rifermenta per almeno 30 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Salumi, Latticini, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Carne saltata



Franciacorta Satèn
Lantieri de Paratico (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 19,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Franciacorta Satèn si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, lievito e mela seguite da aromi di nocciola, crosta di pane, biancospino, agrumi, pera, pesca, susina e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, banana e susina. Il vino base matura per 3 mesi in barrique. Questo Franciacorta Satèn rifermenta in bottiglia per 30 mesi.

Abbinamento: Aperitivo, Antipasti di pesce e crostacei, Crostacei saltati



Etna Rosso O' Scuru O' Scuru 2006
Al-Cantara (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Prezzo: € 21,60

Punteggio: ◆◆◆★

Etna Rosso O' Scuru O' Scuru si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Etna Rosso O' Scuru O' Scuru matura per 6 mesi in barrique e per almeno 12 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con funghi, Carne stufata con funghi, Zuppe di funghi



Cappiddazzu Paga Tutti 2006
Al-Cantara (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 19,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Cappiddazzu Paga Tutti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, macis, cacao ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Cappiddazzu Paga Tutti matura per 12 mesi in barrique e per 12 mesi in vasche d'acciaio.

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

EVENTI

Notiziario

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

Autochtona 09: gli Italiani Amano il Vino Autoctono

Autochtona 2009, sesto forum dei vini autoctoni, si svolgerà dal 19 al 20 ottobre all'interno di Hotel 09, la grande manifestazione dedicata all'ospitalità a 360° in programma dal 19 al 22 ottobre nei padiglioni di Fiera Bolzano, e metterà in mostra il meglio dell'enologia locale di qualità. Del resto, lo stretto legame tra vino e territorio è uno dei principali fattori di sviluppo dell'enoturismo, attraverso il quale l'appassionato ricerca nella bottiglia un'espressione dell'ambiente, della cultura e della storia dell'area di produzione. Un rapporto, questo, che è reso esplicito e tangibile dai vini autoctoni, ossia realizzati utilizzando almeno l'85 con un preciso nome, coltivati in un territorio ben definito e per un periodo di almeno 50 anni. Autochtona, forte dei numeri della scorsa edizione, con

86 espositori provenienti da diverse regioni d'Italia che hanno messo a disposizione oltre 300 vini per una serie di degustazioni, proseguirà con la formula collaudata nelle scorse edizioni, mettendo la produzione altoatesina in netta evidenza, ma ponendo uno sguardo approfondito anche su produttori siciliani, veneti, toscani e locali in genere, che illustreranno le virtù e le potenzialità delle loro bottiglie, in una chiara occasione di business e di contatto con clienti nazionali e internazionali tra enoteche, wine bar, ristoranti, hotel. Non a caso Autochtona 09 si inserisce nella vasta proposta di Hotel 09 (19-22 ottobre), manifestazione suddivisa in sei aree tematiche, che prenderanno in esame tutte le "tessere" che compongono il complesso mosaico dell'ospitalità alberghiera, dalla gastronomia all'arredamento della cucina e ai complementi per la tavola; dal management e comunicazione, alla decorazione degli interni; dal wellness fino agli impianti e alle attrezzature, seguendo un percorso che porterà i visitatori a immergersi completamente nella vita e nell'attività quotidiana di un albergo.

Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme

Fervono i preparativi per la quinta edizione del Concorso Internazionale "Emozioni dal Mondo. Merlot e Cabernet insieme" promossa dal Consorzio Tutela Valcalepio e organizzata da Vignaioli Bergamaschi in programma dal 15 al 17 ottobre al Palamenti di Bergamo. Come negli anni precedenti, la manifestazione gode del patrocinio dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino che ad oggi lo ha concesso solo ad una quindicina di concorsi internazionali. Diversi giudici e giornalisti stranieri hanno già inviato la loro adesione a dimostrazione di quanto interesse ci sia all'estero per un evento simile che purtroppo molta stampa locale e nazionale non prende nella dovuta considerazione. L'obiettivo che il Consorzio Tutela Valcalepio si prefigge è quello di superare come numero le partecipazioni dello scorso anno. Nel 2008 al Concorso hanno partecipato ben 171 vini provenienti da 18 Paesi, cioè la quasi totalità delle Nazioni al mondo che effettuano il taglio bordolese, mentre le sei commissioni che hanno giudicato i vini erano composte da 64 giudici fra enologi e giornalisti provenienti da 17 paesi diversi.

