

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 68, Novembre 2008

Vino Senza Alcol?

Da qualche tempo in Italia si è diffusa la notizia sulla possibilità di produrre vino senza alcol o dealcolizzato, privato cioè di una parte di alcol. Questa ipotesi, promossa e supportata da Francia e Spagna nelle Istituzioni dell'Unione Europea, ha sollevato in Italia una lunga, e probabilmente inutile, serie di polemiche tanto da fare scattare l'ennesimo *allarme vino*. Molti sostengono che questa iniziativa sarebbe utile a limitare i nefasti e preoccupanti effetti dell'alcol e della sua dipendenza, in particolare le tragiche conseguenze delle azioni di sconsiderati soggetti che hanno l'abitudine di *bere troppo* prima di mettersi alla guida di un veicolo. Certamente ogni iniziativa rivolta alla prevenzione di atti così gravi e rischiosi per la salute e l'incolumità della gente va sostenuta e divulgata. Siamo tuttavia convinti che il rimedio più efficace sia una migliore cultura ed *educazione*, qualcosa che spesso le Istituzioni dimenticano - probabilmente per incapacità o per pigrizia - e si affidano unicamente al divieto, confidando poi in un miracolo.

C'è inoltre chi sostiene che la produzione di vino senza alcol sia un segno di libertà di scelta, un'ulteriore possibilità offerta ai consumatori e che potrebbe portare alla creazione di un nuovo segmento di mercato. Su questo, nulla da eccepire. Se ci sono consumatori che preferiscono consumare vino senza alcol, perché negare loro questa possibilità? E non si tratta solo di essere *moralisti*, è probabile che un vino come questo sia ben gradito alle persone che per motivi di etica personale o di salute non possono consumare bevande alcoliche. In questo senso, non c'è nulla di negativo nella possibilità di offrire delle scelte: è un segno di civiltà e di libertà. Inoltre, è una nuova possibilità per i produttori che in questo modo potrebbero aumentare i loro profitti economici. Se uno preferisce consumare vino senza alcol è libero di farlo, così come è libero il consumatore che preferisce e sceglie un vino come da millenni lo si produce, cioè con l'alcol.

In virtù di questo, non si capisce davvero quale sia il problema. In molti sostengono che questa iniziativa rappresenterebbe l'ennesimo attacco contro il vino italiano, un palese tentativo di sofisticazione imposto per legge. In realtà nessuno sta vietando all'Italia - così come a nessun altro paese - di produrre vino come da sempre lo si produce, si sta solo pensando alla

possibilità di produrre una nuova bevanda che potrebbe soddisfare alcuni consumatori. E se il problema della sofisticazione è davvero così sentito e importante, perché allora non si rende il vino completamente *trasparente* agli occhi dei consumatori, indicando nell'etichetta l'elenco di tutti gli ingredienti e di tutti gli additivi chimici che si utilizzano durante il processo di produzione? Il vino è innegabilmente il risultato di un processo chimico, anche quando è prodotto con i più rigorosi e scrupolosi metodi *naturali*. Ovviamente, non tutti i fenomeni chimici sono uguali e non tutti sono *spontanei* o *naturali*.

Esistono diversi casi celebri di prodotti *snaturati* e che non hanno minimamente alterato o minacciato la dignità e l'immagine di quelli *reali*. Si guardi, per esempio, al caffè, al tè e alla birra. Da anni si producono caffè e tè decaffeinati così come birra senza alcol, eppure il mercato di questi prodotti non ne ha risentito affatto. Se uno desidera concedersi il piacere di un caffè decaffeinato, nonostante questa scelta non sia condivisibile da un *purista*, perché scandalizzarsi di questa scelta? Per non parlare della birra. Nonostante si siano introdotte sul mercato birre analcoliche e senza alcol, il consumo della bevanda di Cerere è ultimamente cresciuto, arrivando quasi ad eguagliare quello del vino. Il gusto del caffè decaffeinato non è uguale a quello del caffè *normale*, così come il gusto della birra senza alcol non è uguale a quello della birra *tradizionale*: di fatto sono prodotti simili ma comunque diversi.

