

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIX - Numero 199, Ottobre 2020

## Il Senso della Degustazione

A distanza di anni – più di venti, oramai – c'è ancora un argomento che mi fa riflettere tutte le volte qualcuno mi chiede un parere a riguardo. Spesso mi fa pensare che intorno a questo argomento – la degustazione sensoriale e analitica – insiste una confusione talvolta perfino disarmante. Mi rendo conto che per certi appassionati di vino, per così dire, più o meno “preparati”, assistere all'esercizio della degustazione sensoriale svolto da un degustatore è un'esperienza al limite della stregoneria, affascinati dal fiume di descrittori che sono elencati durante l'analisi del contenuto del calice. Il degustatore, o presunto tale, è spesso visto e considerato come un individuo speciale, dotato di chissà quali poteri sovranaturali, capace di raccontare qualunque “segreto” di un vino e, apparentemente, con disinvolta leggerezza e senza sforzo alcuno. Per molti, inoltre, rasenta il *trascendente* vedere qualcuno che, perfino con spochiosa sicumera, afferma di percepire dal calice suadenti effluvi che vanno dalla pesca alla mirra, come se stesse celebrando un rito riservato o concesso a “pochi eletti”.

La cosa che mi fa riflettere maggiormente, in ogni caso, è la perplessità mostrata da alcuni circa l'utilità della degustazione sensoriale e analitica, cioè – per semplificare le cose – a cosa serve realmente concentrarsi così tanto sulla percezione qualitativa dei profumi o le sensazioni gustative di un vino. Tutte le volte, comunque, arrivo alla stessa conclusione: per tutti l'utilità della degustazione sensoriale – oltre a permettere di fare *bella figura con gli amici* – è quella di riuscire a snocciolare con sicurezza un elenco di descrittori strabilianti e indiscutibili. Nessuno, invece, si sofferma su quello che per me è di gran lunga più utile e, credo, difficile: l'analisi dei difetti, cioè l'aspetto maggiormente critico e fondamentale per definire la qualità di un vino. Inoltre, molti sono convinti che per diventare “bravi degustatori” sia molto importante assaggiare vini costosissimi, presumendo, quindi che questi siano anche molto buoni oltre che impeccabili.

Personalmente, invece, ritengo che per diventare bravi degustatori sia molto più importante – aggiungerei, fondamentale – assaggiare vini cattivi, quelli che hanno difetti, soprattutto quando sono presenti in forma lieve e subdola. Intendiamoci,

assaggiare vini di qualità elevatissima è parimenti importante e fondamentale poiché consentono di costruire un'educazione al riferimento di qualità enologica oggettiva. Perché si deve anche aggiungere che un bravo degustatore non può consentire al proprio gusto personale – che evidentemente ha – di prevalere sul criterio oggettivo di qualità e attraverso questo penalizzare i vini che non incontrano il suo gusto, pur tuttavia essendo qualitativamente buoni. Se è vero che si riconosce un vino buono perché si conosce il vino buono, è altrettanto vero – e forse ancor più vero – che si riconosce un vino cattivo perché si sa cos'è un vino cattivo. In particolare, si conoscono i criteri enologici che definiscono, tecnicamente, organoletticamente e qualitativamente, sia i pregi sia i difetti di un vino e come questi si realizzano e si manifestano.

L'esperienza, esattamente come per qualunque altra attività o arte, è fondamentale e, in questo senso, non esistono *strade brevi* o *trucchi del mestiere*, poiché l'unico modo per acquisirla è esercitare continuamente i sensi, degustando quanto più possibile nel tempo. Poi, non meno importante, la memoria. Perché degustare un vino significa anche fare tesoro delle sensazioni che produce – visive, olfattive e gustative – per poi ricordarle e farne buon uso, quando applicabile, a ogni degustazione. Come già detto, si riconosce un vino buono perché si conosce il vino buono. Per fare questo, appunto, serve il continuo esercizio pratico, teorico e cosciente della degustazione e della memoria. Forse, come qualcuno ha già detto, serve anche il talento. Del resto, poiché considero la degustazione sensoriale – e non solo del vino – un'arte capace di stimolare i sensi e suscitare emozioni, certamente il talento svolge un ruolo determinante. Tuttavia, tutti sono dotati di sensi, a meno che non si soffra di specifiche patologie che ne limitino o impediscano l'uso, pertanto è anche una questione di allenamento e di pratica. Come ben sanno gli atleti, più ci si allena e più probabilità si hanno di ottenere risultati migliori.

La degustazione sensoriale di un vino è molto importante, certamente lo è per me che la considero non solo un prezioso esercizio personale e professionale, ma anche uno strumento utile per il racconto di un vino. Una descrizione ben diversa dal

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://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

Il Senso della Degustazione . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Alto Adige Sauvignon Blanc e Sicilia Chardonnay	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	13
Wine Guide Parade . . . . .	13

racconto emozionale, quindi soggettivo e che, secondo me, è poco utile all'effettiva comprensione di un vino per quello che è realmente. Questione di punti di vista, ovviamente, poiché per alcuni è noioso e inutile il racconto sensoriale analitico di un vino esattamente come per me lo è quello del resoconto emozionale di altri. Mi posso rallegrare e compiacere di quello che qualcuno ha provato nel degustare un vino, ma a me non dice nulla di concreto su com'è fatto quel vino e cosa trovo nel calice. L'utilità e il senso della degustazione sensoriale vanno comunque ben oltre al racconto di un vino. Eseguita in modo corretto – e con adeguata esperienza, concentrazione e metodo – è possibile determinare molte caratteristiche di un vino, comprese le uve con le quali è stato prodotto, il territorio, le pratiche enologiche, l'andamento della stagione e i fattori di maturazione, tanto per citare le principali.

La presenza di un insieme di aromi, infatti, consente di identificare un vino non solo in funzione delle uve utilizzate per la produzione, ma anche del territorio e della composizione del suolo. La degustazione, in ogni caso, non è solo l'analisi olfattiva di un vino e la capacità di sapere riconoscere i suoi profumi. Importanti informazioni, infatti, si ottengono anche dall'aspetto e dal gusto, senza trascurare, infine, le sensazioni finali e conclusive, cioè quando il vino è stato deglutito. Il colore, in particolare, offre una quantità di informazioni incredibili, non solo sull'uva e il suo potere colorante, ma anche sull'andamento meteorologico dell'annata e il tipo di suolo dove è coltivato il vigneto. Allo stesso modo, la valutazione del gusto del vino consente, fra le tante, di determinare l'uva utilizzata per la produzione e il grado di maturazione. La degustazione sensoriale e analitica di un vino non è certamente un esercizio ostentato per stupire gli altri, piuttosto si tratta di un prezioso strumento per la comprensione concreta di un vino. Non da ultimo, per la comprensione di un territorio e delle sue uve, delle persone che hanno prodotto quel vino – dalla vigna alla bottiglia – della loro capacità, competenza agronomica ed enologica, oltre al loro stile di interpretazione di territori e uve.

