

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 133, Ottobre 2014

Mala Tempora Currunt

Questo mese mi permetto di citare Marco Tullio Cicerone - celebre politico e filosofo dell'Antica Roma - e una delle frasi più celebri a lui attribuite. In verità, la citazione completa sarebbe *Mala tempora currunt sed peiora parantur*, cioè "corrono brutti tempi ma se ne preparano di peggiori". Ho volutamente ommesso la parte finale per riservarmi un sano slancio di ottimismo, confidando - appunto - che il futuro non sarà comunque così peggiore. O almeno ci voglio sperare, poiché - è sicuro - non per tutti le cose andranno male. Visto che parliamo di vino, che ultimamente non se la sta passando proprio bene in termini commerciali - con molte cantine che hanno in magazzino quantità enormi di bottiglie e che sono costretti a svendere - è meglio pensare in positivo. Già solo per questo, "corrono brutti tempi" - almeno per i produttori - i quali non hanno certamente bisogno di altri *accidenti* per i quali lambiccarsi il cervello così da trovare una soluzione efficace. In questo senso, sarebbe auspicabile se potessero usare quel tempo per produrre un'uva e un vino migliore.

Il titolo si riferisce all'andamento meteorologico del 2014 che in Italia non ha certamente aiutato le sorti delle uve nei vigneti. Pioggia, tanta pioggia, un'estate ricca di acqua come non si vedeva da anni. Un andamento così atipico che ha portato serie preoccupazioni, non solo a chi produce vino e coltiva la vite, ma - più in generale - a tutto il comparto agroalimentare. Viaggiando qua e là in Italia, non è stato difficile - quest'anno - vedere vigneti danneggiati dagli effetti della peronospora e dall'oidio, così come distese di grano devastate, frutteti e oliveti in grave ritardo: la situazione è per molti "a rischio". Le forti piogge e la mancanza di sole, hanno portato un significativo rallentamento nella maturazione dei frutti - uva compresa - e si prevedono, almeno in vigna, ritardi di vendemmia che superano le due settimane. Quindici giorni possono sembrare "poca cosa", in realtà rappresentano un ulteriore rischio. L'annata 2014 sarà quindi nefasta, enologicamente parlando? Ovviamente, no. Non solo per il fatto che i vini di quest'annata non esistono ancora - pertanto qualunque previsione sarebbe del tutto inattendibile - sia perché non tutte le regioni hanno registrato andamenti disastrosi.

L'arrivo della stagione autunnale - che forse, a vedere l'e-

state, è arrivata con un largo anticipo di diverse settimane - potrebbe peggiorare ulteriormente le cose nei vigneti di alcune regioni. L'uva ha bisogno di terminare il suo ciclo di maturazione, ma senza sole questo processo è certamente difficoltoso. Non solo, la possibilità di ulteriori precipitazioni piovose aumentano - e di molto - il rischio dell'insorgere della temuta muffa. Una "piaga" che si aggiungerebbe ai danni già provocati da peronospora e oidio, con il risultato di compromettere ulteriormente il raccolto. Raccolto che, comunque, potrebbe giungere in cantina con livelli di zuccheri modesti, portando quindi alla produzione di vini poco alcolici e piuttosto *freschi*. Questo riguarda, ovviamente, l'uva sana che si riuscirà a raccogliere. In questo scenario non proprio positivo, molti produttori hanno comunque dichiarato l'uva che riusciranno a "salvare" è di buona qualità.

Ci sono produttori che - per così dire - hanno alzato bandiera bianca, altri invece sono addirittura contenti di quello che hanno portato in cantina, come nel caso dei vignaioli della Sicilia. C'è anche chi non riuscirà a portare alcun grappolo in cantina e chi ha dichiarato che per l'annata 2014 non produrrà quelli che si ritengono i migliori vini o comunque più significativi. Questo si potrebbe considerare come una dichiarazione di onestà e di rispetto verso i consumatori e - di fatto - è proprio così, anche per il bene di mantenere alto l'onore e la qualità di certi vini. Quelli che non riusciranno a portare uve significative in cantina - sia in termini qualitativi sia quantitativi - dovranno certamente trovare una soluzione concreta così da non compromettere il profitto del 2014. La soluzione più banale è quella di acquistare le uve da quelli che ne possiedono di "qualità accettabile" e sono disposti a venderle. Nemmeno a dirlo, non è così difficile immaginare una speculazione dei prezzi a causa della maggiore richiesta. *Mors tua, vita mea*.