Se davvero esiste un problema, a nostro avviso questo è rappresentato dal concreto rischio della confusione. Soprattutto la confusione che ne deriverebbe qualora il vino dealcolizzato sia commercializzato con il nome di "vino". Il vino deve essere vino: se si sceglie consapevolmente di consumare vino, deve essere e rappresentare tutto quello che da millenni rappresenta, alcol compreso. Perché se è vero che è giusto riconoscere il diritto di scelta di consumare un vino senza alcol, parimenti va riconosciuto il diritto di consumare quello con alcol. Questo nuovo prodotto non deve e non può chiamarsi vino. Se si vuole creare una bevanda derivata dal vino, utilizzando un processo industriale capace di eliminare o ridurre l'alcol prodotto dalla fermentazione del mosto d'uva, questa non può chiamarsi vino. Soprattutto nel caso in cui si sostiene la produzione di questa

Sommario

Vino Senza Alcol?	1
GUSTO DIVINO	
Taurasi a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine 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 Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

bevanda proprio per limitare gli effetti dell'alcol: per evitare qualunque forma di confusione, non può e non deve chiamarsi "vino". Volete produrre una bevanda senza alcol derivata dal vino? Nessun problema, ma non chiamatela vino!

Se consideriamo poi l'aspetto sensoriale e organolettico, è risaputo e fin troppo evidente che l'alcol svolge un ruolo fondamentale sia nell'equilibrio del vino sia nella percezione gustativa e tattile. Un vino senza alcol avrà inevitabilmente un sapore e un profumo diverso dal vino reale, pertanto è un prodotto diverso e come diverso va trattato e considerato. Sia chiaro, non stiamo cercando di sostenere l'alcol e il suo consumo, ancor meno, il suo abuso. Il consumo sconsiderato di bevande alcoliche - vino compreso - non può essere né condiviso né supportato: da sempre siamo convinti che il miglior apprezzamento del vino sia favorito dalla moderazione. E siamo anche contrari alle speculazioni, soprattutto quando sono evidentemente adottate per confondere o approfittarsi dei consumatori. Peggio ancora, quando sono utilizzate per realizzare deplorabili profitti commerciali. Fatevi pure la vostra bevanda senza alcol derivata dal vino, ma lasciate che il vino rimanga sempre vino - con tutto il suo alcol, la sua tradizione e cultura - perché è così che noi lo apprezziamo e desideriamo apprezzarlo. Con moderazione, sempre.

GUSTO DIVINO

Taurasi a Confronto

Il re dei vini rossi della Campania, è una delle più celebri espressioni dell'uva Aglianico, un grande vino rosso ricco di emozioni e sorprese

L'Aglianico è una delle uve rosse più interessanti del panorama enologico italiano e uno dei suoi figli più celebri è certamente il Taurasi. Definito come il *Barolo del Sud*, il Taurasi è prodotto con Aglianico in purezza, un vino ricco e complesso, dalla struttura piuttosto robusta. Il celebre vino rosso della Campania - il primo della regione ad avere ottenuto il riconoscimento della DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) - prende il suo nome dall'omonima località in provincia di Avellino. Della vocazione vitivinicola di Taurasi parla già Tito Livio, che la racconta ricca di viti dalle quali si produceva prezioso vino per l'Impero Romano. Del vino di Taurasi si parla anche in epoche successive: Andrea Bacci - nel suo "Storia Naturale dei Vini" scritto nel 1596 - offre la sua testimonianza ricordando che questo vino si produceva con uve



I tre Taurasi della nostra degustazione comparativa

secche e reso vigoroso dalla botte, profumato e sapido, di alto potere nutritivo e corroborante per lo stomaco e membra. Andrea Bacci descrive pertanto un vino robusto e di gran corpo, proprio come il Taurasi dei giorni nostri.

L'Aglianico, uva con la quale si produce il Taurasi, è oggi una varietà considerata autoctona dell'area del Vulture e dell'Irpinia, tuttavia la sua origine è greca, appartenente a quel nutrito gruppo di uve che gli antichi greci introdussero in Italia e che venivano chiamate genericamente *elleniche*. Proprio da "ellenico" pare provenga il nome "Aglianico", nel quale sono in molti a riconoscere una corruzione del termine originale. La diffusione dell'Aglianico è limitata nelle aree meridionali dell'Italia, in particolare in Campania, Basilicata, Molise, Puglia e Calabria. Campania e Basilicata sono certamente le aree dove l'Aglianico si esprime meglio: Taurasi per la Campania e il Vulture per la Basilicata. Uva ricca di sostanze polifenoliche, l'Aglianico è capace di produrre vini di notevole struttura pur mostrando, in gioventù, un'apprezzabile freschezza. Grazie a queste due qualità, i vini prodotti con Aglianico godono di buona longevità e spesso sono fatti maturare in botte così da *arrotondare* il suo carattere.