La degustazione sensoriale e analitica ha quindi un senso enorme e fondamentale, è uno strumento irrinunciabile di inestimabile valore per chiunque intenda ascoltare seriamente il vino e comprenderlo veramente per quello che è. Richiede uno sforzo iniziale enorme – esattamente come per tutte le cose che si cerca di apprendere – ma le soddisfazioni che regala nel tempo non hanno prezzo, sia a livello personale sia professionale. La degustazione è il significato profondo del vino, il

mezzo che unisce i nostri sensi con quelli del vino e che attribuisce un senso a tutto, nel bene e nel male, nel buono e nel cattivo. La degustazione sensoriale, infine, è anche un atto di profondo rispetto per il vino e per chi lo produce, perché richiede concentrazione e attenzione, esattamente come quando si parla con qualcuno e lo si ascolta veramente. Ascoltare e *sentire* sono sempre la forma più alta di rispetto, educazione e considerazione verso gli altri, la volontà di capire e comprendere nell'intimo e nel profondo. E questo vale con le persone tanto quanto con il vino.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Alto Adige Sauvignon Blanc e Sicilia Chardonnay

Le due magnifiche uve bianche di Francia a confronto questo mese nelle interpretazioni di due importanti e distanti territori italiani:  
Alto Adige e Sicilia

Sauvignon Blanc e Chardonnay sono innegabilmente due fra le più importanti e ricercate uve bianche del panorama enologico mondiale. Originarie della Francia, queste due celebri uve sono oggi fra le varietà più diffuse e virtualmente presenti in ogni paese vitivinicolo del mondo. Sauvignon Blanc e Chardonnay sono le glorie indiscusse, fra le varietà a bacca bianca, di due importantissimi territori vitivinicoli di Francia, rispettivamente Bordeaux e Borgogna. Per quanto riguarda il Sauvignon Blanc, benché sia originaria di Bordeaux, è oggi particolarmente conosciuta per i vini della Valle della Loira, territorio dal quale, con questa uva, nascono vini di straordinaria qualità ed eleganza. Queste due uve francesi sono sovente associate al concetto di *qualità enologica*, concetto decisamente relativo e che ha contribuito alla loro enorme diffusione nel mondo, spesso con l'intento di replicare lo stile e il successo dei vini bianchi della Valle della Loira e Borgogna.

L'invasione di Sauvignon Blanc e Chardonnay non ha, ovviamente, risparmiato l'Italia, diventando con il tempo varietà diffusissime e presenti in ogni regione del Paese. La massiccia diffusione di queste varietà – in Italia così come in altri paesi vitivinicoli del mondo – si deve sia al palese intento di replicare la qualità e il successo dei vini francesi sia alla necessità, agli inizi del 1900, di *ripopolare* i vigneti severamente colpiti dalla fillossera. L'introduzione di queste varietà in Italia iniziò dalle regioni settentrionali per poi, progressivamente, raggiungere anche quelle del meridione e, molto spesso, considerate *uve migliorative* poiché ritenute implicitamente di alta qualità. Sauvignon Blanc, e più particolarmente, lo Chardonnay, diventano con il tempo diffusissime in Italia, spesso a discapito dell'espianto di varietà autoctone. Oggi, in Italia, queste due varietà sono utilizzate sia per la produzione di vi-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XIX - Numero 199, Ottobre 2020

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2020 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](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

ni mono-varietali, sia in unione con altre uve locali, tanto da essere presenti in numerosi vini DOC e DOCG italiani.

## Alto Adige Sauvignon Blanc

Grazie alle particolari condizioni climatiche e la morfologia del territorio, l'Alto Adige è una delle regioni italiane nelle quali il Sauvignon Blanc riesce a produrre vini di particolare finezza. Il Sauvignon Blanc, infatti, non ama particolarmente il caldo eccessivo e suoli *pesanti*, pertanto le condizioni tipiche dell'Alto Adige risultano essere molto favorevoli alla coltivazione di qualità della celebre uva bianca bordolese. Il profilo olfattivo del Sauvignon Blanc, infatti, riesce a esprimersi nella sua caratteristica finezza di frutti e sensazioni vegetali quando coltivato in territori caratterizzati da temperature non eccessivamente elevate e suoli tendenzialmente sciolti. A questo, inoltre, si deve aggiungere la corretta gestione in vigna, cercando di non consentire a questa varietà di giungere a eccessiva maturazione, condizione che, fra l'altro, comporta la perdita della preziosa acidità, caratteristica fondamentale per i vini da Sauvignon Blanc.

A tale proposito, si deve dire che il Sauvignon Blanc è una varietà capace di dividere i consensi degli appassionati di vino. La caratteristica sensoriale oggetto della divisione è rappresentata dalla tendenza di questa uva a produrre, in certe condizioni, vini con spiccati profumi vegetali, in particolare quelli che ricordano il fiore di bosso, la foglia di pomodoro e il peperone. Queste caratteristiche olfattive, ritenute da molti come *qualità imprescindibili* e apprezzabili del Sauvignon Blanc, si ritrovano spesso nei vini prodotti in Alto Adige. A queste qualità si aggiungono, intensi e potenti, profumi di fiori e frutta, in particolare quella esotica e che, anche in questo caso, ben si esprimono nei vini dell'Alto Adige prodotti con Sauvignon Blanc. Altra caratteristica che si apprezza nei vini prodotti con questa varietà francese è la finezza gustativa, dalla struttura moderata nella quale domina la piacevole freschezza dell'acidità e un tenore alcolico moderato. Qualità che spesso identificano i Sauvignon Blanc di *riferimento* e che molto spesso si ritrovano in quelli prodotti in Alto Adige.

## Sicilia Chardonnay

Varietà decisamente più versatile e, per certi aspetti, più *acomodante* del Sauvignon Blanc, lo Chardonnay ha letteralmente conquistato il mondo, grazie anche alla sua spiccata eleganza capace di donare "morbidezza" ai propri vini e a quelli multi-varietali dove è utilizzato. Lo Chardonnay, inoltre, è capace di adattarsi a diverse condizioni climatiche e ambientali, subendo – com'è prevedibile – l'influsso di ognuna di queste, pur conservando, in termini generali, il suo patrimonio olfattivo di base e la sua tipica morbidezza. Queste caratteristiche hanno evidentemente contribuito alla massiccia diffusione dello Chardonnay nel mondo, guadagnando – fra l'altro – il ruolo di *uva miracolosa* capace di rendere straordinario qualunque vino, da sola o in unione ad altre varietà. Un ruolo evidentemente esagerato poiché, sebbene sia capace di conferire sempre le sue inconfondibili qualità organolettiche, la qualità dei suoi vini è ampiamente e ovviamente determinata da fattori viticoli culturali di qualità.

