

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XV - Numero 156, Novembre 2016

La Magia del Tempo

Torno a parlare del magnifico rapporto che lega il vino al tempo. Per meglio dire, quello che il tempo riesce a fare a quei vini pensati proprio per migliorare ed evolversi nel corso degli anni. Una qualità, quella di viaggiare con il tempo, che non è concessa a tutti i vini poiché si realizza solo con l'obiettivo di creare un vino capace di "reggere" il tempo. Serve, prima di tutto, la rigorosa qualità sia in vigna sia in cantina - a volte anche qualche *magia enologica* - oltre alla lungimirante capacità di *vedere l'evoluzione del vino* e delle uve che lo compongono. Non lo nascondo, ho una passione particolare per i vini che riescono a beneficiare della carezza del tempo, una magia che, quando riesce, è capace di regalare emozioni straordinarie e irripetibili. Dalle bollicine ai vini liquorosi, non c'è stile di vino che non preferisco "con qualche anno sulle spalle" - quelli che se lo possono permettere, ovviamente - poiché capaci di regalarmi anche uno straordinario esercizio di studio sensoriale.

L'occasione per riparlare del legame che unisce il vino al tempo è anche offerta da una piacevole conferma che ho avuto di recente stappando due bottiglie di oltre dieci anni. In realtà, è stata un'occasione speciale che è andata ben oltre il semplice gesto di stappare quelle due bottiglie. Ho avuto infatti il piacere - e aggiungerei, l'onore - di condividere queste due bottiglie con il "padre" di questi due bellissimi vini. Non solo: è stato anche l'avverarsi di un desiderio che attendeva solo il tempo - quello del vino, quello di creare l'occasione - per divenire realtà. I due vini sono il Bianca di Valguarnera 2005 e il Duca Enrico 2003, entrambi prodotti da Duca di Salaparuta; il padre, un enologo di competenza e prestigio straordinario: Carlo Casavecchia. Saranno in molti, infatti, a ricordare la lunga collaborazione di Carlo Casavecchia con questa celebre cantina siciliana - e con Florio - in particolare, per il fondamentale contributo che il grande enologo albese ha dato per la rivalutazione e il prestigio del Marsala.

Non mi dilungo sulle competenze e l'enorme talento di Carlo Casavecchia: la sua brillante carriera, i tanti vini che portano la sua firma e il suo curriculum testimoniano, inequivocabilmente, il suo prestigio. Diplomato nel 1982 con il massimo dei voti in enologia, Carlo Casavecchia vanta, inoltre, una lun-

ga collaborazione con il grandissimo Giacomo Tachis e con lui ha vissuto in prima persona la rinascita del vino italiano di qualità. Carlo Casavecchia ha una competenza e una versatilità enologica che definirei, oltre che enciclopedica, di straordinaria competenza, capace di dare vita a magnifici capolavori enoici, dalle grandi bollicine a perfetti vini liquorosi, Marsala su tutti. L'occasione di stappare delle bottiglie con Carlo Casavecchia è nata - o meglio maturata - con il tempo e, forse, con il caso. Tutto inizia alcuni anni fa quando acquistai una bottiglia di Bianca di Valguarnera 2005 e una di Duca Enrico 2003. Quelle due bottiglie sono rimaste a lungo nella mia cantina, promettendomi continuamente che, prima o poi, le avrei stappate.

Qualche anno fa, mentre cercavo un'altra bottiglia da stappare per l'occasione di quella sera, me le sono ritrovate davanti e il pensiero è stato pressoché immediato. Quelle bottiglie, era giusto fosse così, andavano degustate e condivise con il loro creatore, l'enologo che - anni prima - gli aveva dato vita. Non solo il piacere di condividere delle bottiglie con un caro amico, ma anche la curiosità di conoscere il suo parere e le sue impressioni relativamente a quei due *figlioli prodighi*. Le ho lasciate lì, con l'idea che, prima o poi, avrei chiamato Carlo Casavecchia e cercato di organizzare le cose. Occasione che si è presentata all'inizio di ottobre e che si è unita alla possibilità di fare un bellissimo giro nelle Langhe - l'ennesimo, ma sempre emozionante e nuovo - avendo come illustre cicerone una guida autorevole e competente come Carlo Casavecchia. Un bel percorso che ha toccato i celebri comuni del Barolo, con tanto di *Lectio Magistralis* sui cloni di Nebbiolo, tipi di suoli e rispettive caratteristiche dei vini che producono.