I Vini della Degustazione

Il Taurasi è uno dei vini più celebri della Campania, fra i principali rappresentanti dei vini prodotti con uva Aglianico. Il celebre vino rosso campano - il primo vino della regione ad avere conseguito il riconoscimento della DOCG - si produce nell'intero territorio del comune di Taurasi, in provincia di Avellino. Nonostante il disciplinare di produzione del Taurasi preveda un uso non superiore al 15% di altre uve raccomandate o autorizzate nella provincia di Avellino, si può tuttavia affermare che la totalità del vino Taurasi è prodotto con Aglianico in purezza. In accordo al disciplinare di produzione, il Taurasi deve maturare almeno tre anni prima di potere essere commercializzato, dei quali almeno uno in botte, mentre sono necessari quattro anni per la versione "riserva", dei quali almeno 18 mesi in botte. La botte, anche se spesso è rappresentata dalla barrique, è molto utile alla maturazione del Taurasi poiché consente di ammorbidire le qualità forti dell'Aglianico.

Oltre allo studio del Taurasi, la nostra degustazione comparativa consentirà anche di comprendere il ruolo della botte

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2008 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

nella produzione di questo vino. Due dei vini scelti per la degustazione maturano in barrique - seppure con tempi diversi - mentre per uno di questi è prevista una maturazione mista in botte e barrique. Il primo vino della nostra degustazione è il Taurasi di Colle di San Domenico, maturato in barrique per 24 mesi e per 6 in bottiglia. Il secondo vino è il Taurasi Vigna Macchia dei Goti di Antonio Caggiano, anche questo maturato in barrique per un periodo di 18 mesi e per altri 18 in bottiglia. Il terzo vino selezionato è il Taurasi Riserva Centotrenta di Mastroberardino, maturato per 30 mesi in botte e barrique a cui seguono almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia. I vini saranno serviti alla temperatura di 18°C e si sceglieranno le annate più recenti e disponibili in commercio. Per la degustazione, come di consueto, si utilizzeranno tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

L'Aglianico è un'uva con un contenuto di sostanze polifenoliche e coloranti piuttosto elevato, pertanto i suoi vini tendono ad avere tonalità intense con trasparenze piuttosto ridotte, spesso impenetrabile alla luce. Queste caratteristiche si possono osservare nei vini prodotti con uva Aglianico - e quindi anche nel Taurasi - nel caso in cui si adottino principi viticoli di qualità con rese in vigneto contenute. Poiché il disciplinare di produzione del Taurasi prevede un periodo minimo di maturazione di 3 anni prima di potere essere commercializzato, il colore di questo vino è generalmente rosso rubino intenso e cupo. Lo stesso colore si osserverà nella sfumatura, anche se in alcuni casi, già subito dopo la commercializzazione, si osserveranno sfumature rosso granato. Grazie ai polifenoli e all'acidità dell'Aglianico - oltre al buon contenuto di alcol - il Taurasi è un vino che ben sopporta l'affinamento in bottiglia, sviluppando quindi tonalità rosso granato e sfumature rosso arancio.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è il Taurasi di Colle di San Domenico. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, si valuterà la tonalità del vino osservando la base del calice, dove la massa liquida presenta lo spessore maggiore. Il colore di questo Taurasi è rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza piuttosto ridotta. Osservando l'estremità del vino, verso l'apertura del calice, si potranno apprezzare sfumature rosso granato. Il colore del secondo vino, Taurasi Vigna Macchia dei Goti di Antonio Caggiano, è simile a quello precedente, con una decisa tonalità rosso rubino intenso e trasparenza ridotta, tuttavia la sfumatura si differenzia dal precedente con un deciso colore rosso rubino. La valutazione del terzo vino - Taurasi Riserva Centotrenta di Mastroberardino - consente di apprezzare un colore rosso rubino intenso e brillante con sfumature rosso granato, mentre la trasparenza è leggermente superiore rispetto ai due vini precedenti.