Per contro, la minore temperatura - che in molte parti d'Italia non è mai stata tipicamente estiva - consentirà all'uva di conservare certe caratteristiche aromatiche. Avremo, quindi, vini meno alcolici, ma più acidi e con buoni profumi. Verrebbe da dire, non tutto il male viene per nuocere o, per meglio dire, "chi si accontenta, gode". Qualora volessimo essere "cattivi", si potrebbe dire che la carenza di zucchero delle uve si

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

Mala Tempora Currunt	1
GUSTO DI VINO	
Vini Monovarietali	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	9

può correggere con l'aggiunta di mosto concentrato e l'eccessiva acidità può essere ridotta, semplicemente usando metodi leciti e legali. In ogni caso, è bene sapere che a queste pratiche non si ricorre unicamente in occasione di annate meno favorevoli: rappresentano semplicemente le possibilità di intervento che sovente si usano in cantina quando necessario. In alcuni paesi, per esempio, la carenza di zuccheri si può correggere - e in modo legale - con l'aggiunta di saccarosio, il comune "zucchero da tavola", cosa che è notoriamente vietata in Italia.

Lo scenario non va comunque considerato "tragico", quanto meno, aspettiamo che i vini del 2014 siano versati nei calici prima di piangere inutili lacrime. Stime preliminari indicano che in Italia ci sarà un calo dei raccolti di circa il 15%. Di fatto, è dal 1950 che non si registrava nel nostro Paese una vendemmia così povera e che porterà - secondo le previsioni - a una produzione di circa 41 milioni di ettolitri di vino. Per gli amanti dell'eterna, quanto inutile, sfida Italia-Francia, il nostro Paese perderà il primato mondiale della produzione e lascerà ai cugini d'Oltralpe il posto più alto del podio con i loro previsti 47 milioni di ettolitri. *Mala tempora currunt*: con buona pace di chi è affezionato alle sorti di questa sfida. Il centro Italia sembra essere l'unica zona in controtendenza a questo calo e, pare, riuscirà addirittura a incrementare il raccolto del 10% rispetto al 2013. Comunque vada, sarà un grandissimo successo, se non altro per il fatto che i viticoltori del nostro Paese - nonostante la copiosa pioggia, grandine e tempo inclemente - saranno capaci, come sempre, di regalarci grandi vini. Io sono sicuro e non me ne vorrà Marco Tullio Cicerone per essermi permesso di cambiare la sua celebre frase: *mala tempora currunt sed meliora parantur*. Corrono brutti tempi ma se ne preparano di migliori. Almeno in cantina e nei calici: il tempo - sono sicuro - ci darà buone soddisfazioni anche per questo bizzarro 2014. *Ad maiora!*

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 133, Ottobre 2014

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2014 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

GUSTO DIVINO

Vini Monovarietali

Lo studio dei vini monovarietali è molto importante per la comprensione delle qualità espressive delle uve in funzione del territorio e delle tecniche enologiche

La degustazione sensoriale e critica del vino è un esercizio che richiede dedizione, concentrazione, attenzione e - non da ultimo - passione e curiosità. In uno scenario enologico così vasto, fatto di centinaia di vitigni diversi che portano - inevitabilmente - alla produzione di una quantità pressoché infinita di vini altrettanto diversi, conoscere le loro caratteristiche è molto importante. Una condizione che può divenire difficile e difficoltosa, proprio a causa dell'enorme quantità di varietà di uve da vino esistenti nel mondo: solo in Italia se ne contano circa cinquecento. Molte di queste, evidentemente, risultano avere un impiego enologico modesto e, in molti casi, addirittura unico, in ogni caso, ognuna di queste ha dignità enologica propria e, come tale, merita di essere considerata. Le varietà più diffuse aumentano - di fatto - la difficoltà e le possibilità di studio.