Poi arriva il momento di aprire quelle due bottiglie alle quali il buon Carlo decide di affiancare due Barolo Piantà, prodotti dalla cantina di famiglia, delle annate 2003 e 1998. Il primo vino a essere versato nei calici è stato il Bianca di Valguarnera 2005, prodotto con Inzolia in purezza ed elevato in barrique. Undici anni per un bianco di straordinaria eleganza e finezza, una freschezza che avrebbe fatto pensare a un vino decisamente più giovane. Naso potente e ricchissimo, ancora intatto nei riconoscimenti tipici dell'Inzolia ai quali si erano uniti i pro-

Sommario

La Magia del Tempo	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Dolcetto e Negroamaro	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Guide Parade	11

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Luoghi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro



Carlo Casavecchia con i suoi Duca Enrico 2003 e Bianca di Valguarnera 2005

fumi regalati dal tempo e dall'evoluzione delle caratteristiche terziarie. Suntuoso ed elegantissimo, sembrava di avere nel calice un *Corton-Charlemagne*, regalando sensazioni di burro, miele e vaniglia unite a frutta tostata e secca. Non è un caso, infatti, che anche il celebre vino bianco della Borgogna dia il meglio di sé dopo circa dieci anni. Si lascia il Bianca di Valguarnera nel calice - così che possa ulteriormente beneficiare dell'opera dell'ossigeno - e si passa al Duca Enrico 2003.

Anche qui non manca lo stupore. Nero d'Avola in purezza, il Duca Enrico è stato uno dei primi vini prodotti con quest'uva a portare in alto l'enologia della Sicilia. Una degustazione esclusiva resa ancor più speciale dal racconto di Carlo Casavecchia, con commenti interessanti circa le uve e le annate in Sicilia, ovviamente anche con aneddoti sulla produzione di quei due vini. Il Duca Enrico 2003, proprio come il Bianca di Valguarnera 2005, non mostrava affatto i suoi tredici anni, tuttavia ricco di una complessità straordinaria, sia al naso sia in bocca. Vette di liquirizia, cuoio, catrame e frutti neri - mora su tutti - ancora freschi seppure evoluti. Magnifica interpretazione di Nero d'Avola. Il tempo, con i vini e gli interpreti giusti, è capace di magie straordinarie. Vi chiederete, a questo punto, e i Barolo Piantà 2003 e 1998? Fantastici e meravigliosi: 2003 in grandissima forma e superbo, 1998 elegante e ricco, sebbene avesse bisogno di più tempo per esprimersi. Due perfetti compagni per i due vini siciliani che avevo portato, stupende interpretazioni del *crù* Piantà firmati dalla cantina Casavecchia

di Diano d'Alba, opulenti e robusti proprio come la terra di Castiglione Falletto sa regalare. E bravo Carlo!

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Dolcetto e Negroamaro

Piemonte e Puglia si confrontano nei nostri calici di questo mese. Due uve importanti nelle rispettive terre, capaci di creare vini diversi ma certamente interessanti

Questo mese, come già accaduto in passato, verseremo nei nostri calici vini prodotti con uve tipiche di due territori geograficamente distanti, una distanza che si misura anche con notevoli differenze meteorologiche. Dolcetto e Negroamaro - queste le due uve protagoniste della degustazione per contrasto di questo mese - ricoprono ruoli viticolture ed enologici di primaria importanza nelle rispettive terre: Piemonte e Puglia. Due uve diverse anche dal punto di vista enologico, qualcosa che è chiaramente evidente dalla valutazione dei vini prodotti con queste varietà. Lo stile enologico con il quale si producono i vini è infatti un ulteriore fattore di diversità. Il Dolcetto è prevalentemente vinificato in contenitori inerti - vasche d'acciaio e cemento - mentre il Negroamaro vede nella botte e nella barrique la pratica enologica più comune. Per onore di chiarezza, è bene ricordare che anche il Dolcetto si presta alla vinificazione in botte, una pratica che è comunque poco consueta.

Dolcetto e Negroamaro sono due delle principali varietà nelle rispettive regioni di origine - Piemonte e Puglia - trovando largo impiego sia vinificate in purezza sia unite ad altre uve. I vini che producono sono comunque molto diversi, i quali esprimono personalità del tutto diverse e che saranno messe in chiara evidenza attraverso la degustazione per contrasto. Delle due uve, il Dolcetto è quello che ha varcato i confini della sua regione di origine diffondendosi, seppure marginalmente, anche in altre zone d'Italia. A tale proposito, va detto che l'origine del Dolcetto è stata a lungo contesa fra Piemonte e Liguria. Ancora oggi non è infatti chiaro in quale delle due regioni questa varietà trae la sua origine e come è poi eventualmente arrivata all'altra, tuttavia oggi si tende a credere che il Dolcetto sia originario del Piemonte. Il Negroamaro è praticamente presente nella sola Puglia e trova la sua massima diffusione e uso nel territorio del Salento, usato nella quasi totalità dei vini di questa terra.