Il fatto di essere capace di adattarsi virtualmente a qualunque condizione climatica e ambientale, ha contribuito alla diffusione dello Chardonnay anche in zone decisamente calde come la Sicilia. Va detto, in ogni caso, che nelle regioni più calde, com'è normale che sia, lo Chardonnay tende ad accentuare ulteriormente la sua caratteristica morbidezza, perdendo – nel contempo – parte della sua innegabile finezza olfattiva e l'essenziale acidità capace di equilibrare la sua rotondità. Altra caratteristica dello Chardonnay, e che decisamente attrae molti produttori, è la sua tendenza a sposarsi perfettamente con la fermentazione e la maturazione in legno, con il risultato di aumentare sia la struttura del vino sia la morbidezza. In questo senso, non fanno eccezione i produttori di Sicilia che, con quest'uva, hanno dato prova di ottenere vini di elevata qualità, sia ricorrendo all'uso di contenitori inerti sia con l'impiego della botte di legno. Lo Chardonnay in Sicilia tende a subire spesso l'influsso del clima e delle alte temperature, condizioni che impongono ai produttori un enorme rigore viticolo culturale – in particolare, la maturazione dell'uva - ed enologico così da evitare l'eccessiva morbidezza a discapito della preziosa acidità.

## La Degustazione

La scelta dei due vini della degustazione per contrasto di questo mese è decisamente semplice. I vini prodotti con Sauvignon Blanc e Chardonnay sono infatti molto diffusi nelle due regioni prese in esame questo mese – Alto Adige e Sicilia – e la scelta di bottiglie e produttori è davvero ampia. In entrambi i casi faremo comunque attenzione a scegliere vini fermentati e maturati in contenitori inerti, come la vasca d'acciaio, evitando quindi quelli prodotti ricorrendo all'uso della botte di legno. A tale proposito va detto che l'uso del legno è piuttosto inconsueto per il Sauvignon Blanc, mentre diventa relativamente probabile per lo Chardonnay, ragione che impone maggiore attenzione nella scelta del vino siciliano. Entrambi i vini appartengono alla vendemmia più recente e sono serviti nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo l'Alto Adige Sauvignon Blanc e il Sicilia Chardonnay nei rispettivi calici e iniziamo la degustazione per contrasto prendendo in esame l'aspetto dei due vini. Il primo vino del quale valutiamo l'aspetto è l'Alto Adige Sauvignon Blanc,



Il colore del Sicilia Chardonnay

quindi incliniamo il calice sopra una superficie bianca e, a tale scopo, è sufficiente un foglio di carta o un tovagliolo. Osserviamo la base del calice: notiamo un colore giallo paglierino con un'evidente tonalità verdolina e una trasparenza molto elevata. Osserviamo ora il vino in prossimità dell'apertura del calice, dove lo spessore si fa più sottile, e valutiamo la sua sfumatura: notiamo un deciso colore giallo verdolino. Passiamo alla valutazione dell'aspetto del Sicilia Chardonnay e, come per il vino precedente, incliniamo il calice sopra la superficie bianca. Alla base notiamo un colore giallo paglierino intenso, decisamente più cupo rispetto al vino altoatesino, con una trasparenza, anche in questo caso, molto elevata. La sfumatura del vino siciliano, osservata verso l'apertura del calice, conferma il colore giallo paglierino.

I profili olfattivi dei vini prodotti con Sauvignon Blanc e Chardonnay sono, non solo diversi, ma addirittura distanti. La prima uva, infatti, si caratterizza per i profumi che spesso si associano a riconoscimenti di tipo erbaceo e vegetale, pur non mancando altre qualità di aromaticità decisamente esuberanti, mentre la seconda è tipicamente associata alla banana e al fiore di acacia. Il Sauvignon Blanc è da taluni considerato come varietà *semi-aromatica* poiché nei suoi vini si può talvolta percepire anche il profumo dell'uva fresca, tuttavia questa non è una qualità né dominante né frequente, piuttosto il risultato della combinazione di diversi profumi. Sauvignon Blanc e Chardonnay condividono un profilo olfattivo che molto spesso si arricchisce di piacevoli aromi che ricordano la frutta esotica, qualità che – innegabilmente – contribuisce all'eleganza e finezza dei loro vini. I profumi erbacei e vegetali del Sauvignon Blanc rappresentano una caratteristica decisamente divisiva fra gli appassionati di vino, ragione per la quale, spesso, i produttori tendono a non esaltare, favorendo, nel contempo, l'esuberanza degli aromi riconducibili a frutti, in particolare quelli esotici.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese, procedendo con l'analisi olfattiva di Alto Adige Sauvignon Blanc e Sicilia Chardonnay. Come per la fase sensoriale precedente, il primo vino che prenderemo in esame è quello altoatesino. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotearlo, valutiamo l'apertura dell'Alto Adige Sauvignon Blanc, cioè i profumi identificativi del vino. La prima olfazione permette di percepire aromi intensi e piacevoli di uva spina, pesca e ananas ai quali segue, molto spesso, il profumo del fiore di sambuco. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione così da favorire lo sviluppo degli altri aromi. Il profilo dell'Alto Adige Sauvignon Blanc si completa con mela, pera, litchi e, molto spesso, gli inconfondibili profumi di foglia di pomodoro e peperone. In certi casi, si può inoltre percepire il caratteristico profumo di fiore di bosso. Passiamo ora all'esame olfattivo del Sicilia Chardonnay e valutiamo la sua apertura. Al naso percepiamo intensi e puliti aromi di banana, mela e pera unitamente al profumo floreale di biancospino. Dopo avere roteato il calice, il profilo del vino siciliano si completa con susina, pesca, ananas, ginestra e, talvolta, il fiore di acacia, tipicamente associato allo Chardonnay.

Le differenze sensoriali dei due vini sono ulteriormente confermate dall'esame gustativo, il quale metterà in evidenza caratteristiche decisamente distanti in termini di struttura, morbidezza e acidità. Il primo vino che prendiamo in esame è, come nelle fasi precedenti, l'Alto Adige Sauvignon Blanc.

