


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIV - Numero 144, Ottobre 2015

Vendemmia 2015: il Vino che Verrà

Ci siamo. Anche quest'anno è arrivato il momento fondamentale atteso da ogni vignaiolo, l'evento più importante del mestiere di fare vino e che decide, in larga parte, le sorti di un intero anno di lavoro. La vendemmia rappresenta infatti la verifica fondamentale sia della benevolenza o dell'ira di Madre Natura, sia del lavoro del viticoltore. Va detto, infatti, che chiunque si dedichi alla coltivazione della vigna e alla produzione di vino, è sempre attento all'osservazione del cielo e della vite. L'intento è quello di capire e, spesso prevenire, quello che la Natura dispensa nel corso della stagione, nel bene e nel male. A vedere l'andamento del 2015, la benevolenza è stata piuttosto generosa di sole e afa; le piogge e l'acqua scarsamente elargite, con conseguente sofferenza idrica per la vite. Va detto, per dovere di cronaca, che nelle scorse settimane, in alcune zone d'Italia, si sono registrate copiose piogge e grandinate, mettendo a rischio parte del raccolto.

In termini generali, rifuggendo dalla ridicola e speculativa definizione di *vendemmia del secolo* - preferisco chiamarla semplicemente *vendemmia 2015* - il vigneto Italia ha regalato ottime uve. Sembra la giusta ricompensa per quello che è stato il 2014, annata che in molti ricordano per le frequenti e copiose piogge. La scorsa annata è stata piuttosto tormentata per i vignaioli, costretti a porre rimedio come potevano, cercando di "salvare il salvabile". Si tratta di due condizioni poste agli estremi, in ogni caso nessuna delle due si può definire equilibrata. Va detto che anche troppo caldo e sole, nonostante aiutino il processo di maturazione delle uve, mette in pericolo la vite privandola della preziosa acqua. È vero che, in termini generali, la mancanza di acqua costringe la vite a cercare il prezioso liquido vitale nel sottosuolo, sviluppando radici più lunghe. Ammesso ci siano riserve idriche nel sottosuolo e, per questo, servono le piogge nella giusta misura.

Le associazioni di categoria hanno cominciato a esprimersi sull'annata 2015 già da qualche mese e, nelle previsioni, ci sono - o, meglio, ci sarebbero, visto che ancora molti stanno vendemmiano - poche regioni in Italia ad avere motivo di lamentarsi. Tutti sono concordi sulle quantità, preannunciando

aumenti di produzione che potrebbero aggirarsi intorno al 13% in termini di vino prodotto. Va detto che questo, ovviamente, non significa la produzione di vino di qualità, fattore che va oltre i semplici numeri di quello che si raccoglie in vigna. In ogni caso, la qualità delle uve sembra essere molto buona praticamente in tutte le regioni d'Italia, pertanto si può confidare in un buon inizio. Certo, dalla vendemmia al calice ne passa di tempo e, talvolta, le buone speranze della vigna non sono confermate dal vino. Ed è vero anche il contrario: ricordiamo ancora tutti la vendemmia 2002 - definita in modo unanime come "terribile" - eppure, a distanza di tempo, certi vini di quell'annata sono oggi strepitosi.

Le previsioni suggeriscono che oltre il 40% delle uve vendemmiate nel 2015 saranno destinate a vini a Denominazione d'Origine Controllata e Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, la restante parte pressoché equamente divisa fra vini a Indicazione Geografica Tipica e vini da tavola. La Col-diretti informa che la produzione stimata per il 2015 sarà di quarantasette milioni di ettolitri, quantità che - per chi segue la fondamentale, *appassionante* ed eterna sfida Italia-Francia - permetterà al nostro Paese di superare i cugini d'Oltralpe per poco più di mezzo milione di ettolitri. Tutto questo, ovviamente, con il permesso di Madre Natura, in particolare senza il verificarsi di piogge e condizioni meteorologiche avverse tali da fare cambiare queste stime. Questo si è in effetti verificato poiché in alcune zone d'Italia le piogge di settembre hanno prodotto alcuni danni ai vigneti, riducendo la frazione di uve sane.