La degustazione dei vini monovarietali - cioè quelli prodotti da una singola varietà - ha un valore formativo e didattico molto elevato per qualunque degustatore. Lo studio di questi particolari vini, nonostante si possa immaginare come *semplice e riduttivo*, offre in realtà condizioni di analisi estremamente vaste e virtualmente infinite. La degustazione dei vini monovarietali - con lo scopo di comprenderne le caratteristiche - non può risolversi unicamente con lo studio di un unico caso o di un'unica bottiglia. Com'è noto, e questo certamente è uno dei tanti aspetti interessanti dell'enologia e della viticoltura, una varietà può avere interpretazioni diverse e considerevoli in funzione delle condizioni ambientali, culturali ed enologiche. A questo possiamo inoltre aggiungere le variabili introdotte dalle singole annate: i risultati diventano pressoché infiniti.

Le caratteristiche peculiari di ogni varietà possono infatti cambiare - anche in modo drastico - in funzione di queste variabili, pur rimanendo, per certi aspetti, pienamente riconoscibili. In altre parole, i vini prodotti in Borgogna con il Pinot Nero sono piuttosto diversi da quelli prodotti in Oregon, nonostante molte delle tipiche caratteristiche di questa varietà siano chiaramente riconoscibili in entrambi i casi. Lo stesso accade per qualunque altra varietà: le caratteristiche specifiche di ogni uva saranno in ogni caso riconoscibili indipendentemente dalle condizioni e dalle variabili viticole, ambientali ed enologiche. Altro esempio significativo è offerto dal Merlot. La sua celebre morbidezza, capace di donare rotondità al vino in modo spesso inequivocabile, è rilevabile anche in vini prodotti in condizioni, luoghi e annate molto diverse fra loro.

Lo studio dei vini monovarietali è inoltre fondamentale per la comprensione della vasta categoria di quelli multivarietali, prodotti dall'unione di più uve e secondo modalità enologiche distinte. Sapere riconoscere le caratteristiche salienti delle singole uve è quindi fondamentale per la comprensione e la valutazione di questi vini, i quali rappresentano una percentuale molto importante dello scenario enologico. A tale proposito è bene chiarire quello che, per molti, è considerata una sorta di *dote magica*: sapere riconoscere un vino, territorio e l'an-

nata con la semplice osservazione del colore e annusando il calice. Questo è ovviamente possibile, tuttavia si tratta di una qualità legata più all'immaginario comune che alla realtà. Non si tratta, in ogni caso, di qualità sovranaturale, piuttosto è il risultato di anni trascorsi a degustare vini e in modo assolutamente analitico. La superficialità, è bene ricordarlo, non va molto d'accordo con la degustazione sensoriale e analitica.

Esistono comunque varietà che, nella loro evidente immediatezza, sono decisamente più semplici da riconoscere anche dopo averle degustate poche volte. Altre, invece, risultano molto più *ostiche* e meno espressive: la capacità di saperle riconoscere chiede lunghi tempi e pratica: in certi casi, il rischio di confonderle con altre varietà è piuttosto elevato. Si tratta, in ogni caso, di un percorso di studio che va affrontato a piccoli passi e, come tale, è opportuno iniziare dalla degustazione delle varietà che possiedono qualità inconfondibili. A questo scopo risultano essere molto utili tutte le varietà aromatiche, cioè le uve i quali vini hanno un netto ed evidente profumo di uva. Data la ridotta quantità di uve appartenenti a questa categoria, lo studio risulta essere semplice e decisamente efficace. Le varietà aromatiche, lo ricordiamo, sono Moscato Bianco, Gewürztraminer e Brachetto.

Per iniziare questo tipo di studio, si metteranno a confronto tre vini prodotti con queste uve, appartenenti alla stessa annata e vinificati in secco. Indicazione fondamentale, poiché il Moscato Bianco e il Brachetto sono spesso vinificati per spumantizzazione, in particolare in Italia. Non è necessario che i vini provengano dallo stesso territorio o paese: quello che ci interessa indagare - in questo caso - è la caratteristica aromatica di queste uve e dei loro vini. Questo non significa che tutti i vini prodotti con queste uve hanno le stesse qualità organolettiche. Con il tempo si comprenderà che anche per queste uve - dal carattere così intenso ed esuberante - possono esistere delle differenze notevoli in funzione del territorio e dell'annata. All'inizio sarà sufficiente comprendere le caratteristiche peculiari di ognuna anche confrontando i tre vini fra loro con lo scopo di rilevare le loro analogie e differenze.