Dolcetto

Il Dolcetto è una varietà molto diffusa in Piemonte, in particolare nel grande territorio che comprende il Monferrato, l'a-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XV - Numero 156, Novembre 2016

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2016 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

stigiano e Alba. Il Dolcetto è così diffuso in questo territorio tanto da essere parte di numerose DOC e DOCG della regione, compresa la DOC Piemonte che riguarda l'intera regione. In tutti questi territori il Dolcetto esprime personalità diverse, pur conservando la sua ben riconoscibile identità. In Liguria il Dolcetto è conosciuto con il nome di Ormeasco e anche in questa regione è protagonista - da solo o unito ad altre varietà - in diverse DOC. Il Dolcetto è presente anche in altre regioni d'Italia dove è ammesso nella produzione di diversi vini IGT (Indicazione Geografica Tipica). I vini prodotti con il Dolcetto si caratterizzano per l'esuberante profilo olfattivo di frutti e fiori, qualità che vede nella vinificazione in contenitori inerti il metodo di produzione primario. Non mancano, in ogni caso, vini prodotti con Dolcetti e vinificati in botte o barrique, risultando comunque di sicuro interesse enologico.

Si ritiene che il Dolcetto sia una varietà molto antica nonostante le prime testimonianze scritte siano relativamente recenti e risalenti alla fine del 1500. Queste testimonianze fanno ritenere il Dolcetto sia originario del Monferrato, territorio dove ancora oggi è ampiamente diffuso e apprezzato. È probabile che dal Monferrato il Dolcetto sia arrivato in Liguria, in particolare nel territorio occidentale della regione, dove è conosciuto con il nome di Ormeasco. L'origine di questo nome si deve ricondurre a Ormea, località in provincia di Cuneo - quindi in Piemonte - e situata a pochi chilometri dalla Liguria e, in particolare, a Pornassio, in provincia di Imperia. In questo territorio della Liguria il Dolcetto - Ormeasco - è impiegato nella produzione di vini da tavola e anche nell'interessante versione passito, liquoroso e *Sciac-trà*, quest'ultimo da non confondere con lo *Sciacchetrà* delle Cinque Terre, in provincia di La Spezia. Il Piemonte è la regione nella quale il Dolcetto si esprime con personalità diverse, offrendo vini dal carattere fresco e immediato fino a interpretazioni più robuste e complesse.

Negroamaro

Il Negroamaro è la varietà regina del Salento. Quest'uva è diffusa in tutto il territorio della Puglia, tuttavia è nella celebre zona della punta del tacco d'Italia che il Negroamaro trova la sua massima espressione e diffusione. Alla base dei vini più rappresentativi del Salento - fra questi, il Salice Salentino - il Negroamaro è in questo territorio sovente unito alla Malvasia Nera, pur tuttavia capace di dare grandi vini anche vinificato in purezza. Il Negroamaro è inoltre la varietà che è alla base dei celebri vini rosati del Salento, uno stile di vino molto tipico di questo territorio e fra i più significativi d'Italia. Nella produzione di vini rossi, il Negroamaro si esprime con risultati di notevole prestigio e si adatta molto bene alla vinificazione sia in contenitori inerti sia nella botte o barrique. Data la sua enorme diffusione, e sebbene sia prevalentemente presente quasi esclusivamente in Puglia, in termini di quantità il Negroamaro è fra le varietà più coltivate d'Italia.

Le origini del Negroamaro sono incerte e ancora oggi si contano diverse teorie, compresa quella del nome. L'ipotesi più ricorrente ritiene che il Negroamaro sia una varietà originaria della Grecia e introdotta in Puglia, tuttavia questa teoria è contestata da alcuni. Anche l'origine del nome è oggetto di discussione e, fra le diverse ipotesi, la più accreditata ritiene che derivi dal latino *niger* e dal greco *mavro*, entrambi riconducibili al colore nero. Si tratterebbe quindi della doppia ripetizione



Il colore del Negroamaro

della parola "nero" a sottolineare il colore cupo e profondo dei suoi vini. Nonostante si ritenga che il Negroamaro sia una varietà molto antica - e in passato diffusa nel meridione d'Italia, oggi prevalentemente in Puglia - la prima citazione risale solo verso la fine del 1800. Nelle citazioni delle quali si hanno testimonianze, il Negroamaro è sempre descritto come un'uva di pregio, capace di produrre vini di qualità e dal colore intenso, caratteristiche che gli sono riconosciute, con pieno merito, ancora oggi.

La Degustazione

La nostra degustazione per contrasto prenderà in esame due vini prodotti rispettivamente con Dolcetto e Negroamaro in purezza. La scelta del Negroamaro è, per così dire, più semplice rispetto al Dolcetto, poiché il suo principale e più significativo territorio è il Salento. Le cose si complicano nella scelta del Dolcetto a causa delle tante denominazioni nelle quali questa uva piemontese è protagonista e ognuna di queste caratterizzata da personalità distinte. Di tutte le denominazioni, la più celebre è Dogliani dove si produce un Dolcetto che, insieme a Ovada e Diano d'Alba, è riconosciuto come DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita). Nello specifico, il riconoscimento è riservato al Dolcetto di Dogliani Superiore, comunemente noto come *Dogliani*. In entrambi i casi sceglieremo vini prodotti in contenitori inerti - così da apprezzare meglio le qualità specifiche delle rispettive varietà - e con un'età non superiore ai due anni. I vini sono serviti alla temperatura di 17 °C e versati in due calici da degustazione.