In tutto questo, c'è già chi acclama l'annata 2015 di notevole qualità, sognando punte di eccellenza notevoli. Per quello che mi riguarda, saranno - come sempre - i calici a raccontarci se queste premesse si sono trasformate in realtà oppure no. A parte questo, valutando le stime diffuse nelle settimane scorse, sarà il Veneto ad aggiudicarsi il posto più alto del podio, per quanto riguarda la quantità prodotta, con i suoi 9,1 milioni di ettolitri di vino. La Toscana registra invece un calo del 5% rispetto al 2014, a causa - purtroppo - delle condizioni meteorologiche avverse che si sono verificate all'inizio di settembre. Lombardia e Sardegna confermano quanto prodotto

Sommario

Vendemmia 2015: il Vino che Verrà	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Verdicchio e Müller Thurgau	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	8

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

nel 2014, mentre la Puglia aumenta del 25% la sua produzione di vino. Si registrano incrementi della produzione anche in altre regioni e precisamente: Campania +20%; Trentino Alto Adige +15%; Friuli Venezia Giulia, Veneto, Piemonte, Marche e Sicilia +10%; Emilia Romagna +5%.

Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, dichiara - molto realisticamente - che in alcune zone saranno prodotti vini di elevata qualità e mediocri in altre, osservando che sarà una buona annata per i bianchi, troppo presto, invece, fare previsioni per i rossi. L'eccezionale ondata di caldo dell'estate 2015, ha fortemente favorito il processo di maturazione delle uve, imponendo l'anticipo della vendemmia praticamente in tutta Italia. Un anticipo che, in alcune zone, è stato significativo. Va comunque detto, che se è vero che la raccolta delle uve bianche si è praticamente conclusa in tutta Italia, lo stesso non si può dire per quelle rosse. Alcune varietà, infatti, saranno raccolte addirittura in novembre, pertanto, azzardare previsioni è quanto meno incauto anche per gli eventuali cambiamenti meteorologici. L'unica cosa che si può comunque fare con assoluta certezza, è l'augurio a tutte le donne e gli uomini che, anche quest'anno, sono impegnati nei lavori in vigna e in cantina. A loro, senza eccezione alcuna, l'augurio che la fatica di un anno sia ripagata da grandi vini o, quanto meno, i migliori possibili. Buon lavoro a tutti: noi siamo con voi.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Verdicchio e Müller Thurgau

Due uve diverse ed entrambe capaci di esprimere vini dai caratteri opposti ma comunque eleganti, in ogni caso di riconoscibile personalità

La prima è grande uva bianca autoctona delle Marche, la seconda nasce in Germania, frutto di un incrocio ben riuscito, viaggia in Svizzera e quindi arriva in Italia. I vini prodotti con il Verdicchio - uva bianca regina dei vigneti delle Marche - sono stati definiti da molti come "rossi vestiti da bianchi". Una definizione che, in verità, è attribuita anche ad altri vini bianchi, solitamente a quelli che - all'assaggio - esprimono una struttura piuttosto robusta. Carattere ben diverso quello del Müller Thurgau che vede nella freschezza dei suoi profumi la sua primaria personalità e, in termini di struttura, i suoi vini hanno un corpo decisamente inferiore. Anche il Verdicchio, evidentemente, regala vini che esprimono piacevoli sensazioni olfattive, tuttavia il carattere dei due vini risulta piuttosto distante, ognuno caratterizzato dalla propria eleganza.