Si può iniziare, appunto, dalle cose semplici pur tuttavia non sottovalutando l'enorme variabilità delle uve aromatiche in funzione dei diversi fattori viticoli e enologici. Il pas-



Grappoli di Sangiovese: fra le uve più diffuse in Italia, i suoi vini offrono notevoli opportunità di studio per la comprensione delle diversità varietali e territoriali

so successivo che si può compiere - dopo avere fatto *conoscenza* con le tre varietà aromatiche - è quello di concentrare lo studio unicamente su una di queste. Con lo scopo di non introdurre elementi che potrebbero disturbare eccessivamente la valutazione, all'inizio è bene evitare vini che siano stati prodotti con tecniche enologiche particolari, come per esempio l'uso di botti e barrique. Questi elementi conferiscono infatti ai vini caratteristiche organolettiche tali da confutare - in certi casi anche in modo esagerato - le qualità specifiche dell'uva. Meglio concentrarsi all'inizio sulle differenze territoriali e viticoli, non da ultimo, quelle prodotte in annate diverse. L'importante è che i vini siano prodotti in contenitori inerti, come acciaio o cemento.

Si potrebbero considerare, per esempio, vini da Gewürztraminer prodotti in tre aree diverse, come Alto Adige, Valle del Reno e Alsazia. Volendo aumentare le possibilità di studio, si potrebbero aggiungere anche Gewürztraminer prodotti in Sicilia e Australia, così da avere una panoramica più ampia offerta da zone molto diverse fra loro. Il fattore fondamentale è che tutti siano prodotti in contenitori inerti e possibilmente appartenenti alla stessa annata o comunque con annate non molto distanti fra loro. Vini prodotti con la medesima varietà e provenienti da aree diverse, consente di comprendere l'influsso del clima e di come il caldo e il freddo influiscano non solo sui profumi ma anche sulla struttura. La stessa considerazione si può fare anche per l'annata, il suo andamento meteorologico e il periodo della vendemmia. Un metodo di studio che, va ricordato, è valido per ogni varietà, nonostante con le uve aromatiche possa risultare più semplice di quelle non aromatiche.

Con la pratica e con il tempo, possiamo aumentare la difficoltà e passare alla valutazione dei vini monovarietali prodotti in contenitori di legno, come botti e barrique. A questo punto dovremmo essere capaci a riconoscere le caratteristiche principali della varietà presa in esame e pertanto possiamo a ricercare le sue qualità organolettiche cercando di isolare l'apporto del legno. Questo esercizio può sembrare semplice, poiché si potrebbe pensare al riconoscimento delle qualità organolettiche del legno come palesemente evidenti tanto da risultare facilmente riconoscibili. In realtà, nonostante in certi casi l'apporto del legno sia eccessivo, quindi dominante, il tempo e l'uso *responsabile* della botte potrebbero introdurre caratteristiche organolettiche lievi e armoniose, tanto da risultare del tutto irrilevanti al degustatore superficiale.

Continuando lo studio dei vini monovarietali, un altro interessante esercizio è rappresentato dalla valutazione di quattro campioni - prodotti dallo stesso produttore e nella stessa zona - aventi caratteristiche enologiche diverse. A titolo di esempio, si potrebbero prendere in esame quattro bottiglie della stessa varietà delle quali una giovane e vinificata in contenitori inerti, un'altra giovane e maturata in legno, infine gli stessi vini maturati per alcuni anni in bottiglia. Questo esercizio offre la possibilità di comprendere come una varietà può evolvere nel tempo e in funzione di com'è stata vinificata, considerando in ogni caso le peculiarità e le caratteristiche specifiche delle rispettive annate. L'esercizio andrebbe in teoria condotto per ogni territorio nel quale la varietà in esame è coltivata in modo significativo, ricordando che le caratteristiche peculiari del vitigno saranno sempre rilevabili con le dovute interpretazioni e adattamenti.

Da queste considerazioni si evince che le opportunità di studio sono innumerevoli e, come tali, non è semplice - ma non impossibile - potere ricordare e fare tesoro delle singole esperienze. A questo proposito è utile ricorrere a quell'espediente al quale ogni degustatore non dovrebbe mai rinunciare: trascrivere le proprie impressioni e prendere nota. Un metodo semplice ed efficace, le nostre note torneranno sempre utili ogni volta che ci troveremo a degustare un vino prodotto con le varietà delle quali avremo trascritto le nostre impressioni sensoriali e personali. Con lo scopo di reperire in tempi rapidi le nostre esperienze di degustazione quando ne avremo bisogno, è certamente opportuno provvedere alla loro catalogazione e ordinamento funzionale.

