


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVIII - Numero 188, Ottobre 2019

Il Vino ai Tempi della Brexit

C'è una data imminente che in molti stanno aspettando, ognuno per motivi diversi, e che sancisce, salvo ulteriori proroghe, l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea. La data fissata è il 31 ottobre, quindi fra meno di un mese, nella quale si renderà esecutivo il complesso processo che prende il nome di *Brexit*, la celeberrima sincrasi composta dalle parole inglesi *Britain* – più precisamente, *Great Britain* – ed *exit*. Un evento che, com'è ben noto, avrà conseguenze in molti ambiti della vita sociale e politica sia del Regno Unito, sia dell'Unione Europea. A queste si aggiungono, inevitabilmente e non meno importanti, conseguenze anche in ambito economico, poiché si rende necessaria la ridefinizione dei rapporti commerciali con un impatto diretto e ancora indefinibile per tutti i soggetti che eseguono operazioni di importazione ed esportazione con il Regno Unito.

Le conseguenze della *brexit*, in ogni caso, riguarderanno in modo decisamente importante anche il settore agroalimentare di tutti i paesi europei, comprese le cantine che producono vino, fra queste – e in modo particolare – quelle italiane. L'Italia non è, chiaramente, l'unico paese europeo il quale settore agroalimentare, compreso quello enologico, rappresenta una parte importantissima del bilancio economico, tuttavia è noto che molte di queste, cantine comprese, esportano quantità e volumi importanti di prodotti e vino verso il Regno Unito. Non è un problema da poco, in effetti, poiché per molte cantine italiane, ma anche per quelle di altri paesi europei, la quota di profitto derivante dall'esportazione di vino e bevande alcoliche verso il Regno Unito rappresenta una parte molto rilevante. Non da meno, costituisce un importantissimo capitolo di profitto anche per intere zone, denominazioni e stili di vino, in particolare il Prosecco, le quali bollicine sono amatissime nel Regno Unito.

La Brexit, che ancora pare non avere assunto alcuna forma ufficiale nelle modalità di conclusione e di definizione dei rapporti commerciali e politici con i paesi dell'Unione Europea, sta infatti preoccupando – comunque vada – molti produttori di vino in Italia. Infatti, sia che si attuerà la cosiddetta *soft brexit* – cioè con un accordo reciproco – sia la *hard brexit*, no-

ta anche come *no-deal brexit* – ovvero senza alcun accordo – le conseguenze economiche avranno un impatto importante in entrambe le parti. Per quello che ci riguarda, come cittadini italiani ed europei, sarà certamente più difficile fare giungere le nostre produzioni nel Regno Unito. Infatti, l'eventuale definizione di regole commerciali e di scambio più complesse e meno agevoli – che potrebbero, con molta probabilità, introdurre dazi doganali – i prezzi di vendita nel mercato del Regno Unito aumenteranno con conseguente diminuzione dei volumi.

A fornire una misura dell'impatto economico relativo al commercio del vino, ci ha pensato Confagricoltura, sottolineando che attualmente il Regno Unito importa ogni anno dai paesi membri dell'Unione Europea prodotti agroalimentari per un valore di circa 40 miliardi di euro. Per quanto riguarda poi il settore vitivinicolo, Confagricoltura ricorda che il 55% dei vini consumati nel Regno Unito è importato dai paesi dell'Unione Europea. Anche nel Regno Unito si sono fatte stime sull'impatto della Brexit, in modo particolare le conseguenze che questa porterà nell'importazione di vino e liquori. Secondo un'analisi condotta dalla *Wine and Spirits Trade Association* – l'associazione britannica per il commercio di vini e liquori – i prezzi al consumo di questi prodotti sono inevitabilmente destinati ad aumentare e in modo decisamente importante. Una misura che, evidentemente, è diretta conseguenza dell'introduzione di specifici dazi oltre che di costi da sostenere per l'importazione.