Dopo avere versato i vini nei rispettivi calici, possiamo iniziare la nostra degustazione per contrasto e, come di consueto, ci concentreremo sull'aspetto di Dolcetto e Negroamaro. Questa fase della degustazione, nella quale valuteremo il colore e la trasparenza dei due vini, la quale ci permette di notare differenze significative, in particolare nella sfumatura. Dolcetto e Negroamaro hanno infatti un buon potere colorante e questa qualità è ben percettibile all'osservazione dei loro vini. Il colore del Dolcetto è rosso rubino intenso, spesso cupo, e la sfumatura - osservata all'estremità del calice dopo averlo inclinato - rivela una tonalità rosso porpora piuttosto intensa. La trasparenza del Dolcetto, osservata alla base del calice, è piuttosto limitata. Passiamo ora alla valutazione del Negroamaro.

Il colore di questo vino mostra una tonalità rosso rubino brillante e intenso, con una bassa trasparenza tuttavia più elevata rispetto al Dolcetto. La sfumatura del Negroamaro, osservata inclinando il calice, rivela un colore rosso rubino brillante.

I profili olfattivi di Dolcetto e Negroamaro evidenziano significative differenze sostanziali. A tale proposito è interessante notare la difficoltà che si presenta ai produttori quando trasformano il Dolcetto in vino. Questa interessante varietà piemontese è infatti nota fra i produttori per essere impegnativa nelle fasi di vinificazione e basta un piccolo ritardo nelle operazioni di travaso per compromettere la finezza olfattiva del vino. Va detto che la trascuratezza nell'eseguire i travasi risulta compromettente per la qualità olfattiva di qualunque vino, tuttavia nel Dolcetto la corretta gestione dei travasi è certamente critica e fondamentale. Questo spiega il motivo per il quale certe volte i vini da Dolcetto sembrano avere un profilo olfattivo *ordinario* o perfino caratterizzato da difetti. L'uso della botte o della barrique può talvolta nascondere questi difetti, ricordando che, quando l'uso del legno è eccessivo, si tendono a nascondere anche le qualità tipiche del Dolcetto.

Iniziamo l'esame dei profili olfattivi valutando il calice del Dolcetto di Dogliani. Manteniamo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione che ci permetterà di valutare gli aromi di apertura. Dal calice si percepiscono intensi aromi di ciliegia, prugna e lampone ai quali si unisce il piacevole profumo di violetta. Dopo avere roteato il calice, così da favorire lo sviluppo degli aromi del vino, procediamo con la seconda olfazione. Si percepiscono aromi di mirtillo, fragola, ciclamino, talvolta geranio, e - infine - un piacevole aroma di mandorla amara, molto frequente nei vini prodotti con Dolcetto. Passiamo ora al calice del Negroamaro, il quale ci regalerà un profilo olfattivo che ricorda in modo netto i frutti a buccia scura. L'apertura di questa celebre varietà salentina ci regala aromi di prugna, amarena e mora ai quali si unisce la violetta. Dopo avere roteato il calice, la seconda olfazione completa il profilo del Negroamaro con mirtillo, lampone e ciclamino, ai quali si aggiunge, talvolta, il profumo della carruba.

Passiamo all'esame gustativo dei vini della nostra degustazione per contrasto iniziando dal Dolcetto di Dogliani. Prendiamo un sorso di questo vino e valutiamo l'attacco, cioè le sensazioni prodotte nei primi istanti della percezione gustativa. Il Dolcetto si caratterizza con una moderata sensazione astringente alla quale si accompagna una piacevole freschezza di acidità, di buona struttura. Il vino raggiunge il suo equilibrio grazie al contributo dell'alcol che rende, fra l'altro, il vino più morbido. Si percepiscono in bocca i sapori di ciliegia, prugna e lampone, perfettamente corrispondente al naso. Passiamo ora alla valutazione del Negroamaro: in bocca si percepisce un attacco di moderata astringenza e, a differenza del Dolcetto, il profilo è decisamente più morbido. Qui la sensazione di freschezza è inferiore rispetto al Dolcetto e si percepiscono i sapori di prugna, mora e amarena con buona corrispondenza con il naso. Il Negroamaro si caratterizza inoltre per la sua buona struttura, esattamente come il Dolcetto.

La fase conclusiva della nostra degustazione per contrasto si concentra sulla valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo averli deglutiti. Il finale del Dolcetto di Dogliani è di buona persistenza e in bocca si continuano a percepire i sapori di ciliegia, prugna e lampone oltre alla pia-

cevole sensazione di acidità unita a moderata astringenza. Il finale del Negroamaro lascia in bocca una sensazione di buona struttura che si unisce a una piacevole morbidezza ben fusa alla moderata astringenza. In bocca si continuano a percepire i sapori di amarena, prugna e mora. Si confrontino le sensazioni finali dei due vini, in particolare le differenze delle sensazioni di acidità e morbidezza. In questo senso, si percepiscono differenze sostanziali, mentre si troverà maggiore similitudine nelle sensazioni di struttura e di astringenza.