Esame Olfattivo

Il profilo olfattivo del Taurasi è piuttosto complesso, con profumi di fiori e frutta che si fondono a quelli terziari derivati dalla maturazione in legno e dal tempo. Nonostante l'Aglianico sia un'uva molto generosa al naso e ricca di profumi di fiori e frutta, nel Taurasi - grazie alla maturazione in legno - saranno

molti gli aromi cosiddetti *complessi*. Fra gli aromi di fiori più frequenti nel Taurasi, la violetta è la sensazione aromatica più evidente, tuttavia è possibile percepire anche la viola appassita e, più raramente, la rosa. Fra gli aromi di frutta più frequenti nel Taurasi si ricordano amarena, prugna e mora, che rappresentano inoltre, insieme alla violetta, le qualità identificative del vino. Con il tempo, queste qualità aromatiche si trasformeranno in ricche confetture. Il tempo e la maturazione in legno consentono al Taurasi di sviluppare aromi complessi di cuoio, cacao, caffè, cioccolato, carruba, vaniglia, cannella, pepe nero, chiodo di garofano e tabacco. Nel Taurasi si possono infine percepire piacevoli sensazioni balsamiche di mentolo.

Iniziamo la valutazione olfattiva dal Taurasi di Colle di San Domenico. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si procederà con la valutazione dei cosiddetti aromi di apertura, cioè le qualità olfattive che identificano il vino e che si sviluppano dal calice con quantità di ossigeno piuttosto ridotte. Dal calice sarà possibile la percezione di prugna, amarena, mora e violetta, le quattro qualità aromatiche identificative dell'uva Aglianico e del Taurasi. Dopo avere roteato il calice - così da favorire un'opportuna ossigenazione del vino e lo sviluppo delle sostanze aromatiche più "pesanti" - procederemo con la seconda olfazione, completando il profilo olfattivo di questo primo Taurasi. Dal calice si percepiranno aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, carruba, pepe rosa, cannella, chiodo di garofano e il piacevole tocco balsamico del mentolo.

Passiamo ora al secondo vino della degustazione comparativa: Taurasi Vigna Macchia dei Goti di Antonio Caggiano. L'apertura di questo Taurasi presenta piacevoli e intensi aromi di amarena, mora, prugna e violetta, anche in questo caso molto tipico dell'Aglianico. Dopo avere roteato il calice, procederemo con la seconda olfazione che completerà il profilo olfattivo del vino con mirtillo, tabacco, vaniglia, liquirizia, cioccolato, cannella, chiodo di garofano e piacevoli accenni balsamici di mentolo. Anche l'apertura del terzo vino - Taurasi Riserva Centotrenta di Mastroberardino - è molto tipica e simile ai vini precedenti, presentando aromi di prugna, mora e amarena. La seconda olfazione completerà il profilo olfattivo di questo vino con viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, cuoio, cacao e macis oltre al consueto tocco balsamico di mentolo. Si noti il contributo del legno, dei diversi tipi di botte e dei diversi tempi di maturazione nei tre vini, in particolare la complessità degli aromi terziari.

Esame Gustativo

L'Aglianico è un'uva dal carattere piuttosto forte, con un contenuto di polifenoli alto e una spiccata acidità, qualità che costringono i viticoltori a controllare la giusta maturazione dell'uva così da evitare la produzione di vini eccessivamente aggressivi e duri. Per questo motivo, i vini prodotti con l'Aglianico - Taurasi compreso - sono fatti maturare in botti legno così da mitigare il suo carattere forte, aumentando inoltre la morbidezza e la rotondità, qualità che sono ulteriormente mitigate anche dagli effetti del tempo. L'Aglianico possiede inoltre un buon contenuto di zuccheri, caratteristica che tende alla produzione di vini con quantità di alcol piuttosto elevate - anche oltre il 14% - spesso utile all'equilibrio con l'astringenza e l'acidità. Al gusto il Taurasi si presenta quindi piuttosto robusto e complesso, con un'apprezzabile astringenza e alcolicità, dove l'a-

cidità - seppure percettibile - è ben equilibrata e si contrappone alla morbidezza conferita dalla maturazione in legno.