Confagricoltura informa inoltre che il costo degli adempimenti doganali è stato stimato in circa settanta milioni di sterline all'anno, cifra che sarà a carico dei consumatori e porterà inevitabilmente alla perdita di competitività dei prodotti importati. Una previsione che preoccupa evidentemente gli operatori del settore del Regno Unito, i quali stanno cercando di fare opportune scorte di prodotti acquistandoli secondo le attuali norme europee, in vista dell'inevitabile aumento dei prezzi. Il solo comparto del vino – sempre secondo i dati di Confagricoltura – ha visto aumentare gli ordini del 20% rispetto agli anni passati: un comportamento che fornisce in modo chiaro la misura di come sono percepiti dagli operatori del settore del

Sommario

Il Vino ai Tempi della Brexit	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Todi Grechetto e Lugana	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	9

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

Regno Unito gli effetti della Brexit. Un dato che, con molta probabilità, non registrerà nei prossimi mesi il medesimo risultato, soprattutto nel caso in cui si verificasse la cosiddetta *hard Brexit* che porterebbe a un blocco, certamente temporaneo, degli scambi commerciali e fino a quando non saranno stabiliti nuovi accordi.

Il comparto agroalimentare e vitivinicolo in Italia sta mostrando preoccupazioni anche in merito alle conseguenze dell'aumento dei prezzi dei prodotti italiani. Si suppone, infatti, l'aumento dei prezzi di vendita nel Regno Unito porterebbe favorire la sostituzione di prodotti "analoghi" e meno costosi provenienti da altri paesi. Un'altra ipotesi potrebbe essere quella dell'introduzione di prodotti contraffatti o di minore qualità – quindi venduti a un prezzo più accessibile – e identificati con nomi simili a quelli originali. In altre parole, si potrebbero verificare condizioni favorevoli per la commercializzazione di *false made in Italy* con grave danno per l'immagine e l'eccellenza della produzione italiana. Secondo alcune dichiarazioni rilasciate da istituzioni del Regno Unito, non si prevedono dazi per l'importazione dei vini italiani, tuttavia va osservato che, in questo momento di incertezza, tutte le previsioni e dichiarazioni potrebbero essere smentite dai nuovi accordi. In ogni caso, difficile pensare che il Regno Unito possa privarsi dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli dei paesi dell'Unione Europea, considerando soprattutto la lunga tradizione di importazione e apprezzamento. Sarebbe, quanto meno, un cambiamento drastico e radicale per molte abitudini oramai consolidate, pertanto è prevedibile – oltre che auspicabile – la definizione di accordi favorevoli e proficui per entrambe le parti così da scongiurare ben peggiori conseguenze.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Todi Grechetto e Lugana

La più importante e rappresentativa uva a bacca bianca dell'Umbria a confronto con il Lugana, uno dei vini bianchi più celebri del Lago di Garda

I vini bianchi rappresentano spesso un esercizio produttivo impegnativo per ogni cantina, dall'agronomo all'enologo. Premettendo che fare un vino di qualità, indipendentemente dallo stile e dal tipo, è sempre e comunque molto difficile oltre che oneroso, sicuramente riuscire in questa impresa con le uve bianche è certamente più impegnativo. Questo esercizio enologico diviene ancor più difficile qualora le varietà a bacca bianca utilizzate per la produzione del vino fossero, per così dire, poco generose in termini aromatici. Questo non significa – per onore di chiarezza – che fare un vino bianco con uve aromatiche sia facile: in realtà, anche in questo caso, è decisamente molto difficile arrivare a risultati di elevata qualità. In ogni caso e per ogni tipo di vino, avere materia prima di elevata qualità – in questo caso, l'uva – rappresenta un enorme vantaggio, tuttavia distruggere questo patrimonio può essere anche decisamente semplice a causa di imperizia e incapacità.

Si tratta, chiaramente, di errori che si attribuiscono all'operato dell'uomo, nella fattispecie dell'enologo, che – per mancanza di competenza, così come per superficialità e incapacità – può facilmente distruggere la qualità dell'uva con il risultato di ottenere un vino, nel migliore dei casi, mediocre. I vini che prenderemo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese si producono con uve *non aromatiche*, cioè varietà i quali vini non presentano al naso aromi riconducibili a quelli del succo dell'uva. Nei nostri calici, infatti, confronteremo il Todi Grechetto – prodotto con l'omonima uva e presente in molti vini a denominazione dell'Umbria, anche in purezza – e il Lugana, il più celebre dei vini bianchi del territorio del Lago di Garda. Questo vino è prodotto con il Trebbiano di Soave, localmente detto *Turbiana* o *Trebbiano di Lugana*, varietà introdotta alcuni secoli fa nelle Marche per opera di coloni veneti e che, nel centro Italia, prende il nome di Verdicchio.