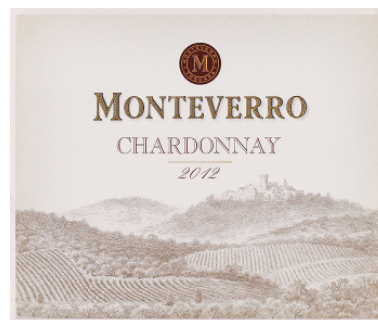


I Vini del Mese

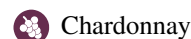
Legenda dei punteggi

- ◆ 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



Chardonnay 2012 Monteverro (Toscana, Italia)



Prezzo: € 79,00

Punteggio ◆◆◆◆★

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

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, cedro e susina seguite da aromi di caprifoglio, miele, mela, biancospino, pera, nocciola, pompelmo, pane tostato e vaniglia.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di banana, cedro e miele.

📅 14 mesi in barrique e vasche di cemento.

🍴 *Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto*



Monteverro 2012
Monteverro (Toscana, Italia)

Cabernet Sauvignon (35%), Cabernet Franc (35%), Merlot (25%), Petit Verdot (5%)

Prezzo: € 110,00 Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, iris, vaniglia, cipria, cioccolato, mora, tabacco, liquirizia, macis, scatola di sigari ed eucalipto.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

24 mesi in barrique.

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



Marsala Vergine Riserva 2000
Carlo Pellegrino (Sicilia, Italia)

Grillo, Catarratto, Inzolia

Prezzo: € 20,00 Punteggio

Giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di fico secco, uva passa e caramello seguite da aromi di rancio, albicocca secca, vaniglia, cuoio, canditi, liquirizia e smalto.

Attacco alcolico e piacevolmente fresco, sapori intensi, piacevole morbidezza.

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

Oltre 10 anni in botte.

Formaggi stagionati e piccanti, Dolci di mandorle



Marsala Superiore Riserva Ambra Semisecco 1998
Carlo Pellegrino (Sicilia, Italia)

Grillo, Catarratto, Inzolia

Prezzo: € 18,00 Punteggio

Giallo ambra cupo e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di fico secco, cuoio e caramello seguite da aromi di rancio, vaniglia, scorza d'agrumi, mandorla, dattero, miele e smalto.

Attacco alcolico e piacevolmente dolce, sapori intensi, piacevole morbidezza e freschezza.

Finale persistente con ricordi di fico secco, caramello e miele.

Oltre 15 anni in botte.

Pasticceria secca, Crostate di frutta secca, Formaggi stagionati





Ales 2012
L'Arco Antico (Molise, Italia)


 Montepulciano

Prezzo: € 9,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di mora, vaniglia, cioccolato, tabacco e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

 12 mesi in barrique.

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





Molise Tintilia Vinea Benedictina 2014
L'Arco Antico (Molise, Italia)


 Tintilia

Prezzo: € 17,10


Punteggio 


 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

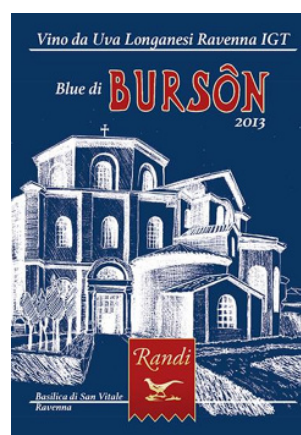
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di mora, ribes, violetta, carruba e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

 12 mesi in barrique.

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





Blu di Bursôn 2013
Randi (Emilia Romagna, Italia)


 Longanesi

Prezzo: € 12,00


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

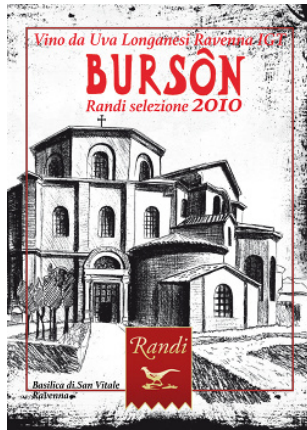
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mora e lampone seguito da aromi di violetta, prugna, fagiolino, fieno, mirtillo, carruba e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e lampone.

 12 mesi in vasche d'acciaio.

 *Pasta con carne e funghi, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi*



Bursôn Selezione 2010
Randi (Emilia Romagna, Italia)

Longanesi

Prezzo: € 15,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e lampone seguite da aromi di viola appassita, fagiolino, ribes, fieno, cioccolato, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

Parte delle uve sono appassite, 24 mesi in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



Trentino Chardonnay Villa Margon 2014
Lunelli (Trentino, Italia)

Chardonnay (85%), Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni (15%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di banana, mela e acacia seguite da aromi di pera, biancospino, pompelmo, susina, agrumi, minerale e accenni di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela, banana e pera.

Una piccola parte di questo vino è maturata in botte.