Lo studio dei vini monovarietali non è una pratica riservata unicamente ai principianti. Questo tipo di studio, in tutte le sue innumerevoli variabili, accompagna - per così dire - la vita di ogni degustatore. Non solo un esercizio fondamentale per la comprensione delle singole varietà in funzione del territorio e dei diversi fattori produttivi, ma anche utile pratica per migliorare la propria capacità e mantenersi in allenamento. Oltre a questo, la degustazione dei vini monovarietali è fondamentale per la comprensione e lo studio di quelli cosiddetti *multivarietali*, cioè prodotti dall'unione di più uve. La conoscenza delle singole varietà e della loro espressione enologica risulterà infatti molto utile per poterle individuare anche in quei vini dove sono presenti insieme ad altre uve. Del resto, non è possibile riconoscere un'uva o un territorio se non lo si conosce e non lo si è mai incontrato. Riconoscere una varietà in mezzo a tante altre è motivo di grande soddisfazione, la giusta ricompensa per il tempo dedicato a questo tipo di studio.

❖ ❖ ❖

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



Tuscan Soul Abrusco 2011 Ferlino (Toscana, Italia)

🍷 Abrusco

Prezzo: € 22,00

Punteggio ❖❖❖❖

- 👁️ Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impenetrabile alla luce.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mora e mirtillo seguite da aromi di prugna, violetta, vaniglia, tabacco, pepe rosa e macis.
- 👄 Buona corrispondenza con il naso, attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e mirtillo.
- 📅 18 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne, Formaggi stagionati*



Tango 2010
Ferlaino (Toscana, Italia)

Merlot (58%), Cabernet Franc (25%), Petit Verdot (10%), Teroldego (7%)

Prezzo: € 30,00 Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, tabacco, cioccolato, macis ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

18 mesi in barrique, 8 mesi in vasche d'acciaio, almeno 8 mesi in bottiglia.

Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati



Tulipa 2013
Fattoria Vignavecchia (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 10,00 Punteggio

Rosa tenue intenso e sfumature rosa tenue, trasparente.

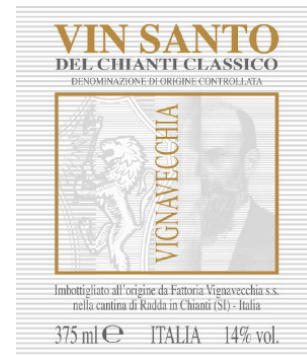
Intenso, pulito e gradevole, apre con note di ciliegia, susina e mora seguite da aromi di lampone, fragole e ciclamino.

Buona corrispondenza con il naso, attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi.

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e susina.

6 mesi in vasche d'acciaio, 2 mesi in bottiglia.

Antipasti di carne, Pasta con pesce, Pesce arrosto, Latticini



Vin Santo del Chianti Classico 2006
Fattoria Vignavecchia (Toscana, Italia)

Malvasia Bianca

Prezzo: € 17,00 - 375ml Punteggio ★

Giallo ambrato cupo e sfumature giallo ambrato, abbastanza trasparente.

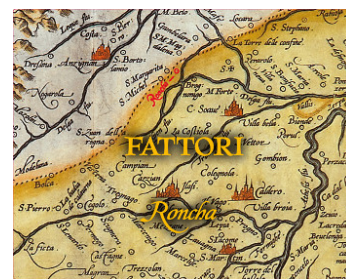
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, fico secco e caramello seguite da aromi di mandorla, dattero, miele, vaniglia, lavanda, noce, scorza d'agrumi, tabacco e smalto.

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

Finale persistente con ricordi di uva passa, fico secco e dattero.

5 anni in caratelli.