Todi Grechetto

Il Grechetto è l'uva a bacca bianca più celebre dell'Umbria, regione dove questa varietà è considerata autoctona. Presente nella maggioranza dei vini bianchi del *cuore verde d'Italia*, il Grechetto è utilizzato per la produzione di numerosi vini IGT (Indicazione Geografica Tipica) e DOC (Denominazione d'Origine Controllata). L'area vitivinicola che si distingue in modo particolare per il Grechetto è certamente Todi, territorio nel quale questa varietà a bacca bianca, per meglio dire, uno dei due cloni di Grechetto presenti in Umbria, riesce a produrre vini di particolare finezza e tipicità. Si deve infatti ricordare che esistono due cloni di Grechetto e che si identificano con due sigle: G5 e G109. Il primo è detto *Grechetto di Todi*, il secondo è invece identificato come *Grechetto di Orvieto*. Dei due

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 188, Ottobre 2019

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2019 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

◆ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ◆

cloni, quello di Orvieto è decisamente più diffuso nella regione, mentre la presenza del Grechetto di Todi è principalmente concentrata nel territorio di Todi e da tempo immemore.

Si deve infatti notare che già Plinio il Vecchio, nella sua importante e monumentale *Naturalis Historia*, parla di questo vitigno ricordando che "*Peculiaris est Tudernis*", vale a dire "è tipico di Todi", osservando – inoltre – che i suoi vini si riconoscono per il caratteristico gusto amarognolo. Il vino che si produce con questa varietà – conosciuta come clone G5 – appartiene alla DOC Todi e prevede, secondo il relativo disciplinare, l'impiego minimo dell'85% di Grechetto. Si deve notare che, nonostante sia consentito l'uso di altre varietà, i produttori tendono a usare il Grechetto in purezza, conferendo ai propri vini una connotazione decisamente più distintiva. Il vino Todi Grechetto – noto anche come "Grechetto di Todi" – è capace di esprimere caratteristiche di finezza ed eleganza, questo soprattutto grazie alla maggiore attenzione che negli ultimi anni i produttori stanno dedicando a questa varietà. Si deve infatti notare che il Grechetto di Todi si caratterizza, al gusto, per il tipico sapore amarognolo dei suoi vini, oltre a buona struttura, caratteristica eccessivamente esaltata in passato tanto da penalizzare sia l'eleganza sia la finezza.

Lugana

Dei tanti vini bianchi che si producono nell'Italia settentrionale, il Lugana è certamente uno dei più noti, vino che sta tornando alla ribalta soprattutto negli ultimi anni. Parlare del Lugana è spesso complicato poiché non esiste un solo Lugana: si deve infatti considerare che ne esistono almeno due. A tale proposito è indispensabile osservare che la DOC Lugana appartiene a due regioni – Lombardia e Veneto – e si sviluppa nella parte meridionale del territorio del Lago di Garda. L'uva utilizzata per la sua produzione è la Turbiana, nome con il quale in questa denominazione si identifica il Trebbiano di Soave, la stessa varietà che fu introdotta dai coloni veneti nel XV secolo nelle Marche e che li prende il nome di Verdicchio. La differenza fra i suoli che caratterizzano rispettivamente le aree lombarde e venete, contribuiscono inoltre in modo determinante alla personalità dei vini del Lugana. Si rilevano, infatti, sostanziali differenze sensoriali a seconda del tipo di suolo e della posizione dei vigneti, in modo particolare fra i vini prodotti con uve raccolte in prossimità del Lago di Garda e quelli delle zone collinari.