Zuppe di funghi, Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto



Trentino Pinot Nero Maso Montalto 2013
Lunelli (Trentino, Italia)

Pinot Nero

Prezzo: € 26,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e mirtillo seguite da aromi di prugna, ciclamino, pepe rosa, vaniglia, tabacco, macis e mentolo.

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


Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e mirtillo.

12 mesi in botte, 15 mesi in bottiglia.

Paste ripiene, Stufati di carne con funghi, Zuppe di legumi, Carne arrosto





Noto Nero d'Avola Santa Cecilia 2011
Planeta (Sicilia, Italia)


 Nero d'Avola

Prezzo: € 21,40


Punteggio 


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

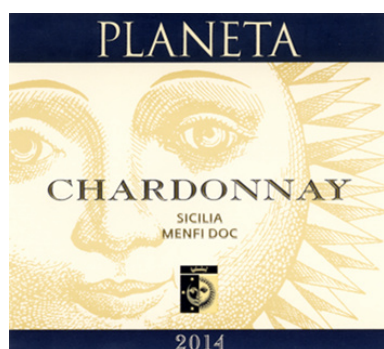
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, carruba, vaniglia, cardamomo, cacao, tabacco e macis.

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 14 mesi in barrique.


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





Menfi Chardonnay 2014
Planeta (Sicilia, Italia)

 Chardonnay


Prezzo: € 19,50


Punteggio 


 Giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.


 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, susina e biancospino seguite da aromi di mela,

burro, acacia, biancospino, agrumi, brioche, melone, nocciola, pesca, miele e vaniglia.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di banana, mela e pesca.

 Fermentazione e maturazione in barrique per 11 mesi.

 *Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Il Consorzio Vini di Romagna Ottiene la Gestione dei Colli di Rimini DOC

La Romagna enologica è ancora più unita. Infatti, con decreto del 13 settembre 2016 - in corso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale - è stato sancito da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che la gestione della DOC Colli di Rimini è affidata con funzioni Erga Omnes al Consorzio Vini di Romagna. Sempre il MIPAAF ha rinnovato al Consorzio l'autorizzazione alla gestione Erga Omnes di tutte le denominazioni e indicazioni geografiche della Romagna enoica. Tale riconoscimento conferma la centralità del Consorzio Vini di Romagna in tutte le attività di promozione e di valorizzazione dei vini a Denominazione d'Origine - e dalla vendemmia 2015 anche per i vini IGT - di tutti i produttori romagnoli, non solo degli associati.

In chiave di novità, c'è anche da segnalare che il Consorzio ha aperto il percorso per giungere al riconoscimento della nuova Doc Centesimino di Oriolo, un interessante autoctono della prima zona collinare di Faenza (Ravenna).

Il Consorzio Vini di Romagna, fondato nel 1962, è la realtà associativa che riunisce cantine, aziende vinicole e produttori di vino al fine di tutelare la produzione della Romagna. Oltre alla Doc Colli di Rimini, il Consorzio è responsabile della gestione di tutte le altre Denominazione d'Origine romagnole: Romagna Albana DOCG (primo vino bianco italiano riconosciuto a Denominazione di Origine Controllata e Garantita), Romagna Sangiovese DOC, Romagna Albana Spumante DOC, Romagna Trebbiano DOC, Romagna Pagadebit DOC, Romagna Cagnina DOC, Colli d'Imola DOC, Colli di Faenza DOC, Colli Romagna Centrale DOC; oltre alle Indicazioni Geografiche: Rubicone, Sillaro, Ravenna e Forlì IGT.

A oggi fanno parte del Consorzio: 116 produttori vinificatori,

7 cantine cooperative, 5 imbottigliatori, oltre 7.000 aziende viticole iscritte agli albi delle vigne DOC e DOCG.

«I dati che ci caratterizzano non possono che renderci lieti e ci forniscono ancor più slancio per spingere, assieme a tutti i produttori romagnoli, per l'affermazione della Romagna dei vini a livello nazionale e internazionale - dichiara Giordano Zinzani, Presidente del Consorzio Vini di Romagna - Occorre però aumentare l'apprezzamento al consumo del prodotto certificato Romagna. Va quindi studiato e compreso bene come muoversi sul fronte della qualità percepita, delle tipologie che centrino il target dei consumi e della comunicazione di un nostro messaggio distintivo».

Vino e Culture nelle Scuole

L'anno scorso, in occasione di Expo 2015, la Consulta Nazionale del Vino Italiano - Co.N.V.I. si era fatta promotrice di un'iniziativa volta a diffondere e valorizzare il patrimonio enologico italiano tra le giovani generazioni, in quanto parte integrante dell'espressione della cultura e dell'identità del nostro paese.