Passiamo all'analisi gustativa dei vini della nostra degustazione comparativa, iniziando dal Taurasi di Colle di San Domenico. All'attacco, questo primo Taurasi mostra da subito la tipica struttura robusta del vino e un'astringenza ben evidente, anche se bilanciata sia dall'alcol sia dalla morbidezza conferita dai 24 mesi di maturazione in barrique. Si noti anche il ruolo dell'acidità, percettibile al gusto e comunque equilibrata. Anche l'attacco del secondo vino - Taurasi Vigna Macchia dei Goti di Antonio Caggiano - è piuttosto astringente e tannico, con una struttura molto robusta alla quale si contrappone sia l'alcol sia la morbidezza, con un'acidità molto equilibrata. L'attacco del terzo vino, il Taurasi Riserva Centotrenta di Mastroberardino, conferma il carattere di questo grande rosso campano, con un'astringenza in bella evidenza e una struttura piuttosto imponente, ben equilibrata sia dalla morbidezza sia dall'alcol. Si noti la minore acidità di questo vino rispetto ai precedenti e la sua rotondità più accentuata.

Considerazioni Finali

Grande struttura e apprezzabile acidità, astringenza ben percettibile e volume alcolico sostenuto: non a caso il Taurasi è spesso definito come il *Barolo del Sud*. Altra qualità interessante del Taurasi è la sua persistenza gusto-olfattiva, generalmente buona e piuttosto lunga. Il finale del Taurasi di Colle di San Domenico è persistente, lasciando in bocca piacevoli e intensi ricordi di amarena, prugna e mora: una chiusura tipica del Taurasi. Il finale del Taurasi Vigna Macchia dei Goti di Antonio Caggiano è molto persistente, con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna, simile al vino precedente anche se in questo caso la sensazione di struttura è molto più evidente. Anche il finale del terzo vino - Taurasi Riserva Centotrenta di Mastroberardino - è molto persistente, lasciando in bocca, come nei vini precedenti, lunghi e puliti ricordi di mora, amarena e prugna, oltre a una sensazione di struttura ben evidente.



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



Colli di Conegliano Rosso Ser Bele 2003 Sorelle Bronca (Veneto, Italia)

Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli di Conegliano Rosso Ser Bele si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, mirtillo, cannella, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena. Colli di Conegliano Rosso Ser Bele matura per 24 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Particella 68 2007 Sorelle Bronca (Veneto, Italia)

Uvaggio: Prosecco (90%), Bianchetta (5%), Perera (5%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Particella 68 si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di acacia, gelsomino, glicine, ginestra, mandarino, litchi e pesca. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente dolce, effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, ananas e mandarino.

Abbinamento: Aperitivi, Risotto con crostacei, Crostacei saltati, Flan di verdure



**Recioto della Valpolicella Classico 2006
Antolini (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Recioto della Valpolicella Classico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, tabacco, cioccolato, chiodo di garofano, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Recioto della Valpolicella Classico matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Dolci alla frutta, Formaggi piccanti e stagionati



**Amarone della Valpolicella Classico Moròpio 2006
Antolini (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Amarone della Valpolicella Classico Moròpio si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena,

mora e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, tabacco, vaniglia, lampone, cacao, pepe nero e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Un vino ben fatto. Amarone della Valpolicella Classico Moròpio matura in botti di ciliegio per 24 mesi a cui seguono circa 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Soave Motto Plane 2007
Fattori (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Soave Motto Plane si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e pesca seguite da aromi di ananas, agrumi, mandorla, nespola, biancospino e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e susina. Soave Motto Plane matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con verdure e crostacei, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce saltato



**Recioto di Soave Motto Plane 2006
Fattori (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Garganega

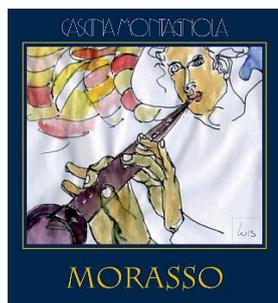
Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Recioto di Soave Motto Plane si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso

rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, fico secco e mandorla seguite da aromi di albicocca secca, canditi, miele, scorza d'agrume, smalto e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di miele, uva passa, canditi e mandorla. Recioto di Soave Motto Piane matura per 12 mesi in botte.