Crostate di confettura e frutta secca, Formaggi stagionati e piccanti







Roncha 2012
Fattori (Veneto, Italia)

Garganega (50%), Pinot Grigio (20%), Trebbiano di Soave (20%), Durella (10%)

Prezzo: € 18,00 Punteggio


Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di mela, pesca e susina.
-  Una piccola parte della Garganega è appassita per 5-6 mesi. Maturazione in botte e in vasche d'acciaio.
-  *Paste ripiene, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto*









Valpolicella Ripasso Col de la Bastia 2011
Fattori (Veneto, Italia)

-  Corvina (65%), Corvinone (15%), Rondinella (10%), Altre Uve (10%)


Prezzo: € 28,00

Punteggio    


-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, tabacco, vaniglia, cioccolato, macis e mentolo.
-  Buona corrispondenza con il naso, attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.
-  18 mesi in botte.
-  *Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Carne alla griglia*









Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio
2007
Lungarotti (Umbria, Italia)

-  Sangiovese (70%), Canaiolo Nero (30%)


Prezzo: € 26,00

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 mirtillo, mora, lampone, vaniglia, anice, cioccolato, tabacco, pepe rosa, macis, cannella e mentolo.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e mirtillo.
-  12 mesi in barrique, 4 anni in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*









San Giorgio 2005
Lungarotti (Umbria, Italia)

-  Cabernet Sauvignon (50%), Sangiovese (40%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio    

-  Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, ribes e amarena seguite da aromi di viola appassita, mora, mirtillo, vaniglia, liquirizia, cioccolato, tabacco, cuoio, macis ed eucalipto.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di prugna, ribes e amarena.
-  12 mesi in barrique, almeno 36 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati 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.

Il Sangiovese è Romagnolo!

Il Sangiovese è uno dei vitigni più diffusi in Italia e all'estero, ma le sue origini sono ancora in parte misteriose e discusse. Per tale motivo, ogni documento antico che getta luce su tale argomento è accolto con grande interesse; come la scoperta nell'Archivio di Stato di Faenza di un atto notarile del 1672 che attesta già all'epoca la coltivazione del Sangiovese nel territorio di Casola Valsenio, nell'Appennino faentino in Romagna. È il primo documento noto che riporta il termine Sangiovese, preceduto solo da un paio di citazioni, ma con denominazioni diverse.

Partendo dal documento, Beppe Sangiorgi, storico e giornalista, ha sviluppato una ricerca sull'origine del nome, sulla culla del Sangiovese e sulle sue successive vicende consultando circa 200 testi italiani e stranieri editi dal 1600 a oggi. Ricerca pubblicata, per iniziativa del Consorzio Vini di Romagna e con prefazione dello storico dell'alimentazione Massimo Montanari, nel libro "Sangiovese vino di Romagna - Storia e tipicità di un famoso vitigno e di un grande vino". Volume che nella seconda parte, curata da Giordano Zinzani, enologo e presidente del Consorzio Vini di Romagna, descrive il terroir romagnolo e le varie tipologie e denominazioni nelle quali si articola l'attuale produzione viticola ed enologica del Sangiovese in Romagna.

Incrociando la constatazione che il Sangiovese è inizialmente presente nell'area imolese-faentina con la convinzione di gran parte degli studiosi che individuano l'origine del Sangiovese nella parte montana dell'Appennino Tosco-Romagnolo, Sangiorgi ha ipotizzato che la culla di tale vitigno, figlio di un vitigno toscano e di un vitigno meridionale emigrato in Toscana, sia stata nella prima metà del secondo millennio la parte alta delle vallate dei fiumi Lamone, Senio e Santerno. E precisamente i monasteri vallombrosani di Crespino e Santa Reparata (Marradi), Susinana (Palazuolo sul Senio) e Moscheta (Firenzuola), tre comuni amministrati da Firenze ma posti nel versante romagnolo dell'Appennino.

Dai gioghi dell'Appennino il vitigno è sceso, da una parte lungo le vallate faentine e imolesi prendendo il nome dialettale di sanzaves (contrazione di sangue dei gioghi) e poi sanzvés, italianizzato in sangiovese, nome che ha sempre mantenuto difondendosi nel '700 nel resto della Romagna. Dall'altra parte, è sceso in Toscana assumendo i nomi di Sangiogheto, Sangioeto, San Zoveto e Sangiovetto e solo dalla metà dell'800 di Sangiovese. Il vitigno non solo ha assunto due nomi differenti di qua e di là dell'Appennino, ma ha sviluppato nei secoli anche caratteri diversi stante la sua grande sensibilità al terroir.

A partire dalla metà dell'800 il Sangiovese e il Sangiovetto si sono poi diffusi nelle altre regioni dell'Italia centrale e, verso la fine del secolo, la denominazione romagnola "Sangiovese" si è via via affermata, anche in Toscana. E non solo dal punto di vista linguistico, ma anche materiale, attraverso il reimpianto dei vigneti distrutti dalla fillossera.