I vini prodotti nelle zone collinari, infatti, presentano un carattere più strutturato e spesso più acido rispetto a quelli prodotti in prossimità del Lago di Garda che, invece, si distinguono per carattere più *minerale* e *fine*. Come già detto, il Lugana si produce con il Trebbiano di Soave che in questo territorio prende il nome di Turbiana o Trebbiano di Lugana. Se è vero che nel territorio di Soave questa varietà è stata da tempo relegata a un ruolo marginale, in particolare a favore della Garganega, nel Lugana diviene protagonista assoluta e con risultati di notevole qualità e interesse enologico. In questo territorio, infatti, questa varietà esprime una notevole versatilità enologica con ottimi risultati sia nella produzione di vini fermi sia spumanti. Si deve inoltre osservare che il Lugana, vino che vanta una lunga storia, si sta affermando negli ultimi anni per la sua *rinnovata* qualità. Questo si deve al lodevole lavoro dei

produttori di queste terre che, attraverso l'impiego di migliori tecniche viticole ed enologiche, riescono a ottenere vini di elevata qualità e che si differenziano nettamente da quelli del passato, anche recente.

La Degustazione

I vini che verseremo nei calici della degustazione per contrasto di questo mese appartengono, come già detto, alle denominazioni Todi e Lugana. A tale proposito è bene considerare i rispettivi disciplinari di produzione che, in entrambi i casi, consentono l'impiego di altre uve oltre a quella principale, rispettivamente Grechetto e Turbiana, cioè Trebbiano di Soave. Nella scelta, quindi, faremo attenzione alla composizione dei vini e ci assicureremo che, in entrambi i casi, siano prodotti interamente con le rispettive varietà. Dal punto di vista enologico, la nostra scelta è a favore di vini prodotti in contenitori inerti, in particolare la vasca d'acciaio. Per quanto concerne il Grechetto, la scelta è a favore del Todi Grechetto, da non confondere con il Todi Bianco. Per il Lugana, la scelta è a favore di un vino prodotto nei pressi di Sirmione, quindi nel versante lombardo della denominazione e dal carattere, per così dire, *lacustre*. Entrambi i vini appartengono all'ultima vendemmia disponibile e sono degustati in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo i due vini della nostra degustazione per contrasto nei rispettivi calici e iniziamo la valutazione dall'esame preliminare dell'analisi sensoriale, cioè l'aspetto. Il primo vino che prendiamo in esame è il Todi Grechetto: incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base. Alla vista si rileva un colore giallo paglierino intenso e brillante e una trasparenza molto elevata. Spostiamo la nostra attenzione verso l'apertura del calice, dove lo spessore del vino si fa più sottile, e osserviamo la sfumatura. Si rileva una sfumatura netta ed evidente di giallo verdolino. Passiamo all'esame del Lugana e, mantenendo il calice sopra la superficie bianca, valutiamo il suo aspetto. Il colore di questo vino si presenta con un giallo paglierino intenso e brillante, trasparenza molto elevata. La sfumatura del Lugana, osservata all'estremità del calice, verso l'apertura, rivela una tonalità giallo verdolino.



Il colore del Todi Grechetto

I profili olfattivi del Todi Grechetto e del Lugana si caratterizzano per notevoli differenze sensoriali. Non solo per le qualità specifiche delle rispettive varietà, ma anche per le differenze del suolo e del territorio dove sono prodotti. Il Grechetto di Todi, da non confondere con quello di Orvieto, rivela al naso aromi che richiamano prevalentemente frutti a polpa bianca – come mela e pera – oltre a richiami di susina, pesca e agrumi, in particolare il limone. Si riconoscono, inoltre, aromi floreali di biancospino e ginestra, talvolta seguiti da aromi di frutta esotica, ananas in particolare. Nel Grechetto si percepisce inoltre un aroma di nocciola, qualità che conferisce una certa personalità ai suoi vini. I vini prodotti con Trebbiano di Soave – Turbiana o Trebbiano di Lugana – si caratterizzano per aromi di mela, pera e susina, ai quali si unisce una piacevole nota di agrumi e nella quale si riconosce sovente il mandarino. Inoltre, si percepiscono aromi di biancospino, ginestra, pesca e una caratteristica nota di mandorla. Nel Lugana, soprattutto in quelli prodotti nelle vicinanze del Lago di Garda, si percepisce anche una piacevole nota minerale e accenni di frutta esotica, in particolare l'ananas.