Abbinamento: Crostate di frutta e crema, Formaggi stagionati



Colli Tortonesi Timorasso Morasso 2006
Cascina Montagnola (Piemonte, Italia)

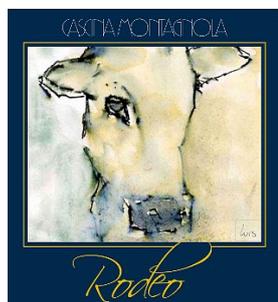
Uvaggio: Timorasso

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆★

Colli Tortonesi Timorasso Morasso si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di legno tostato, biancospino, nocciola, vaniglia e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, agrumi e nocciola. Colli Tortonesi Timorasso Morasso matura per 8 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con pesce, Carne bianca saltata, Pesce saltato



Colli Tortonesi Barbera Rodeo 2005
Cascina Montagnola (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Tortonesi Barbera Rodeo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si

aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di mora, violetta, vaniglia, pepe rosa, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Colli Tortonesi Barbera Rodeo matura per 14 mesi in barrique.

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



Sagrantino di Montefalco 2004
Adanti (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Sagrantino di Montefalco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, pepe rosa, tabacco, cannella, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Un vino ben fatto. Questo Sagrantino di Montefalco matura per 28 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Sagrantino di Montefalco Passito 2003
Adanti (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 30,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sagrantino di Montefalco Passito si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al

naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, confettura di prugne e amarena seguite da aromi di viola appassita, tabacco, vaniglia, mirtillo, cioccolato, cannella, anice stellato, lavanda, macis, smalto e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e confettura di prugne. Un vino ben fatto. Sagrantino di Montefalco Passito matura per 24 mesi in botte.

Abbinamento: Formaggi stagionati, Torte di cioccolato, Torte di frutta

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.

Nasce il Museo dell'Alambicco in Sicilia

Nasce in Sicilia, a Petrosino, in provincia di Trapani, il "Museo dell'Alambicco", l'unico al momento dell'Italia meridionale. Un esempio di archeologia industriale, con le parole di Giancarlo Conte, mastro distillatore e fondatore della Trapas Conte Alambicco di Sicilia, la distilleria che, sola in tutto il Sud, aprirà i cancelli domenica, dalle 10 alle 18, in occasione della "Giornata nazionale delle grapperie aperte". Vi prenderanno parte, nel paese, quaranta aziende di Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Veneto, Toscana, Trentino e Sicilia. La giornata, che si snoderà tra alambicchi fumanti, visite guidate, degustazioni gratuite, assaggi di specialità alla grappa e abbinamenti con prodotti dell'enogastronomia locale e regionale, sarà l'occasione per l'inaugurazione del museo. In esposizione saranno undici reperti, dai primi dell'800 all'inizio del 900. «Rimetteremo in funzione per un giorno, per la prima volta dopo tanto tempo - fa sapere Giancarlo Conte - una Deroy, una macchina francese datata 1834 che funzionerà, come una volta, grazie al carbone e al fuoco della legna».

La kermesse è organizzata dall'Istituto nazionale della grappa, con sede a Bologna. Vedrà protagonisti nell'Isola, oltre agli alambicchi storici raccolti dalla Trapas in giro per l'Europa (dalla Francia alla Germania all'Italia), i distillati Conte, tutti da vitigni autoctoni siciliani e certificati Iso 9001/2000. Ma non solo. Ai visitatori saranno offerti in assaggio, durante la giornata, il cioccolato modicano dell'Antica dolceria Bonajuto e i "ciocograppini" al Nero d'Avola e al Passito di Pantelleria, creati in diretta il mastro cioccolatiere di Palermo, Gaspare Martinez; le singolari Cremolose palermitane; gli aromi naturali targati Aromi (Donnalucata). I panettoni artigianali e le creme della Di Stefano, di Raffadali. E una selezione di si-

gari firmati Club degli amici del toscano. Ma la giornata, annunciano a Petrosino, avrà sotto i riflettori anche la figura del "guidatore designato", nel segno della responsabilità sociale delle imprese. In pratica, a colui che si dichiarerà conduttore di un'autovettura sarà consegnato un bracciale di riconoscimento; gli saranno offerti "analcolici di benvenuto" e, solo a conclusione della visita, gli sarà fatto omaggio di un campione di grappe che potrà portare via.