Le due varietà sono generalmente utilizzate in purezza nella produzione dei vini, molto raramente unite ad altre uve. Questa caratteristica, che accomuna sia Verdicchio sia Müller Thurgau, consente alle due uve di esprimere notevole versatilità enologica, da vini bianchi secchi e dolci da uve appassite, compresi vini spumanti, sia Chardonnay sia Metodo Classico. La diffusione delle due uve, proprio per la caratteristica di essere raramente usate insieme ad altre uve, è piuttosto limitata. Se il Müller Thurgau è diffuso in alcune regioni d'Italia - e anche in altre zone del mondo - il Verdicchio è praticamente presente solo nelle Marche. Le rare volte che ritroviamo il Verdicchio al di fuori della sua regione di origine, è sempre unito ad altre varietà, in ogni caso, mai in quota dominante. Due uve, molto diverse fra loro, certamente adatte per una degustazione comparativa per contrasto.

Il Verdicchio è la principale uva a bacca bianca delle Marche ed è proprio questa regione la sua terra d'origine. Il Verdicchio ha un legame forte con le Marche tanto che, i vini prodotti con questa uva bianca in altre regioni, non esprimono lo stesso carattere e la stessa forza. L'origine del Verdicchio non è chiara, tuttavia si ritiene che sia una varietà indigena delle Marche, non avendo - fra l'altro - casi di analogia genetica con altre uve. I primi documenti scritti che potrebbero essere ricondotti al Verdicchio risalgono al medioevo. Si tratta di atti notarili nei quali si descrivono vigneti che potrebbero riferirsi alla celebre uva bianca delle Marche. Solo nella metà del 1500 si trova la prima citazione scritta del Verdicchio in un documento. Usato da sempre per la produzione di vino, sarà solamente alla fine del 1700 che si comprenderanno le sue enormi potenzialità enologiche, entrando - di diritto - fra le varietà più pregiate delle Marche e poi d'Italia.

I Castelli di Jesi e Matelica sono le aree principali per la produzione dei vini da Verdicchio, delle quali la località di Cupramontana è il luogo più significativo e celebre. Il Verdicchio prende il nome dal caratteristico colore dei suoi acini, con evidenti richiami al colore verde e che, spesso, si ritrova anche

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIV - Numero 144, Ottobre 2015

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2015 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



Il colore del Müller Thurgau come si presenta al calice.
Si notino le evidenti sfumature giallo verdolino.

nei suoi vini. Il Verdicchio è diffuso marginalmente anche in Abruzzo, Umbria e Lazio, tuttavia in nessuna di queste regioni riesce a esprimere risultati di rilievo. Il Verdicchio è celebre per i suoi vini di buona struttura e vibrante freschezza. Uva di notevole versatilità, il Verdicchio dimostra il suo spessore enologico anche nella produzione di interessanti spumanti sia prodotti con il metodo Charmat sia con il Metodo Classico mediante la rifermentazione in bottiglia. Facendo opportunamente appassire le uve, regala vini dolci di notevole eleganza, caratterizzati da buona struttura e acidità, quest'ultima indispensabile per l'equilibrio di questo stile di vini.

La storia del Müller Thurgau è decisamente più chiara poiché si tratta di un incrocio ideato verso la fine del 1800, in quel periodo durante il quale si cercava di migliorare le varietà delle uve con incroci e ibridazioni. Nel 1882 il Prof. Hermann Müller - a quei tempi lavorava all'istituto di coltivazione della vite di Geisenheim, Germania - si era prefisso lo scopo di combinare la finezza e l'intensità del Riesling con la capacità di maturare in anticipo del Sylvaner. L'incrocio che ottenne non aveva le caratteristiche da lui ricercate, tuttavia l'uva ebbe un'enorme successo in Germania. Il Prof. Müller decise di chiamare il nuovo incrocio Müller Thurgau, unendo il suo cognome e Thurgau (Turgovia), il cantone svizzero dove era nato. Per molti anni si è considerato questo incrocio come l'unione di Riesling e Sylvaner, tuttavia ricerche genetiche hanno consentito di stabilire che il Müller Thurgau è in realtà un incrocio di Riesling e Madeleine Royale.