Poniamo nuovamente l'attenzione ai due calici della nostra degustazione per contrasto e iniziamo la valutazione dei profili olfattivi dei due vini, iniziando dal Todi Grechetto. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè le sensazioni olfattive identificative. Al naso percepiamo aromi intensi e puliti di mela, pera e susina, oltre a un piacevole aroma floreale di biancospino. Procediamo con la roteazione del calice – operazione che favorisce lo sviluppo degli altri aromi – ed eseguiamo la seconda olfazione. Il profilo olfattivo del Todi Grechetto si completa con aromi di pesca, agrumi e ginestra, oltre al caratteristico profumo di nocciola. Passiamo ora al calice del Lugana e, mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, valutiamo la sua apertura. Dal calice percepiamo aromi intensi e puliti di mela, pesca e una nota di agrumi nella quale si riconosce il mandarino. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Lugana si completa con pera, susina, ginestra e mandorla, ai quali si aggiunge spesso una sensazione di frutta esotica nella quale si riconosce l'ananas.

Proseguiamo la nostra degustazione per contrasto passando all'analisi gustativa dei due vini, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal Todi Grechetto. Prendiamo un sorso del vino bianco umbro e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali che si percepiscono in bocca. Il vino si presenta ai nostri sensi con una netta e vibrante acidità che trova il suo equilibrio nell'effetto dell'alcol. In bocca percepiamo anche un'evidente struttura oltre a una buona corrispondenza con il naso: i sapori di mela, pera, susina e pesca sono chiaramente percettibili. Passiamo alla valutazione gustativa del Lugana e prendiamo un sorso così da valutare il suo attacco. Anche in questo caso percepiamo un'intensa e piacevole freschezza conferita dall'acidità e che trova il suo equilibrio nella morbidezza dell'alcol. La struttura risulta essere buona, tuttavia inferiore rispetto al Todi Grechetto e si rileva, inoltre, una buona corrispondenza con il naso. Si percepiscono infatti i sapori netti e puliti di mela, pesca, pera e l'accento di agrumi nel quale si riconosce il mandarino.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza

gusto-olfattiva. Il primo vino del quale valutiamo il finale è il Todi Grechetto: la persistenza di questo vino è buona e in bocca si continua a percepire la piacevole freschezza dell'acidità oltre alla sensazione di buona struttura. Si percepiscono inoltre i sapori di pera, mela e susina oltre alla sensazione *amarognola* tipica nel finale del Grechetto di Todi. Passiamo quindi alla valutazione del finale del Lugana: anche in questo caso si percepisce una buona persistenza gusto-olfattiva, unitamente alla piacevole sensazione di acidità e, rispetto al Grechetto, una percepiamo una sensazione di struttura più leggera sebbene elegante. In bocca si notano i sapori di mela, pera, pesca e mandarino oltre a una sensazione che ricorda la mandorla. Manteniamo infine i calici di fianco ed effettuiamo l'ultima olfazione dei vini: le differenze olfattive fra Todi Grechetto e Lugana sono evidenti.

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



Soave Motto Piane 2017
Fattori (Veneto, Italia)

🍷 Garganega

Prezzo: € 11.80

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★


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

🌿 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e nespola seguite da aromi di pera, pesca, agrumi, ananas, biancospino, ginestra, miele, mandorla e salvia.

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


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

📅 Prodotto con Garganega appassita per 30 giorni, maturazione in vasche d'acciaio e botte.

 *Pasta e risotto con verdure e crostacei, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce arrosto*





Amarone della Valpolicella 2013
Fattori (Veneto, Italia)


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


Prezzo: € 48.20


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, iris, cioccolato, cipria, tabacco, cannella, liquirizia, cuoio, pepe rosa, vaniglia 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.

 36 mesi in botte.

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





Trebbiano Spoletino 2018
Bocale (Umbria, Italia)


 Trebbiano Spoletino


Prezzo: € 14.00


Punteggio 


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di pesca, nespola e mela seguite da aromi di biancospino, pera, litchi, ginestra, susina, melone e agrumi.

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

 Finale persistente con ricordi di pesca, nespola e litchi.