Prendiamo un sorso di questo vino così da valutare il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali percepite in bocca. Il vino altoatesino si caratterizza con una spiccata freschezza conferita dall'acidità, un corpo di media struttura, l'effetto dell'alcol è percettibile ma non intenso. In bocca si riconoscono i sapori di uva spina, ananas e pesca, confermando un'ottima corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione gustativa del Sicilia Chardonnay e prendiamo un sorso di questo vino. In bocca si percepisce nettamente la differenza rispetto al vino precedente: qui la struttura è decisamente più piena, l'acidità più contenuta e spicca chiaramente il suo carattere morbido, sensazione che è ulteriormente accentuata dall'effetto dell'alcol, maggiore rispetto al Sauvignon Blanc. In bocca, inoltre, si percepiscono i sapori di banana, susina e mela, confermando – anche in questo caso – la buona corrispondenza con il naso.

La fase finale della degustazione per contrasto prenderà in esame, in modo particolare, la persistenza gusto-olfattiva, fattore di primaria importanza qualitativa che si basa principalmente sul tempo durante il quale è percepita. Com'è noto, maggiore è la durata della persistenza gusto-olfattiva, maggiore la qualità del vino. Il finale dell'Alto Adige Sauvignon Blanc – dopo avere deglutito il vino – è caratterizzato da buona persistenza, nel corso della quale percepiamo ancora nettamente la sua tipica acidità e i suoi sapori dominanti, in particolare uva spina, ananas e pesca. Il finale del Sicilia Chardonnay si differenzia dal vino precedente per le sensazioni che lascia in bocca di maggiore morbidezza e struttura, certamente di buona persistenza. Si continuano a percepire, netti e puliti, i sapori di banana, mela e susina. La fase conclusiva della degustazione per contrasto consente di evidenziare ulteriormente e in modo netto le differenze fra i due vini. Le due uve – Sauvignon Blanc e Chardonnay – risultano diversissime e perfino distanti sotto ogni aspetto sensoriale, qualità che, non da ultimo, sono ulteriormente accentuate dai rispettivi territori di produzione: Alto Adige e Sicilia.

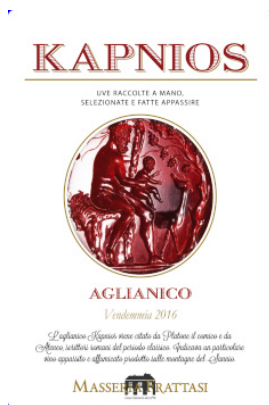


# I Vini del Mese

## 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



**Kapnios 2016**  
Masseria Frattasi (Campania, Italia)

🍷 Aglianico

Prezzo: € 60.00 Punteggio ◇◇◇◇◇

- 👁️ Rosso rubino cupo 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 mora, ribes, mirtillo, cacao, tabacco, carruba, caffè, liquirizia, cuoio, macis, mentolo e vaniglia.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e mora.
- 📅 Prodotto con uve appassite. 18 mesi in barrique.
- 🍴 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Kylyx 2017**  
Masseria Frattasi (Campania, Italia)

🍷 Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 120.00 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 viola appassita, mirtillo, peperone, cacao, tabacco, rosmarino, china, rabarbaro, scatola di sigari, liquirizia, macis, vaniglia ed eucalipto.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, prugna e amarena.
- 📅 14 mesi in barrique.
- 🍴 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*





**Montepulciano d'Abruzzo Riserva Binomio 2015**  
La Valentina (Abruzzo, Italia)


🍷 Montepulciano


Prezzo: € 32.00 Punteggio ◇◇◇◇◇


- 👁️ Rosso rubino cupo 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 mora, mirtillo, ribes, cacao, tabacco, liquirizia, cuoio, grafite, vaniglia 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 mora.

 15 mesi in barrique.


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





**Montepulciano d'Abruzzo Riserva Terre dei Vestini  
Bellovedere 2016**  
La Valentina (Abruzzo, Italia)


 Montepulciano


Prezzo: € 40.00


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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


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

 18 mesi in botte e barrique, 12 mesi in bottiglia.

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





**Bianco 2017**  
Macondo (Marche, Italia)


 Trebbiano Toscano (60%), Pecorino (40%)


Prezzo: € 95.00


Punteggio 


 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e miele seguite da aromi di biancospino, nespola, pera, pompelmo, zafferano, rosmarino, artemisia, burro, caffè, mandorla, crosta di pane, pralina, minerale e vaniglia.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e miele.

 22 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.

 *Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Pesce alla griglia, Stufati di carne, Formaggi*





**Barbera d'Asti La Tota 2018**  
Marchesi Alfieri (Piemonte, Italia)





 Barbera

Prezzo: € 12.00

Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, lampone, fragola, tabacco, cacao, vaniglia e mentolo.

-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
-  Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.
-  Maturazione in barrique.
-  *Paste ripiene con funghi, Stufati di carne con funghi, Carne bianca arrosto*









**Terre Alfieri Nebbiolo Costa Quaglia 2016**  
**Marchesi Alfieri (Piemonte, Italia)**

 Nebbiolo


Prezzo: € 17.50

Punteggio 

-  Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, cannella, tabacco, cioccolato, vaniglia e mentolo.
-  Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.
-  Maturazione in barrique.
-  *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi*









**Colli di Luni Vermentino Sarticola 2019**  
**Cantine Federici - La Baia del Sole (Liguria, Italia)**

 Vermentino

Prezzo: € 25.00

Punteggio 

-  Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pera, ginestra e pesca seguite da aromi di mela, ananas, frutto della passione, biancospino, ginestra, camomilla, mandarino, susina, menta, mandorla e minerale.
-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di pera, pesca e frutto della passione.
-  Maturazione in vasche d'acciaio.
-  *Pasta con pesce, Pesce stufato, Pesce fritto, Crostacei alla griglia*






**Metodo Classico Extra Brut Giulio F. 56 2017**  
**Cantine Federici - La Baia del Sole (Liguria, Italia)**


 Vermentino


Prezzo: € 35.00


Punteggio 

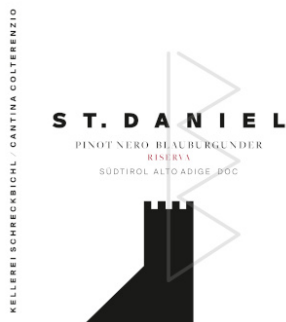
-  Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e cedro seguite da aromi di ananas, crosta di pane, pera, lievito, biancospino, pralina, burro, ginestra e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e cedro.

 Il vino base matura in botte per 6 mesi. Rifermentazione e affinamento in bottiglia sui propri lieviti per 24 mesi.