Questa varietà conosce ancora oggi una buona diffusione in molte zone d'Europa, conoscendo un discreto successo anche in Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti d'America. Il Müller Thurgau è coltivato anche in Italia, in particolare nel Trentino Alto Adige dove è capace di produrre vini interessanti e caratteristici, soprattutto in Val di Cembra. Sempre in Italia, questa varietà è coltivata in Sicilia per la produzione di vini secchi e spumanti. Il Müller Thurgau produce vini caratterizzati da profumi che potrebbero ricordare varietà aromatiche, facendo notare che, comunque, che quest'uva non appartiene a questa categoria. Questa caratteristica rende il Müller Thurgau adatto alla produzione di spumanti metodo Charmat, capace di esaltare il profilo aromatico dell'uva. Vini di corpo esile, di immediata e piacevole freschezza, si preferisce vinificare que-

sta varietà in contenitori inerti proprio per favorire l'espressione delle caratteristiche tipiche del Müller Thurgau e dei suoi profumi.

La nostra degustazione comparativa per contrasto prenderà in esame un Verdicchio dei Castelli di Jesi e un Müller Thurgau del Trentino, entrambi appartenenti alla stessa annata. Si sceglieranno vini giovani, pertanto dell'ultima annata, facendo attenzione che siano stati vinificati in contenitori inerti, preferibilmente in vasche d'acciaio. A tale proposito è bene osservare che se è vero che il Müller Thurgau è praticamente vinificato sempre in vasca d'acciaio, in certi casi il Verdicchio è fatto fermentare e maturare in botte e perfino in barrique. I due vini saranno serviti in due calici distinti da degustazione a una temperatura di 10 °C. Questa temperatura consentirà infatti il migliore apprezzamento della freschezza dei due vini, garantendo - nel contempo - la corretta percezione delle qualità aromatiche tipiche di Verdicchio e Müller Thurgau.

Si comincia la nostra degustazione comparativa per contrasto dall'osservazione dei due vini al calice. Due vini molto diversi a partire dall'aspetto, nel quale si riconosce - in un certo senso - il clima delle rispettive terre di produzione. Iniziamo dall'osservazione del calice del Müller Thurgau nel quale si percepirà un colore giallo verdolino brillante e una trasparenza elevata. La sfumatura, osservata all'estremità del vino inclinando il calice e verso l'apertura, mostra lo stesso colore. Colori ben più accesi e intensi quelli che caratterizzano il Verdicchio dei Castelli di Jesi. Il colore di questo celebre vino delle Marche si esprime con tonalità giallo paglierino intenso, nelle quali si colgono spesso richiami di giallo verdolino che - fra l'altro - è motivo del nome di quest'uva. Incliniamo il calice e osserviamo la sfumatura, sempre all'estremità del vino verso l'apertura. Anche in questo caso noteremo un colore giallo paglierino con evidenti richiami di giallo verdolino.

La valutazione dei profumi di Müller Thurgau e Verdicchio ci offrono due profili olfattivi estremamente diversi. Il celebre incrocio prodotto dal Prof. Hermann Müller, per i suoi caratteristici aromi di frutta e, spesso, uva, può essere confuso con varietà aromatiche, categoria alla quale non appartiene. L'esuberanza aromatica del Müller Thurgau regala ai suoi vini profumi piacevolissimi di frutta, spesso molto immediati al naso e per questo apprezzati. Carattere ben diverso quello del Verdicchio, dai profumi più decisi che spesso arrivano perfino alla frutta secca. Nella celebre uva bianca delle Marche troviamo infatti sensazioni che ricordano direttamente la frutta a polpa bianca, oltre a fiori, così come una piacevole sensazione di mandorla che è identificativa di questa varietà. Il Verdicchio ha ottima longevità, caratteristica che consente inoltre uno sviluppo olfattivo interessantissimo pur conservando sempre il suo carattere schietto e deciso.