 6 mesi in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene, Crostacei alla griglia, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*





Montefalco Sagrantino 2015
Bocale (Umbria, Italia)


 Sagrantino

Prezzo: € 29.00


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

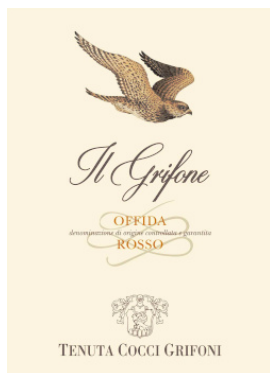
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, cacao, tabacco, cipria, cannella, macis e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



Offida Rosso Il Grifone 2013
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

Montepulciano

Prezzo: € 20.00

Punteggio ☆

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mirtillo e amarena.

30 mesi in botte, almeno 6 mesi in bottiglia.

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



Offida Pecorino Colle Vecchio 2017
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

Pecorino

Prezzo: € 13.00

Punteggio ☆

Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di susina, mela e nespola seguite da aromi di pera, biancospino, pesca, bergamotto, ginestra, ananas, nocciola, menta e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di susina, mela e nespola.

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

Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto



Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2014
Tabarrini (Umbria, Italia)

Sagrantino

Prezzo: € 45.00

Punteggio ☆☆☆☆☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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


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

36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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





Adarmando 2017
Tabarrini (Umbria, Italia)


 Trebbiano Spoletino


Prezzo: € 18.00


Punteggio 


 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela cotogna, nespola e litchi seguite da aromi di mela, pesca, pera, agrumi, ananas, biancospino, ginestra, susina, nocciola, miele e minerale.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela cotogna, nespola e litchi.

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

 *Paste ripiene, Pasta e risotto con funghi e crostacei, Carne bianca arrosto, Pesce stufato, Pesce arrosto*



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.

Autoctona 2019: una Panoramica dei Vitigni Autoctoni nelle Ricerche in Rete

Autoctona, il forum dell'autoctono italiano per eccellenza, si avvicina. Le porte di Fiera Bolzano si apriranno a operatori del settore vitivinicolo e appassionati il 14 e 15 ottobre. Un palcoscenico che anche quest'anno svelerà i tanti volti dei vitigni autoctoni dello Stivale, diventando una sorta di viaggio tra regioni e territori, alcuni dei quali circoscritti e intimamente legati a varietà che hanno rischiato l'estinzione. Un'opportunità per entrare in contatto con i volti e le storie di tanti produttori, piccoli e grandi, che durante i due giorni della manifestazione racconteranno con passione e serenità il lavoro e la dedizione che si nasconde dietro i calici dei loro vini.

Ma quali sono i vitigni autoctoni più ricercati in rete in Italia da appassionati, addetti ai lavori e semplici wine lover e da quali regioni provengono le loro ricerche? Difficile da stabilire, considerando che il nostro Paese è patria di una quantità davvero vasta di varietà, spesso sconosciute, che a volte faticano a varcare i confini territoriali nelle quali vengono allevate. Spesso coincidono con il nome del vino, altre volte vanno a far parte, in modo determinante, di blend noti, ma trovano poco spazio e visibilità in etichetta. È un dato di fatto, però, come l'interesse e la curiosità per le varietà autoctone cresca di anno in anno senza battute di arresto certificato anche dalla sempre maggior frequenza di ricerche in rete da parte degli internauti italiani.

Tralasciando nomi di vitigni autoctoni e di vini che da essi nascono, molto noti e che si identificano con tipologie famose ovunque – ad esempio Nebbiolo (Barolo e Barbaresco), Sangiovese (Chianti, Brunello), Glera (Prosecco) – è interessante notare come altre varietà maggiormente legate a confini strettamente regionali suscitino comunque un ottimo interesse anche in regioni differenti da quelle di nascita. Con una ricerca effettuata utilizzando appositi strumenti, infatti, emergono dati e indicazioni che possono fornire spunti interessanti a produttori e operatori del settore. La Ribolla Gialla, ad esempio, storico vitigno autoctono che ha trovato in Friuli-Venezia Giulia la sua terra di elezione, in particolare nelle province di Gorizia e Udine, negli ultimi 12 mesi ha registrato quasi 10.000 ricerche in media al mese su Google, provenienti prima di tutto dalla sua regione di origine e dal vicino Veneto, ma anche da Lazio, Liguria ed Emilia-Romagna. L'Aglianico, nobile varietà del Sud Italia, che dà origine a vini da lungo affinamento come il Taurasi in Campania o l'Aglianico del Vulture in Basilicata, giusto per citare i due esempi più paradigmatici, registra, sempre nell'ultimo anno, 5.400 ricerche medie mensili che spaziano un