 *Pasta con pesce, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*





**Alto Adige Pinot Nero Riserva St. Daniel 2017**  
Produttori Colterenzio (Alto Adige, Italia)


 Pinot Nero


Prezzo: € 16.60


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

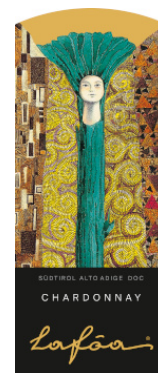
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di ciclamino, fragola, rosa appassita, mirtillo, cacao, tabacco, cannella, macis, mentolo e vaniglia.

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


 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 12 mesi in botte e barrique, 12 mesi in bottiglia.


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





**Alto Adige Chardonnay Lafoa 2018**  
Produttori Colterenzio (Alto Adige, Italia)


 Chardonnay

Prezzo: € 24.50


Punteggio 


 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

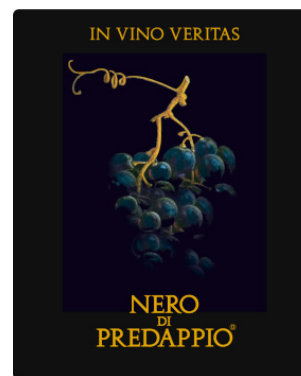
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e acacia seguite da aromi di pompelmo, mango, susina, cedro, pera, melone, pralina, burro e vaniglia.

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


 Finale persistente con ricordi di banana, mela e mango.

 10 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene con pesce, Pesce alla griglia, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto*





**Nero di Predappio 2019**  
Nicolucci (Emilia-Romagna, Italia)

 Terrano (80%), Sangiovese (20%)

Prezzo: € 20.00


Punteggio 


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.


 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mirtillo




lo, mora, erba tagliata, ciclamino, pepe nero e un accenno di vaniglia.

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


 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 6 mesi in barrique, 3 mesi in bottiglia.


 *Paste ripiene con funghi, Stufati di carne con funghi, Zuppe di legumi*





**Romagna Sangiovese Superiore Riserva Predappio di Predappio Vigne del Generale 2017 Nicolucci (Emilia-Romagna, Italia)**


 Sangiovese


Prezzo: € 26.00


Punteggio  ☆


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 2 anni in botte, 3 mesi in bottiglia.

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

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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Cantine Settesoli: Nel Ricordo di Diego Planeta

La mia vita di lavoro non è stata fatica, è stata il piacere della sfida e il gusto del riscatto; e la cosa che forse mi ha più aiutato è stata la pazienza, così semplicemente definita da Giacomo Leopardi "la più eroica delle virtù giusto perché non ha nessuna apparenza di eroico".

Questo l'incipit della *Lectio Magistralis* dal titolo: "Vino e metamorfosi del territorio. Una Case History: Menfi e le Terre Sicane". È il 2004 e questo racconto viene enunciato in occasione della Laurea Honoris Causa conferita dall'Università degli Studi di Palermo all'agricoltore Diego Planeta.

All'agricoltore, sì, non all'imprenditore, al cavaliere, all'uomo nobile. Tale lui si sentiva e si definiva. Questo dimostravano il suo rispetto per la terra, per gli uomini che questa terra lavorano con fatica e orgoglio, la sua auto infangata, il suo commuoversi davanti al primo carico d'uva arrivato in cantina, il suo saper ascoltare il ritmo delle stagioni.

Perché Diego Planeta amava profondamente la sua terra, questa terra fertile ove affondano le sue radici, questa campagna generosa, incastonata tra mare e colline che è Menfi, ma ancor di più amava quella comunità agricola, che con grande caparbia ha saputo difendere la propria bellezza e identità.

Grazie alla sua guida e alla sua lungimiranza, in questo lembo di costa di Sicilia oggi c'è una storia unica da raccontare, fatta di uomini, di vigneti e di idee.

Questa è la nostra storia, la storia di Cantine Settesoli, una comunità di 2000 viticoltori che ogni giorno da oltre 60 anni si prende cura di un meraviglioso vigneto di 6000 ettari, difendone la biodiversità e producendo vini distintivi dal carattere unico, distribuiti in oltre 45 paesi nel mondo.

Senza la sua visione le 5000 famiglie del Distretto delle Terre Sicane non avrebbero contribuito e sostenuto e reso possibile quella metamorfosi, avviando quella trasformazione sociale ed economica fulcro della *Lectio Magistralis* all'interno della quale Cantine Settesoli assume ruolo centrale.

Diego Planeta soleva dire che di tutte le sue creature Cantine Settesoli era la più amata, e dopo aver tradotto le enormi potenzialità del territorio in azienda feconda, investendo, sperimentando e innovando insieme agli uomini e alle donne della comunità, dopo aver dimostrato che anche grande è bello e può produrre qualità, nel 2011 aveva fatto quello che definiva un "passo di lato"; proprio come un buon padre di famiglia che ad un certo punto lascia il proprio figlio camminare da solo e viaggiare per il mondo. I risultati oggi raggiunti sono frutto di due elementi: la coesione della compagine sociale, la solidità

dell'impostazione gestionale che guarda sempre più alla qualità e all'internazionalizzazione, la consapevolezza che bisogna lavorare duro per costruire e garantire reddito ai viticoltori.

Giuseppe Bursi, Presidente di Cantine Settesoli, afferma: «Cantine Settesoli perde certamente una figura carismatica e un capitolo importante della sua storia, perchè Diego Planeta rappresenta la storia di questa cantina. I suoi insegnamenti e la sua lungimiranza sono le radici e la traccia del nostro futuro».

### **Autochtona 2020: Nuova Formula per il Forum Dedicato ai Vitigni Autoctoni Italiani**

Il più ricco e completo parterre di vini da vitigni autoctoni provenienti da tutta Italia animerà la 17ª edizione di Autochtona, il Forum dei vini autoctoni che si terrà il 19 e 20 ottobre 2020 presso Fiera Bolzano, come ogni anno in concomitanza con "Hotel", evento fieristico dedicato alla ristorazione e all'hôtellerie che avrà inizio il 19 e terminerà il 22 ottobre.