Fortemente sostenuta da Pia Donata Berlucchi, vicepresidente ONAV, l'iniziativa ha poi preso forma con una serie di incontri e seminari specifici parte del progetto Bere consapevole: il vino fra i giovani attraverso l'istruzione e la cultura, che nella prima edizione ha visto la partecipazione di 6 istituti scolastici, scelti a campione dal Provveditorato agli Studi di Brescia tra i 50 che avevano offerto la loro disponibilità ad ospitare gli eventi. Forti del successo del primo anno, si è deciso di continuare anche nel 2016, con due moduli dedicati rispettivamente al legame tra vino e musica e a quello tra vino e storia.

Il tutto è stato possibile grazie al sostegno del Provveditorato degli Studi di Brescia e alla collaborazione di Mario Maviglia, dirigente dell'Ufficio Scolastico Provinciale della città, che ha subito aderito con entusiasmo alla proposta di Vito Intini, coordinatore Co.N.V.I. e presidente ONAV Italia, di prendere parte al progetto. Al suo fianco, la professoressa Anna Ida Zappella, nel ruolo di coordinatrice e di supervisore dei vari incontri.

Il progetto Il Bere Consapevole - il vino fra i giovani attraverso l'istruzione e la cultura si pone l'ambizioso obiettivo di tramandare alle generazioni più giovani l'importante eredità rappresentata dal patrimonio enologico italiano, presentandolo anche attraverso il ruolo che questo ha giocato nella storia e nella cultura del nostro paese. Al tempo stesso però l'iniziativa vuole portare l'attenzione anche alle modalità con cui ci si avvicina al vino, promuovendone il consumo consapevole.

A Sandro Boscaini il Premio Masciarelli

«Una delle punte di diamante nell'enologia nazionale, con il suo operare, Sandro Boscaini ha comunicato e promosso nel mondo l'eccellenza della viticoltura delle Venezie. La stessa eccellenza ha contraddistinto il suo lavoro a capo di Federvini, volto a rafforzare il ruolo strategico della produzione vitivinicola nell'economia nazionale». Queste le motivazioni del "Premio Masciarelli Oltre la Vite", conferito all'unanimità a Sandro Boscaini nella duplice veste di Presidente di Masi Agricola e dell'Associazione Federvini. Il premio, consegnato a San Martino sulla Marrucina (Chieti) - il paese natale di

Gianni Masciarelli, il grande viticoltore abruzzese - si ispira ai "valori di autenticità, qualità senza compromessi e determinazione che hanno guidato la vita e l'attività di Gianni Masciarelli".

«La figura del mio collega - ha detto Sandro Boscaini - è ben presente in me e lo considero da sempre un uomo di visione e di azione come pochi altri sono stati in Italia nel settore vitivinicolo. La stessa passione con cui Marina Cvetic ha assunto l'impegno di proseguire con successo l'attività. Conserverò questo premio con affetto, e non solo per il prestigio che si è conquistato negli anni grazie a un palmares di alto profilo».

Nuove Eccellenze Internazionali a Emozioni dal Mondo

Era già successo in passato con Israele (che conferma anche quest'anno il suo ruolo di grande rilevanza nel panorama enologico); oggi, alla sua dodicesima edizione, il Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme" conferma il suo ruolo di incubatoio e prima vetrina di paesi produttori di vino distribuiti ai quattro angoli del globo. Le sorprese di questa edizione 2016 parlano Cinese e Russo, nazioni che, alla prima partecipazione al concorso, hanno saputo conquistare il cuore e il palato degli 83 giudici provenienti da 27 nazioni che, divisi in 7 commissioni da 12 membri, hanno degustato i 236 campioni in concorso giunti a Palazzo Maestri (Cenate Sopra - Bergamo) per essere degustati da quella che è la giuria che conferma il maggior rapporto tra il numero di giudici e quello di campioni nel panorama dei concorsi internazionali OIV.

Confermano il loro ruolo di grandissima rilevanza enologica, nazioni come la Croazia premiata con 6 medaglie, Israele che ne porta a casa 5, l'Argentina, la Russia, la Cina e la Turchia, premiate ancora una volta a Emozioni dal Mondo con tre medaglie ciascuna. Buoni anche i risultati di Ungheria e Slovenia, due medaglie ciascuna, e quelli di Serbia, Germania, Repubblica Ceca, Sud Africa, Slovacchia e Georgia.

Ricco il medagliere dell'Italia che conquista 38 delle 71 medaglie d'oro assegnate a 15 dei 21 paesi in concorso. Buona la distribuzione delle medaglie sul panorama regionale della nostra nazione con 17 medaglie alla Lombardia, 10 al Veneto, 3 rispettivamente a Friuli e Trentino Alto Adige, 2 alla Toscana e una a Lazio, Puglia e Abruzzo.

Grande la rilevanza del Simposio scientifico sul tema de "Il futuro della viticoltura ed enologia da un punto di vista della sostenibilità ambientale" svoltosi nella mattinata di sabato 15 ottobre 2016 presso la Camera di Commercio di Bergamo che ha visto avvicinarsi sul palco importanti nomi dell'enologia e della viticoltura internazionale e che è stato seguito con attenzione dalla platea internazionale. Platea che ha poi animato il lungo dibattito conclusivo sui temi della manipolazione genetica, degli ibridi e di tutte le possibili vie che la viticoltura e l'enologia potranno percorrere in un futuro non così lontano.