L'identità romagnola del Sangiovese e il suo stretto legame con il territorio vengono rimate da Giordano Zinzani attraverso la descrizione del terroir e la presentazione delle varie tipologie e denominazioni nelle quali si articola l'attuale produzione viticola ed enologica di tale vitigno in Romagna. Cominciando dal "Romagna DOC Sangiovese" e proseguendo con il Sangiovese dei Colli romagnoli e il Sangiovese IGT.

Vendemmia Difficile: -15% sul 2013 a Livello Nazionale

Una produzione di vino a livello nazionale stimata attorno a 41 milioni di ettolitri, -15% rispetto ai 48,2 milioni diffusi dall'Istat per il 2013 (lo scorso anno si è avuta una produzione particolarmente abbondante, +8% sulla media dei cinque anni precedenti). Una riduzione consistente compresa tra il -8% del Piemonte e il -17% del Veneto si evidenzia in tutto il Nord. La situazione più problematica al Sud, con Sicilia (-27%) e Puglia (-25%) che riducono drasticamente i volumi dello scorso anno. È il Centro, invece, a rappresentare l'isola felice sul fronte quantitativo: Toscana (+3%), Umbria (+10%) e Marche (+7%) sono le uniche regioni con segno positivo.

Questi i risultati della ricognizione operata tra la fine di agosto e la prima decade di settembre sul territorio nazionale da Ismea e Unione Italiana Vini, presentati in una conferenza stampa tenuta presso Castello Banfi da Domenico Zonin, Presidente Unione Italiana Vini, Ezio Castiglione di Ismea, Paolo Castelletti, Segretario Generale Unione Italiana Vini, con il contributo di José Ramon Fernandez - Segretario Generale CEEV (Comité Européen des Entreprises Vins) che ha saputo dare un respiro internazionale alle tematiche trattate portando la propria testimonianza in merito agli scenari nel comparto vitivinicolo di Paesi come Spagna, Francia, Germania. Ha introdotto i lavori il padrone di casa, Enrico Viglierchio, Amministratore Delegato di Banfi e ha moderato Giorgio Dell'Orefice. Il compito di chiudere l'incontro è stato affidato al Sottosegretario alle Politiche Agricole Giuseppe Castiglione.

«Una vendemmia difficile, complicata, che ancora in molte zone lascia spazio all'incertezza come non si vedeva da tempo - Commenta Domenico Zonin, Presidente Unione Italiana Vini - Numerosi gli attacchi di patogeni, soprattutto peronospora e botrite, favoriti da un meteo instabile. Nonostante tutto, la maggior parte dei viticoltori ha mostrato preparazione e tempestività negli interventi. Anche se, in sintesi, possiamo concordare che la produzione sia stata scarsa a livello quantitativo e con un minor grado zuccherino, non possiamo esprimerci sulla qualità, rimandando ogni valutazione alla verifica in cantina.»

«Con l'appuntamento di oggi - prosegue il Presidente Zonin - Unione Italiana Vini e Ismea consolidano il proprio impegno al servizio del mondo vitivinicolo proponendo queste elaborazioni come momento di sintesi e confronto da ripetere ogni anno, magari in modo itinerante chiedendo ospitalità alle diverse realtà esistenti sul territorio, con l'obiettivo di fornire indica-

zioni probabilmente utili a orientare alcune scelte aziendali cui ogni imprenditore è chiamato. Il contributo delle Istituzioni, qui rappresentate dal Sottosegretario Giuseppe Castiglione, ci sprona a proseguire in questo percorso certi di trovare supporto operativo concreto anche da parte dello Stato.»

Dello stesso avviso Ezio Castiglione, Ismea, che aggiunge: «Questa collaborazione istituzionale UIV-ISMEA ci consente di proporre dati che si prestano a differenti declinazioni, partendo ovviamente dal punto di vista enologico/vitivinicolo per arrivare a quello economico. Facile immaginare, quindi, quanto conoscere l'andamento della vendemmia nelle varie regioni sia rilevante per ogni operatore. L'idea di riproporla ogni anno con un momento dedicato, come in questa circostanza, ci trova allineati; credo sia proficuo per tutti un confronto diretto per valutare i punti di forza e di debolezza del nostro sistema vino, partendo proprio dalla base, ovvero dalla vendemmia.»