Nessun rinvio o annullamento, quindi, ma la decisione di Fiera Bolzano di rivedere una formula, già di successo, per andare incontro alle nuove norme di sicurezza introdotte a causa dell'emergenza sanitaria da Covid-19. Ed è così che, per due giorni, a Bolzano si riuniranno esperti degustatori appartenenti alla critica enologica italiana e internazionale per valutare le numerose etichette che interpretano l'affascinante e composito universo dei vini autoctoni italiani, composto da vitigni diffusi lungo tutto lo stivale così come da varietà che hanno trovato dimora solo in piccoli e specifici areali. Dopo le selezioni di lunedì 19 ottobre, rigorosamente alla cieca, martedì 20 i giurati degusteranno nuovamente i vini finalisti per assegnare gli Autochtona Award nelle storiche categorie che da sempre contraddistinguono questo premio: "Miglior Vino Bianco", "Miglior Vino Rosato", "Miglior Vino Rosso", "Migliori Bollicine", "Miglior Vino Dolce" ai quali si aggiungono le menzioni speciali tradizionalmente assegnate nell'ambito della manifestazione. Anche quest'anno, inoltre, torna Tasting Lagrein, il premio riservato ai vini prodotti con questo vitigno autoctono a bacca rossa – organizzato in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige – che decreterà il vincitore per ciascuna delle tre versioni "Rosé", "Classico" e "Riserva".

I lavori della giuria, quest'anno, non si svolgeranno a porte chiuse: le telecamere e i canali social di Fiera Bolzano consentiranno di unire il fisico con il virtuale, entrando nelle sale di degustazione per trasmettere live alcuni momenti del lavoro dei degustatori, condividendo a fine giornata riflessioni e spunti sui vini e le tipologie degustate. Anche la cerimonia di premiazione potrà essere seguita in modo digitale. «Sarà certamente un'edizione speciale» affermano i giornalisti Pierluigi Gorgoni e Alessandro Franceschini, rispettivamente coordinatore e segretario dell'Autochtona Award sin dalla sua nascita. «Sarà una ripartenza importante, dopo il difficile periodo che abbiamo vissuto, e sarà una dal vivo, all'interno di una manifestazione che negli anni è riuscita a diventare un importante avamposto di visibilità per tante piccole realtà che hanno il merito di custodire varietà autoctone, a volte sconosciute o che hanno rischiato l'estinzione. Anche quest'anno avremo il piacere e l'onore di coordinare un panel di giurati di grande esperienza, che lavorerà in modo professionale per cercare di far emergere le eccellenze autoctone del nostro Paese».

Tutti i vini degustati dai giurati, infine, animeranno nei due

giorni di fiera quello che sarà il più grande banco di assaggio d'Italia dedicato ai vini da vitigni autoctoni. Si troverà nei padiglioni di Fiera Bolzano, all'interno di uno spazio studiato e organizzato in sicurezza e gestito esclusivamente da personale di servizio, senza la presenza fisica dei produttori, all'interno del quale si accederà solo dopo essersi registrati online in modo da mantenere un preciso controllo degli ingressi.

«Siamo orgogliosi di aver costruito, anno dopo anno, con pazienza e passione, una manifestazione diventata un punto di riferimento per tutti coloro che intendono approfondire la conoscenza dei vini da vitigni autoctoni presenti in Italia» afferma Thomas Mur, Direttore di Fiera Bolzano. «Il nuovo format della manifestazione ci consentirà di valorizzare il patrimonio di conoscenza che abbiamo sin qui coltivato con cura, nel rispetto degli accorgimenti che si sono resi necessari per contrastare il diffondersi della pandemia da Covid-19».

Sia Hotel sia Autochtona, quindi, si svolgeranno regolarmente nei padiglioni di Fiera Bolzano e si differenzieranno dalle edizioni precedenti per le misure di sicurezza che verranno prese per tutelare la salute degli espositori e dei visitatori. «In collaborazione con le autorità locali – spiega il direttore di Fiera Bolzano – è stato redatto un protocollo di sicurezza che garantirà una permanenza sicura nel quartiere fieristico. Siamo certi che anche quest'anno Autochtona, grazie alle novità di un'edizione certamente speciale, saprà coinvolgere i tanti vignaioli che coltivano varietà autoctone, all'interno di una kermesse a loro dedicata che rappresenterà una vera e propria ripartenza per il vino italiano».

### **Veronafiere Riparte dall'Asia con Vinitaly e ICE**

Cresce l'attività del sistema Paese in Cina che mette a servizio dell'export made in Italy la lunga esperienza di Veronafiere in Asia con Vinitaly, di ICE tramite "I Love ITALIAN Wines" e dell'intera Rete della Farnesina per la terza edizione del Vinitaly roadshow, il B2B organizzato dalla spa veronese in collaborazione con il partner Pacco Communication Group.

Tre le città cinesi interessate: Shanghai, Xiamen e Chengdu, per le cui tappe è stata intessuta una fitta rete di relazioni commerciali e partnership che includono Design Shanghai del gruppo Clarion Events, Xiamen Valued Show, Chengdu Bucciano, la Camera di commercio italiana in Cina, Grapea e gli esperti formati dalla Vinitaly International Academy, Florentia Village, Campari Group e De Longhi Caffè. Nell'ambito del road show, sarà promossa anche l'attività della Fondazione Arena di Verona. Nella città di Shanghai è stata inoltre organizzata dal 13 al 19 settembre la prima settimana del vino italiano "Italian Wine Week" in 20 wine bar e bistro e la più grande piattaforma di e-commerce dedicata ai vini naturali, Bruto, nella stessa settimana, aprirà una sezione speciale dedicata ai produttori italiani.

All'edizione 2020 prendono parte 65 aziende espositrici (10 in più della edizione precedente) e 700 etichette di vini italiani e, tra le numerose iniziative, sono previsti: incontri B2B per importatori e canale horeca, sia in forma fisica, sia digitale; iniziative rivolte a titolari di gallerie d'arte, wine bar, ristoranti fine dining, studi di architettura; walk-around tasting e masterclass dedicate al tema "donne cinesi e vino italiano", curata dal Premio Internazionale Vinitaly 2019 Leon Liang e dalla prima VIA Academy Expert, Lingzi He, e al tema del "vino italiano

e ristorazione cinese”, tenuta dall’unico Master of Sommelier cinese, Yang LV. È prevista, infine, anche la presenza di buyer e formatori del vino con la partecipazione delle più importanti scuole di educazione al vino in Cina delle province del Sichuan, di Guizhou e dalla Municipalità di Chongqing.

Come lo scorso anno, a supporto di tutte le iniziative di promozione pre-evento e durante lo stesso, è stata realizzata una miniapp su WeChat che, insieme a collaborazioni mirate con i principali media e influencer tra cui Julie Tu, la più importante KOL degli spirits in Cina, contribuisce a creare un engagement mirato e profilato di partecipanti alle tre iniziative.