po' ovunque, con ottime performance anche nel Lazio e nelle Marche. Il Lagrein, vitigno autoctono dell'Alto-Adige che anche quest'anno sarà protagonista dell'ormai nota rassegna "Tasting Lagrein", evento collaterale di Autochtona, vanta 4.500 ricerche medie al mese che arrivano con sempre più frequenza non solo dalle provincie di Bolzano e Trento, ma anche da Lombardia e Liguria. E ancora: il Verdicchio, alfiere della produzione a bacca bianca delle Marche, riscuote ottimo interesse in termini di ricerca anche in Sardegna, il laziale Cesanese in Lombardia, il Primitivo, soprattutto se associato alla sua origine più nota, vale a dire Manduria in Puglia, in Trentino-Alto Adige, mentre il sardo Cannonau è particolarmente amato in Friuli-Venezia Giulia.

Insomma, non conosce confini l'interesse e il desiderio di conoscenza dei nostri vitigni autoctoni, che rappresentano anche uno strumento culturale per addentrarsi nella storia e nelle tradizioni regionali. Autochtona chiamerà a raccolta molti portabandiera di questo universo, sempre più ricercato e attraente.

Vitality: Vino Italiano Verso il Record di Surplus Commerciale

L'Italia del vino italiano si appresta quest'anno a superare per la prima volta i 6 miliardi di euro di saldo di una bilancia commerciale strutturalmente attiva, sebbene nel primo semestre la crescita (+3,3%, a circa 3 miliardi di euro) sia meno vigorosa rispetto al passato e il prezzo medio registri un calo significativo, specie nell'area UE. Volano le vendite nei paesi terzi oggetto di trattati di libero scambio (Giappone, Canada, Corea del Sud), mentre l'incremento negli USA è inferiore rispetto alla media del mercato e in Cina si affacciano gli sparkling, unica tipologia segnalata in crescita nel Dragone. È l'aggiornamento sul mercato del vino dell'Osservatorio Vitality-Nomisma Wine Monitor, che ha analizzato i dati semestrali export a fonte Istat e le performance della domanda extra-UE a base doganale nei primi sette mesi del 2019.

Per il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani: «Il saldo commerciale del vino è quello che presenta la maggior incidenza positiva rispetto a tutti i comparti del made in Italy. Un record che va salvaguardato puntando ancora di più sui mercati esteri emergenti e sulla crescita della fascia premium. Per questo, fatta salva l'indiscutibile qualità del prodotto, le tensioni al ribasso che riscontriamo su più livelli rappresentano un campanello di allarme che saremo in grado di silenziare solo attraverso la crescita delle dinamiche di business. I presidi ormai stabili di Vitality nei Paesi chiave dovranno servire anche a questo».

Il pur positivo +3,3% a valore (base Istat) sottende un export italiano di vino che ha risentito nel primo semestre di una brusca frenata registrata nel mese di giugno (-7,6%), ma soprattutto di un prezzo medio in calo. Complice in particolare la caduta dello sfuso e la contemporanea minor contrazione dell'imbottigliato, il prezzo medio segna a livello globale un -5,1% sul pari periodo dello scorso anno, con punte del -7,9% per l'area comunitaria. Giù tutte le principali piazze europee, in primis la top buyer Germania (-10,1%), la cui quotazione media si è fermata a 1,9 euro al litro. Scende anche il prezzo di acquisto in Regno Unito, a -3,6% (-9,9% lo sparkling) e Francia (-9,4%), che detiene il primato del low cost (1,8

euro/l) anche per effetto dei maxi acquisti di sfuso. Meno netta la situazione nei Paesi terzi, con Stati Uniti, Canada e Svizzera in leggera crescita, Norvegia e Russia stabili, mentre si deprezza in modo significativo il vino italiano in Giappone e in Cina. Nel complesso, il vino italiano nel mondo (sfuso compreso) è venduto in media a 2,9 euro/litro, nell'UE a 2,3 euro/litro.