«Il dato stimato per il 2014 - conclude Castiglione - è di fatto una sintesi tra un'ipotesi minima che porterebbe la vendemmia attuale al di sotto di 40 milioni di ettolitri e un'ipotesi più ottimistica che la vedrebbe a 42,2 milioni di ettolitri. La cautela è sempre d'obbligo quando si parla di stime, considerando tra l'altro l'inclemenza delle condizioni climatiche di quest'annata particolare.»

Stop al Sentore di Tappo

Addio sentore di tappo, l'azienda trentina Brentapack, del gruppo vicentino Labrenta, e il dipartimento di Fisica dell'Università di Trento hanno dato vita a un progetto di ricerca contro il fenomeno più temuto dai produttori di vino di tutto il mondo. Il brevetto, internamente "Made in Italy", consiste nella decontaminazione delle chiusure in sughero per il comparto vinicolo. Avviato nel 2013, lo studio riguarda la sanificazione del tappo, ovvero il processo che permette di eliminare il rischio che questo venga attaccato dal TCA, il tricloroanisolo, composto responsabile del sentore di tappo. La produzione di chiusure esenti dal rischio del TCA rappresenta una frontiera importante per il settore enologico e un'alternativa valida al ricorso ai materiali sintetici. Una soluzione che consente alle aziende di essere più competitive, risolvendo un problema che comporta un danno economico rilevante.

La conclusione della prima fase di questo progetto, che ha visto coinvolte sette tecnici, tra cui tre ricercatori, ha permesso di ottenere una riduzione molto significativa del TCA. La sanificazione del tappo ideata da Brentapack, del gruppo Labrenta, e Università di Trento prevede ora un ulteriore sviluppo, tanto che si sta implementando il primo impianto pilota per la produzione. L'obiettivo di questa ricerca è l'eliminazione totale del Tca.

Per Brentapack si tratta di un nuovo passo in avanti nella realizzazione di prodotti e tecnologie d'avanguardia. L'azienda, grazie a dieci anni di ricerca, ha brevettato anche Sughera, una linea di tappi senza collanti che nasce da una miscela di materiali termoplastici. Questo tipo di tappi, ideati da Brentapack con microagglomerato di sughero senza collanti, contengono polimero termoplastico e sono quindi completamente riciclabili. Le chiusure Sughera sono composte da una granina in sughero di qualità, perfettamente sterilizzata in modo da togliere eventuali contaminanti. Essa è frutto di ricerca italiana ed è prodotta completamente nel nostro Paese.

Il gruppo Labrenta, con 40 anni di esperienza nel settore, ha introdotto anche il sistema di controllo Checks Cork 5 per la qualità del sughero. Esso passa attraverso 5 diverse fasi: l'analisi gassosa e microbiologica, il controllo di qualità visiva, la selezione ponderale, l'umidità calibrata, il controllo finale e la tracciabilità. La novità più importante riguarda l'utilizzo di classifiche che seguono una selezione ponderale in grado di garantire una qualità omogenea del vino a livello di maturazione e sensoriale. L'azienda vicentina è una delle prime al mondo a utilizzare questo sistema grazie al quale si eliminano i tappi con densità troppo bassa che possono dare origine a colature, e quelli con densità troppo alta che possono evidenziare problemi di ritorno elastico. In questo modo si scarta circa l'8% del prodotto. Si ottiene così un prodotto di alto livello, definito "Core Alfa".



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 di San Leonardo
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)
(Distillatore: Distilleria Franceschini)

Vinaccia di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Prezzo: € 30,00 - 500ml


Punteggio ★

Limpida, incolore e cristallina.

Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di amarena, lampone, prugna, ribes, nocciola e fieno, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

Saperi intensi e pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.

Finale persistente con ricordi di amarena, lampone, ribes e nocciola.

 Distillazione in alambicco discontinuo a vapore.



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	↔	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
2	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
3	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
4	↘	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
5	↗	Pelago 2009, Umani Ronchi
6	↗	Maximo 2010, Umani Ronchi
7	↘	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
8	↗	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
9	↘	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
10	↗	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
11	↘	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
12	↗	Adarmando 2011, Tabarrini
13	↗	Montiano 2011, Falesco
14	↘	Camartina 2008, Querciabella
15	↘	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo

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