«È un passo importante e un momento significativo per l’attività del Gruppo Veronafiere in un anno segnato a livello mondiale dalla pandemia. Ripartiamo dall’Asia, in Cina, con un evento di sistema che prevede la presenza fisica a supporto del vino, uno dei prodotti di punta del made in Italy che, come altri, sta risentendo degli effetti del lockdown internazionale. Il road show di Vinitaly servirà anche da leva per promuovere Wine To Asia, la rassegna internazionale per il vino che Veronafiere, tramite la società partecipata Shenzhen Baina International Ltd., organizza dal 9 all’11 novembre a Shenzhen», sottolinea Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere.

«Siamo particolarmente lieti di dare avvio al ciclo di eventi di promozione del vino italiano in Cina, primo appuntamento successivo all’emergenza Covid-19, che si svolgeranno a Shanghai, Xiamen e Chengdu, grazie alla consolidata collaborazione tra Agenzia ICE e Veronafiere-Vinitaly, con il supporto dei Consolati di Shanghai, Chongqing e Canton. Tale eventi prevedono la realizzazione di corsi di formazione e cicli di degustazione di prodotti enologici di qualificate cantine italiane, destinati a importatori, distributori e media specializzati di settore con l’obiettivo di favorire la conoscenza delle eccellenze vitivinicole del nostro paese e sostenere la proiezione dei marchi italiani sul mercato cinese nell’attuale fase di rapida accelerazione dei consumi interni», Gianpaolo Bruno, direttore ufficio ICE Pechino e coordinatore uffici ICE in Cina e Mongolia.

Una presenza, quella di Vinitaly in Cina con ICE, che ribadisce la forte attenzione della Spa veronese anche in una difficile congiuntura del mercato, determinata in particolare dall’emergenza sanitaria. Secondo le analisi dell’Osservatorio Unione italiana vini su base dogane, nei primi 6 mesi di quest’anno il Dragone ha infatti registrato un forte calo delle importazioni enologiche made in Italy sia nei fermi imbottigliati (-29,4%), che negli sparkling (-36,2%). Dati questi in linea con le importazioni complessive di vino in Cina: nel primo semestre i fermi sono a -32,4% (oltre 750 milioni di dollari) sul pari periodo 2019, mentre gli sparkling perdono il 30,8%.

### **Tedeschi: Vendemmia all’Insegna della Sostenibilità**

Si entra nel vivo della vendemmia su tutto il territorio nazionale e per Tedeschi è iniziata da qualche giorno la raccolta dei primi grappoli. L’azienda, da sempre sensibile alle tematiche ambientali, è stata tra le prime realtà nel veronese a ottenere la certificazione Equalitas, distintivo progetto di sostenibilità dedicato alla filiera del vino, che mette in atto le procedure riguardanti gli aspetti del sociale, dell’ambiente e del settore economico.

Nel 2018 Tedeschi decide di intraprendere questo percorso di certificazione volontaria di sostenibilità dove il processo viene esaminato a tutto tondo e pone un’attenzione particolare a tematiche etiche imposte da certi mercati: sì alla tradizione, ma con uno sguardo lungimirante proiettato al futuro, nel pieno rispetto della sostenibilità, dalla gestione agronomica fino alla filiera enologica.

Tra i vari obblighi della norma, spicca la redazione del bilancio di sostenibilità dove vengono analizzati vari punti, tra cui l’analisi delle aree critiche, gli obiettivi e le azioni di miglioramento; aspetto di primaria importanza, il documento è disponibile a chi ne faccia richiesta in azienda.

Dichiara Sabrina Tedeschi: «Per le imprese che operano nel settore alimentare come la nostra, questa presa di coscienza si identifica con la capacità di fornire prodotti che coniugano sicurezza alimentare con costanza di fornitura, rispetto dell’ambiente, prezzo adeguato e in grado di generare valore aggiunto per il cliente secondo le regole del mercato e della normativa settoriale».

Nel 2019, Tedeschi si è impegnato a 360 gradi aggiungendo all’indicatore di biodiversità il bilancio del carbonio e il bilancio idrico dell’intera organizzazione e dei cru aziendali. A tal proposito, l’azienda, dopo aver analizzato tutti i vari processi e i singoli prodotti, ha rilevato che quasi la metà delle emissioni e dei consumi energetici sono da attribuire al packaging. Si è quindi deciso di sostituire le bottiglie destinate all’Amarone, così come per i due cru della Valpolicella, Fabriseria e Maternigo, con bottiglie più leggere rispetto al passato, riducendo in tal modo l’impatto delle emissioni in fase di produzione del vetro e in fase di spedizione del prodotto finito.

Sono azioni sostenibili a favore dell’ambiente che rispettano e valorizzano il nostro territorio, punto di partenza imprescindibile per produrre vini di grande qualità.

Conclude Tedeschi: «Essere sostenibili oggi diventa un obbligo direi morale, convinti che l’intera filiera possa beneficiare di questi traguardi. Per capire che abbiamo intrapreso la strada giusta, basta pensare che l’Italia sta lavorando per raggiungere un’unica certificazione nazionale riconosciuta a livello comunitario».

### **30 Anni di Lugana DOC: il Bianco che sa Invecchiare**

Il Lugana ha una longevità stupefacente: lo affermò il maestro Veronelli nel 1998 e ne sono oggi testimoni alcuni fra i più importanti e autorevoli rappresentanti dell’enologia italiana, riuniti a Sirmione per “Le età del Lugana”, la straordinaria ed esclusiva retrospettiva di vecchie annate voluta dal Consorzio di tutela come momento clou delle celebrazioni per i suoi 30 anni. Reduce dal successo di “Lugana, Armonie senza tempo”, la maxi degustazione che ha riunito la scorsa settimana a Milano oltre 500 #Luganalovers e 50 aziende, il Consorzio propone oggi un evento omaggio al territorio, in collaborazione con il Consorzio Albergatori Ristoratori Sirmione (CARS). In assaggio le migliori annate degli ultimi 30 anni, per ripercorrere insieme la crescita qualitativa del Lugana, approfondirne gli stili ed apprezzarne la straordinaria longevità.

«È stata fatta molta strada in questi 30 anni di operato del Consorzio, un lavoro svolto principalmente su due direttrici – afferma il Presidente del Consorzio Ettore Nicoletto – Internamente, grazie anche ad alcune aziende che hanno aperto la strada,

la filiera ha preso coscienza del grande valore, ma soprattutto del grande potenziale del proprio territorio e del vino che ne è espressione: una consapevolezza che si è sostanziata nell'inserimento a disciplinare del Lugana Superiore nel 1998 e del Riserva e del Vendemmia Tardiva nel 2011. Esternamente, anche tramite l'opera di promozione del Consorzio, si sono moltiplicate le direttrici che ora guidano sia il mercato interno sia l'export, ampliando gli orizzonti e ponendo le basi per il lavoro dei prossimi anni. Ora non resta che guardare avanti, perché proprio dal suo passato si intuisce che Lugana è una denominazione che saprà ancora evolvere in futuro».