Il primo vino del quale valuteremo gli aromi è il Müller Thurgau. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione che consentirà di apprezzare l'apertura del vino. Dal calice si percepiscono aromi intensi di pesca, mela e ananas, oltre alla caratteristica nota di uva che ricorda, per certi aspetti, le varietà aromatiche. Dopo avere roteato il calice, il vino completa il suo profilo olfattivo con aromi di fiori e frutti, in particolare biancospino e ginestra, oltre a pera, banana, albicocca, sambuco e salvia. Passiamo ora al calice del Verdicchio dei Castelli di Jesi. L'apertura di questo vino offre al naso del degustatore aromi

di mela, pera, biancospino e la caratteristica nota di mandorla. Procediamo con la roteazione del calice così da favorire lo sviluppo degli altri aromi ed eseguiamo una seconda olfazione. Si percepiranno aromi di susina, ginestra, pesca, agrumi, camomilla, timo e ananas.

Le differenze fra i due vini diventano ulteriormente distanti nella valutazione del gusto. Prendiamo un sorso del Müller Thurgau e valutiamo il suo attacco in bocca. Si percepisce una piacevole acidità e, immediatamente dopo, una sensazione di struttura piuttosto moderata, tuttavia equilibrata dall'alcol. La corrispondenza con il naso è molto buona: si percepiscono chiaramente i sapori di pesca, pera e ananas, talvolta supportati da un vago ricordo di uva. L'attacco del Verdicchio dei Castelli di Jesi si presenta subito con la sua struttura decisamente più imponente rispetto al Müller Thurgau. Anche in questo caso la freschezza del vino è una qualità dominante, generalmente ben equilibrata dall'alcol che, nel Verdicchio, spesso supera i 13 gradi. La corrispondenza con il naso è molto buona, riconoscendo chiaramente la mela, pera, susina e, nota tipica del Verdicchio, la mandorla. Due vini, non c'è dubbio, che in questo aspetto, risultano molto diversi fra loro.

La parte conclusiva della nostra degustazione riguarda le sensazioni finali prodotte dai vini dopo averli deglutiti. Il finale del Müller Thurgau si esprime con buona persistenza, lasciando in bocca una piacevole sensazione di acidità oltre ai sapori percepiti durante la fase di attacco. Si continuerà inoltre a percepire la struttura moderata del vino. Il finale del Verdicchio dei Castelli di Jesi è parimenti caratterizzato da buona persistenza e, anche in questo caso, si percepisce una netta acidità oltre a una decisa struttura. Si percepiscono anche i sapori tipici di questo vino, oltre alla qualità più caratteristica del Verdicchio che si riconosce nella mandorla. La piacevole freschezza dei due vini li rende particolarmente gradevoli, invitando - per così dire - a riempire di nuovo il calice. Due vini e due uve molto diverse fra loro, espressioni di due caratteri distanti ma comunque piacevoli e di sicuro interesse sensoriale.

❖ ❖ ❖

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



Macchia Sacra 2014

Castello di Torre in Pietra (Lazio, Italia)

🍷 Fiano

Prezzo: € 7,00

Punteggio ◇◇◇◇ ★

- 👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di susina, nocciola e miele seguite da aromi di confettura di pere, biancospino, mela matura e iodio.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, spori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di susina, nocciola e miele.
- 📅 2 mesi in vasche di cemento, 4 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Pasta con funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



Terre di Breccia 2011
Castello di Torre in Pietra (Lazio, Italia)

Montepulciano, Sangiovese, Cesanese

Prezzo: € 6,75

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, lampone, mora, tabacco, vaniglia, carruba e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

9 mesi in botte, 9 mesi in bottiglia.