«Un successo enorme a livello internazionale - ha commentato Sergio Cantoni, direttore del Consorzio Tutela Valcalepio e coordinatore del Comitato organizzatore del Concorso - che quest'anno intendiamo ripetere raggiungendo e magari superando le duecento etichette». Per quanto concerne la Tavola rotonda in programma la mattina di sabato 17 ottobre, prima della comunicazione dei vincitori, il tema previsto è "Innovazioni nella comunicazione e nel marketing del vino".

Crisi dei Consumi? Non per i Grandi Vini

«Crisi dei consumi? Non per i grandi vini. Le produzioni d'eccellenza tengono e il 2009 si chiuderà con gli stessi valori dell'anno precedente». Così, dal "Vino Vip" di Cortina, il presidente dell'Istituto del vino italiano di qualità Grandi Marchi, Piero Antinori, ha commentato la congiuntura del mercato enologico italiano. Il trend negativo non influisce in modo determinante sulle 17 firme icona dell'enologia nazionale, che insieme valgono un fatturato di oltre 500 milioni di euro, con

una quota export pari al 60 per cento delle vendite. «La domanda sui vini di alta gamma - ha detto Antinori - resiste ai venti di crisi, in virtù di un'immagine solida costruita negli ultimi 30 anni e a posizioni di assoluta leadership in numerosi mercati importanti. È vero che c'è stata una flessione degli ordini, ma per l'ultimo trimestre dell'anno si ipotizzano positivi segni di ripresa. Negli Usa - ha proseguito Antinori - dove le scorte sono ridotte al minimo, gli ordini stanno infatti ripartendo. Spedizioni in ripresa anche verso la Russia e il Canada, altri due fondamentali mercati di sbocco».

Una lettura, quella del presidente dell'Istituto Grandi Marchi, in controtendenza rispetto agli allarmismi registrati negli ultimi tempi. Per Antinori, c'è un dato di fondo sino a oggi poco osservato: «I consumi del vino a livello globale continuano ad avere in prospettiva un trend positivo, e questo è un aspetto fondamentale per comprendere come la crisi sia congiunturale. C'è infatti una maggiore attenzione al rapporto qualità prezzo, ma il consumatore è rimasto fedele al prodotto vino. Inoltre, rispetto ad altri settori molto più colpiti, il vino di qualità ha il vantaggio di poter essere conservato in cantina, magari per essere rivenduto anche dopo un paio d'anni, quando sarà aumentato di pregio e di valore. Per questo - ha concluso il presidente dell'Istituto - non è vero che "nulla sarà come prima", come si sente ripetere da più parti, ma servirà invece a fare pulizia di tanti improvvisati hobbisti del mercato e a obbligare le aziende ad una maggiore efficienza allo scopo di rafforzare la loro competitività».

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa Le Vigne di Castelluccio Castello delle Regine (Umbria, Italia)

(Distillatore: Distilleria Nannoni)

Materia prima: Vinaccia di Merlot

Prezzo: € 21,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆

Questa grappa si presenta limpida, cristallina e incolore. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di amarena, prugna, violetta, nocciola e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza

dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Alcol 42°.



Grappa Rubello

Vicara (Piemonte, Italia)

(Distillatore: Distilleria Rosignano Cellamonte)

Materia prima: Vinaccia di Barbera, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo

Prezzo: € 15,84 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta limpida, cristallina e incolore. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna, violetta, nocciola, amarena e lampone, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 40°.



Wine Parade

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

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

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