Gli appuntamenti autunnali del Consorzio proseguiranno alla Milano Wine Week, in programma dal 3 all'11 ottobre, dove sarà protagonista di un Walk Around Tasting (domenica 4 ottobre, San Babila Building), di una Masterclass (lunedì 5 ottobre, Palazzo Bovara, fruibile anche in diretta digitale sulla piattaforma della Milano WW) e animerà un intero quartiere, quello di Porta Romana, wine district gemellato con la DOC gardesana. Per l'intera settimana sarà inoltre attivo lo Stand Virtuale del Consorzio, uno spazio digitale dedicato all'interazione e all'approfondimento, ospitato nell'innovativo Wine Networking Hub della piattaforma, fra le più importanti novità dell'edizione 2020.

### I Vini d'Abruzzo Ripartono dal Nord Europa

Il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che anche nei mesi scorsi ha continuato a investire in comunicazione e attività digitale, è ripartito alla grande anche con la promozione all'estero, alla "conquista" dei mercati strategici del Nord Europa. I vini abruzzesi sono stati protagonisti nei giorni scorsi del "Simply Italian Europe 2020 Tour" (organizzato da Iem-International Exhibition Management) incontrando buyer, operatori del settore e opinion leader in Norvegia, Danimarca e Polonia.

«L'export per i vini abruzzesi vale più di 180 milioni di Euro e il Nord Europa, pur essendo un mercato di piccole dimensioni, è di grande interesse per le nostre Aziende» racconta Valentino Di Campli presidente del Consorzio. «Per il primo semestre di quest'anno, caratterizzato dalle criticità che tutti conosciamo, l'esportazione dei vini d'Abruzzo in Norvegia ha registrato una crescita importante (+23%) rispetto allo scorso anno, la Danimarca ha accusato di più la crisi ma comunque è un mercato che regge; in questi Paesi il consumatore è sempre più attento e curioso e la nostra proposta vinicola può accontentare molteplici richieste; è importante essere presenti in queste occasioni di promozione – dove sono coinvolti diversi attori del "sistema" vino italiano – presentandosi coesi ma ognuno con i propri punti di forza, lo sappiamo bene in Abruzzo dove l'incidenza della cooperazione è la più alta d'Italia».

Prima tappa il a Oslo, poi Copenaghen e infine Varsavia: importatori, distributori, retailer, ristoratori, rappresentanti della stampa e opinion leader hanno partecipato alle degustazioni di Montepulciano d'Abruzzo e dell'Abruzzo Pecorino manifestando grande interesse per i vitigni autoctoni simbolo della "Regione verde d'Europa", all'estero più che mai l'attenzione al binomio "territorio e vino" si rivela sempre più vincente.

Incoraggianti quindi i dati del primo semestre sul Nord Europa, molto bene la Norvegia e spicca anche l'attività in Svezia – dove ci si deve attenere al monopolio – che registra un +15% rispetto all'export del 2019; qui il Montepulciano d'Abruzzo è

tra le prime quattro denominazioni DOC/DOCG di vino italiano più vendute.

«Tra le tante sfide del particolare momento storico per il settore – e non solo – vi è anche quella di continuare a mantenere questi risultati stando al passo con un mercato – quello del Nord Europa – in continua evoluzione», conclude Di Campli.

### Una Domenica in Distilleria per Piemonte Grappa

"Piemonte Grappa, alla corte dell'alambicco", l'annuale evento del Consorzio di Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, si farà. L'appuntamento che pone in risalto il lavoro delle distillerie piemontesi, invitando i visitatori a scoprire l'affascinante mondo dell'alambicco e i variegati gusti dei prodotti della distillazione e non solo, è confermato per domenica 4 ottobre e risulta inserito nel programma della Douja d'Or 2020 come evento che promuove il territorio e le sue eccellenze, grazie alla collaborazione con la Camera di Commercio di Asti. Le distillerie del Consorzio che aderiscono sono 11, distribuite sulle colline delle diverse aree piemontesi, e tutte sono pronte ad accogliere il pubblico applicando le misure di attenzione relative a Covid-19 a cui i visitatori dovranno attenersi. Verranno proposte visite guidate agli impianti e degustazioni dei tanti prodotti che rappresentano questo comparto piemontese, legati alla tradizione dei diversi territori e dei diversi vitigni, spesso serviti in abbinamento a prodotti dolciari o ad altre specialità. Sarà importante contattare la distilleria che si intende visitare e prenotarsi, scegliendo tra le aziende che compaiono sul sito web [www.consorziograppapiemontebarolo.it](http://www.consorziograppapiemontebarolo.it). In questo anno così anomalo, in cui una pandemia è arrivata a colpire l'economia e a minare la libertà delle persone, questo evento intende essere un segnale positivo che rappresenta la volontà di proseguire il lavoro e la promozione di un'attività storica e artigianale antica che si trasmette attraverso le generazioni.



NON SOLO VINO

## Wine Guide Parade

Giugno 2020


## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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








**Grappa di Brunello di Montalcino 2015**  
**Citille di Sopra (Toscana)**  
 (Distillatore: Distillerie Bonollo)

 Vinaccia di Sangiovese

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio 

-  Limpida, incolore e cristallina.
-  Intensa, pulita e gradevole con aromi di prugna, amarena, violetta e nocciola, con pungenza dell'alcol percettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza. dolcezza percettibile.
-  Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e nocciola.
-  Distillata con alambicco discontinuo a vapore.

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Veneroso 2016, Tenuta di Ghizzano	12624
2	Colli di Scandiano e Canossa Malbo Gentile T.E.R.S. 2017, Venturini Baldini	11509
3	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2019, Sartarelli	11162
4	Reggiano Lambrusco Spumante Rosato Cadelvento 2019, Venturini Baldini	10944
5	Steccaia 2019, La Regola	10601
6	Monferrato Bianco Calypsos 2018, Montalbera	9685
7	Barbera d'Asti Superiore Nuda 2016, Montalbera	9585
8	Soave Classico Vigneti di Foscarino 2017, Inama	9317
9	La Regola 2016, La Regola	9124
10	Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2018, Montalbera	7600
11	Nizza Favà 2016, Tenuta Garetto	6888
12	Brut Nature Metodo Classico 2015, La Regola	6887
13	Vallino 2016, La Regola	6133
14	Il Ghizzano Bianco 2019, Tenuta di Ghizzano	5008
15	Reggiano Lambrusco Frizzante Marchese Manodori 2019, Venturini Baldini	4914