Per il responsabile di Nomisma Wine Monitor, Denis Pantini: «Tra i top exporter mondiali, quella dell'Italia rappresenta la quarta miglior performance per il primo semestre, dopo quella della Nuova Zelanda (+13,2%), il cui export cresce sensibilmente in Usa e Uk, del Cile (+8,2%) e della Francia (+5,9%), quest'ultima in forte spolvero negli USA, UK e Giappone con aumenti superiori al 10%».

Prosegue nei primi 7 mesi di quest'anno l'incremento del vino italiano nei Paesi terzi, seppur a ritmi meno decisi rispetto al recente passato. Le importazioni di bianchi e rossi made in Italy nei primi 10 Paesi buyer, che da soli valgono l'87% del mercato extra-UE, sono infatti cresciute nel complesso del 2,8% a valore. Meglio dei competitor (import da mondo a +0,9%), e in particolare della Francia che paga la pesante contrazione transalpina in Cina e a Hong Kong.

L'analisi su base doganale dell'Osservatorio Vitality-Nomisma Wine Monitor, che ha riguardato i principali buyer extra-UE (a esclusione della Russia), dimostra inoltre come il trend italiano sia sostenuto dai soliti sparkling, a +9,8%, e dagli incrementi registrati dalle aree oggetto di recenti trattati di libero scambio. Il Giappone, in particolare, che avanza del 15% sullo stesso periodo dello scorso anno, ma anche il Canada, a +4,5% e ormai prossimo a raggiungere la Svizzera al secondo posto tra i top buyer extraeuropei. Negli Stati Uniti (+3%) la crescita è dimezzata rispetto al valore delle importazioni totali di vino (+8%) e, ancora una volta, gli spumanti (+11,1%) indorano il dato italiano bloccato dal +1% dei fermi imbottigliati, questi ultimi timidi anche nel complesso della domanda extraUE (+1,6%).

Le importazioni cinesi, in gran parte bloccate nel primo quadrimestre di quest'anno a causa di un eccesso di scorte ma soprattutto di un rallentamento economico, riducono il trend negativo e chiudono, per l'Italia, a -7,3%. Mentre la sorpresa nel Dragone (come a Hong Kong) sono gli sparkling: +6,2% il dato italiano, +12,2% quello globale.




NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti




Grappa Ortica e Limone Giovi (Sicilia)


 Grappa, Infuso di Foglie di Ortica e Bucce di Limone


Prezzo: € 17,00 - 50cl


Punteggio  ☆

 Limpida e cristallina, leggero colore verde clorofilla.

 Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di ortica, limone, pera e nocciola, 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 limone e ortica.

 Distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria.

Wine Guide Parade

Giugno 2019

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Chianti Colli Senesi 2017, Tenute Silvio Nardi	12431
2	Vermentino di Gallura Superiore Beru 2015, Siddura	6209
3	Cannonau di Sardegna Rosato Nudo 2018, Siddura	5787
4	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2012, Tenute Silvio Nardi	5705
5	Moscato di Sardegna Passito Nuali 2015, Siddura	5660
6	Cannonau di Sardegna Erema 2016, Siddura	5372
7	Tiros 2014, Siddura	5336
8	Barbera d'Alba Superiore La Marchesa 2016, Manzone Giovanni	5274
9	43°, Tenute Silvio Nardi	5214
10	Gelso Bianco 2018, Tenuta I Gelsi	5163
11	Vermentino di Gallura Superiore Maia 2016, Siddura	5144
12	Langhe Rossese Bianco Rosserto 2016, Manzone Giovanni	5033
13	Vermentino di Gallura Superiore Maia 2017, Siddura	4922
14	Gelso Rosa 2018, Tenuta I Gelsi	4806
15	Aglianico del Vulture 2016, Tenuta I Gelsi	4786