Paste ripiene con carne, Carne alla griglia, Stufati di carne, Carne arrosto



Il Moro 2012
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

Nero d'Avola

Prezzo: € 12,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, prugna e violetta seguite da aromi di amarena, lampone, mirtillo, cannella, carruba e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e lampone.

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

Carne alla griglia, Carne saltata con funghi, Paste ripiene, Formaggi stagionati



Valpolicella Col de la Bastia 2014
Fattori (Veneto, Italia)

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

Prezzo: € 8,90

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

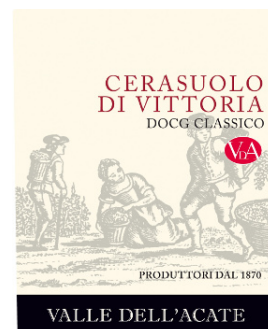
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e violetta seguite da aromi di mirtillo, prugna, vaniglia, cacao ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

Maturazione in vasche d'acciaio e botte.

Paste ripiene, Carne alla griglia, Stufati di carne



Cerasuolo di Vittoria Classico 2012
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

Nero d'Avola (60%), Frappato (40%)

Prezzo: € 12,50


Punteggio


Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

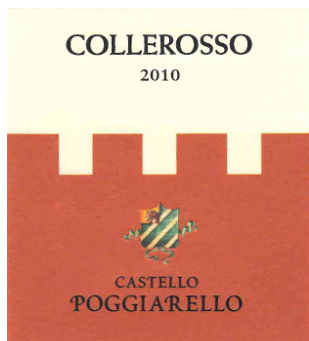
Intenso, pulito e gradevole, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, lampone, mirtillo, carruba, tabacco e vaniglia.

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


Finale persistente con ricordi di mora, prugna e lampone.

 12 mesi in botte, 9 mesi in bottiglia.

 *Carne arrosto, Paste ripiene con carne, Stufati di carne con funghi*





Collerosso 2010
Castello Poggiarello (Toscana, Italia)


 Cabernet Franc (50%), Merlot (50%)

Prezzo: € 20,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

 Maturazione in barrique.

 *Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*





Montechiaro 2009
Castello Poggiarello (Toscana, Italia)


 Cabernet Franc


Prezzo: € 30,00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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


 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

 12 mesi in barrique.


 *Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Carne alla griglia, Formaggi stagionati*





Trento Brut Riserva Pian Castello 2010
Endrizzi (Trentino, Italia)


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


Prezzo: € 16,90


Punteggio 


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

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, banana e nocciola seguite da aromi di pera, biancospino, pietra focaia, crosta di pane, susina, lievito, agrumi, miele e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, banana e pera.

 Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per circa 5 anni.

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





**Gran Masetto 2011
Endrizzi (Trentino, Italia)**


 Teroldego


Prezzo: € 39,00

Punteggio ◆◆◆◆◆


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impenetrabile alla luce.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, pepe rosa, tabacco, cioccolato, cannella, macis e mentolo.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di prugna, mora e amarena.

 20 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, 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.

Ferrari è lo "Sparkling Wine Producer of the Year"

Le Cantine Ferrari si aggiudicano il titolo di "Sparkling Wine Producer of the Year" nel concorso internazionale *The Champagne and Sparkling Wine World Championships 2015*, un riconoscimento che le ha viste imporsi sugli altri due finalisti, i produttori di Champagne Charles Heidsieck e Luis Roederer. Uno straordinario risultato che si aggiunge al premio al Ferrari Perlé 2006 Trentodoc come "Best Italian Sparkling Wine" e a

ben nove medaglie d'oro assegnate a diversi Trentodoc della casa, dal Ferrari Maximum Brut al Giulio Ferrari Riserva del Fondatore.

The Champagne and Sparkling Wine World Championships è un concorso dedicato esclusivamente alle bollicine organizzato da Tom Stevenson, un'autorità internazionale nel campo. Lo stesso Stevenson, nel suo discorso di premiazione durante la cena di gala del 2 settembre alla Vintner's Hall di Londra, ha affermato che il premio al produttore dell'anno è il riconoscimento all'azienda di maggior successo del concorso e, tra le tre cantine in gara, il vincitore era assolutamente chiaro.