Quarta Edizione delle Giornate del Riesling

La quarta edizione delle Giornate del Riesling Alto Adige muoverà il primo passo Giovedì 6 Novembre 2008 con la degustazione per la terza edizione del Concorso "Riesling Gold". Un panel di esperti di livello internazionale valuterà "alla cieca" i 37 Riesling in gara per decretare il miglior Riesling italiano dell'anno e assegnare le medaglie d'argento e bronzo. Da venerdì 7 si susseguiranno gli appuntamenti dedicati agli enofili, in particolare con la verticale di 10 annate di Riesling "Grand Cru Cuvée Henriette" dell'Azienda Mochel, (Alsazia) per proseguire sabato 8 con un seminario tenuto da Erwin Eccli e con i banchi d'assaggio di circa 100 Riesling provenienti da tutto il mondo, compresi quelli italiani in gara (orario 14 - 20, costo euro 25,00). Domenica 9 proseguiranno i banchi d'assaggio e sarà possibile visitare le aziende Unterortl/Castel Juvval e Falkenstein, produttrici di Riesling nel territorio. La partecipazione a tutti gli appuntamenti richiede la prenotazione, presso l'Ass. Turistica Naturno - Tel. 0473 666077

A Levico Terme il Primo Festival Nazionale della Grappa

Si chiama "Grappa Festival - Quando la vinaccia va in Paradiso" e sarà il primo evento interamente dedicato alla promozione delle Aziende italiane produttrici di grappa. La manifestazione si svolgerà in Trentino, a Levico Terme, dal 28 novembre al 2 dicembre negli spazi dell'Imperial Grand Hotel. In questa prestigiosa sede sarà allestita un'area espositiva riservata alle aziende produttrici e alle Strade italiane del vino e dei sapori aperta al pubblico e agli operatori del settore. La manifestazione, tra l'altro, godrà di una cornice davvero suggestiva in quanto inserita nel weekend di apertura del "Mercatino di Natale" collocato all'interno del Parco asburgico delle Terme di Levico, nei viali alberati che circondano l'Imperial Grand Hotel.

Nella due giorni dedicata al distillato nazionale per eccellenza sono previsti seminari e incontri per conoscere meglio la grappa, incontri enogastronomici dedicati ai prodotti trentini, cene a tema, presentazioni e anteprime. In concomitanza con la manifestazione e sempre nella località termale della Valsugana, nei giorni 1 e 2 dicembre si svolgerà il Convegno nazionale promosso dall'Istituto tutela grappa del Trentino sul tema "Grappa prospettive - Quando la vinaccia va in paradiso". Per il mondo dei distillatori l'occasione per dibattere insieme alcuni importanti temi che interessano la categoria, fra ricerca, mercato, risposte credibili alle preoccupazioni sul consumo di alcolici. Grappa Festival è promosso dall'Azienda per il Turismo Valsugana, il Comune di Levico Terme, l'Istituto Tutela grappa del Trentino con il patrocinio dell'Assessorato al turismo della Provincia Autonoma di Trento, Trentino Spa, la

Regione Trentino-Alto Adige, Comprensorio Alta Valsugana, l'organizzazione è a cura di Mito Eventi srl.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa di Amarone Antolini (Veneto, Italia)

(Distillatore: Distilleria Maschio Pietro)

Materia prima: Vinaccia di Corvina, Corvinone, Rondinella

Prezzo: € 35,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo dorato chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di prugna, mora, vaniglia, nocciola, liquirizia, cioccolato, miele e viola appassita, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza bilanciata. Il finale è persistente con ricordi di miele, nocciola e prugna. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo e matura in botte per circa 9 mesi. Alcol 42°.



Idôl Vodka Idôl (Borgogna, Francia)

Materia prima: Uve Chardonnay e Pinot Nero di Borgogna

Prezzo: € 55,00 - 700ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta incolore e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di arachidi, pera, nocciola, lampone e olio di semi di lino, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa e secca, con piacevoli morbidezza, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente. Il finale è persistente con ricordi di nocciola e pera. Vodka Idol è distillata per 7 volte e filtrata per 5 volte. Alcol 40°.



Citadelle Gin Cognac Ferrand (Charente, Francia)

Materia prima: 19 spezie diverse

Prezzo: € 30,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Citadelle Gin si presenta incolore e cristallino. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di ginepro, scorza d'agrumi, coriandolo, cardamomo, anice stellato, violetta, noce moscata, scorza di limone e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intenso e secco, piacevole morbidezza, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, molto piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ginepro, anice stellato e liquirizia. Alcol 44°.



Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
2	↘	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
3	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
4	↘	Bradissimo 2003, Inama (Italia)
5	↗	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
6	↘	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
7	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
8	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
9	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
10	↘	Collio Bianco Col Disôre 2004, Russiz Superiore (Italia)
11	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
12	↗	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
13	↘	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
14	☆	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
15	↘	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)

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