Se la prima edizione del concorso aveva consacrato il Ferrari Perlé 2007 Trentodoc World Champion Sparkling Wine Outside Champagne, il premio di quest'anno rappresenta l'incoronazione del Ferrari Trentodoc a Metodo Classico in grado di primeggiare sui migliori Champagne. Un'ulteriore conferma della straordinaria vocazione del territorio trentino e della sua viticoltura di montagna per la produzione di bollicine di eccellenza.

Questo riconoscimento arriva a pochi giorni dalla nomination di Ferrari a The Best European Winery per i Wine Star Awards di Wine Enthusiast, l'importante premio del magazine americano che sarà annunciato a fine 2015.

Autochtona 2015: a Ottobre Riflettori Puntati sull'Italia del Vino Autoctono

Il 19 e 20 ottobre si rinnova a Bolzano l'appuntamento con Autochtona, il Forum nazionale dei vini autoctoni. Giunta alla dodicesima edizione, la due giorni ospiterà circa 100 produttori provenienti da tutta Italia, per un totale di oltre 300 etichette in degustazione. Una selezione improntata alla qualità e tipicità delle produzioni, per permettere al pubblico di scoprire e assaporare i gioielli nascosti della biodiversità vitivinicola delle nostre regioni.

Autochtona - che troverà spazio all'interno di Hotel, la quattro giorni dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione - sarà impreziosita da due appuntamenti ormai classici: la selezione "Autoctoni che passione!", dove le migliori etichette in degustazione verranno premiate con gli "Autochtona Award" da una commissione di giornalisti italiani e internazionali e la rassegna "Tasting Lagrein", degustazione comparativa organizzata in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige. Le giornate sul vino di Fiera Bolzano proseguiranno infine con l'appuntamento dedicato ai Vignaioli dell'Alto Adige (mercoledì 21 ottobre) con i tavoli di assaggio di "Vinea Tirolensis". In attesa di Autochtona, Bolzano si prepara ad accogliere turisti e visitatori presso enoteche e winebar della città. Nel week end del 17 e 18 ottobre, coloro che sceglieranno di degustare vini autoctoni italiani riceveranno un biglietto omaggio valido per l'ingresso ad Autochtona. Una Bolzano tutta da assaporare, non solo durante la manifestazione ma anche nei giorni che la precedono.

◆ ◆ ◆

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".



Acquavite di Vinaccia Riserva 2007
Giusti Dal Col (Veneto, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Centopercento)

Assemblaggio di acqueviti di annate diverse

Prezzo: € 60,00 - 50cl

Punteggio ☆

Giallo ambra intenso, limpida e cristallina.

Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna secca, vaniglia, fico secco, caramello, viola appassita, tabacco, miele, nocciola, liquirizia e cioccolato con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

Finale persistente con ricordi di prugna secca, nocciola, miele e caramello.

Assemblaggio di grappe di annate diverse e invecchiate per 6 anni in barrique.



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	↔	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
2	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2007, Tenute Silvio Nardi
3	↔	Offida Rosso Il Grifone 2008, Tenuta Cocci Grifoni
4	↗	Trento Extra Brut Riserva Lunelli 2006, Ferrari
5	↘	Adarmando 2011, Tabarrini
6	↘	Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino
7	↗	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
8	↗	Camartina 2011, Querciabella
9	↘	Montiano 2011, Falesco
10	↗	Trento Extra Brut Perlé Nero 2007, Ferrari
11	☆	Avvoltore 2011, Moris Farms
12	↘	Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti
13	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
14	☆	Amarone della Valpolicella 2009, Fattori
15	☆	Brunello di Montalcino Riserva Poggio alle Mura 2009, Castello Banfi

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