Vino: Export Italiano Verso Quota 5,5 Miliardi

«Continua il trend positivo già analizzato per i primi tre mesi dell'anno, però cresciamo poco e meno dell'anno scorso. Il valore dell'export da gennaio a luglio ha superato i 3 miliardi

di euro e il ritmo è rallentato (+1,1% rispetto allo stesso periodo del 2015). Non siamo preoccupati ma nemmeno entusiasti perché nonostante la domanda estera di vini italiani a denominazione sia buona (+8% a valore e +4,5% a volume) sono sempre gli spumanti a trainare le vendite con un valore di 517 milioni di euro (+26%) e 1,3 milioni di ettolitri (+20%). In particolare, il Prosecco guida questa domanda con un incremento del 33% a valore (456 milioni di euro) e del 24% a volume (1,2 milioni di ettolitri) e non possiamo affidarci solo a questo prodotto per affermare il vino italiano fuori dai confini nazionali. I prossimi mesi saranno decisivi per definire valori precisi delle nostre esportazioni. Al momento, con una proiezione dei dati disponibili, stimiamo che potremmo chiudere il 2016 raggiungendo i 5,5 miliardi di euro».

Con queste parole Antonio Rallo, Presidente dell'Osservatorio del Vino, commenta i dati Istat elaborati da Ismea, partner dell'Osservatorio, relativamente all'export del vino da gennaio a luglio 2016.

«La performance nelle esportazioni del nostro vino a Denominazione, conferma che qualità e territorio sono il vero valore aggiunto nella strategia produttiva del "vigneto Italia" - conclude Antonio Rallo - Proprio per questo motivo, dobbiamo migliorare e rafforzare la nostra capacità di investire in promozione. Oggi, non possiamo permetterci di perdere le risorse Ocm a disposizione e, domani, è necessaria una presa di posizione forte da parte delle Istituzioni per ottenere più fondi dedicati al settore da Bruxelles nel post 2020. La cultura del consumatore sta cambiando e la richiesta di vino è sempre più orientata verso prodotti di qualità, con una storia alle spalle. Se vogliamo imporci sul mercato internazionale in modo decisivo, sarà fondamentale saper raccontare la qualità dei nostri prodotti anche attraverso i nostri valori e le nostre tradizioni, unici al mondo e apprezzati da un pubblico sempre più disponibile ad ascoltarci. L'investimento nella promozione diventa, pertanto, ancor più strategico e indispensabile».

In termini di volume, l'Italia sembra ancora lontana dal riconquistare la leadership mondiale. La Spagna, infatti, sta diminuendo le proprie esportazioni rispetto allo scorso anno ma non tanto da farle perdere il primato, anche perché l'Italia resta sostanzialmente stabile.

Vini e mosti nel complesso fanno rilevare ottime performance nelle esportazioni di questi 7 mesi. Gli Stati Uniti rappresentano il primo mercato in termini di esportazioni, che fa registrare, sullo stesso periodo 2015, un incremento in valore dell'1% per un corrispettivo di 771 milioni di euro. Alla buona performance dei vini spumanti (+14% in volume) si affianca il risultato dei vini Doc-Docg fermi (+12%) e in particolare dei bianchi, mentre per i rossi si ha una battuta d'arresto. Per il Regno Unito l'export vale oltre 400 milioni di euro (+2,2%) mentre l'Austria fa registrare un +5% in valore (54,6 milioni di euro). Buone notizie dai Paesi Bassi dove il nostro vino vende per 76 milioni di euro (+6,2%). Ottimi dati relativi all'export italiano in Cina dove il vino italiano cresce in valore del 10% (54 milioni di euro) e in volume del 9% (170 mila ettolitri). Sono i vini fermi a dettare l'incremento con i bianchi Doc-Docg che segnano un +27% a volume e +20% a valore. A due cifre anche la crescita dell'export dei vini rossi Doc-Docg. Decisa frenata, invece, per gli spumanti soprattutto comuni, mentre la voce che comprende il Prosecco è in linea con i primi sette mesi del 2015. Anche la Russia ha ripreso a crescere con un +11% in

valore (35,4 milioni di euro) e un +19% in volume (160 mila ettolitri) grazie alla decisa progressione delle Doc-Docg.



NON SOLO VINO


Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Grappa di Chardonnay Musso (Piemonte)

(Distillatore: Distilleria del Barbaresco)

 Vinaccia di Chardonnay

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio ◆◆◆★

-  Limpida, incolore e cristallina.
-  Intensa, pulita e gradevole con aromi di mandarino, banana, nocciola, pera e mela con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con ricordi di banana, pera e nocciola.
-  Distillato in alambicco discontinuo sottovuoto a bagnomaria.

Wine Guide Parade

Estate 2016

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Rosso di Montalcino 2014, Tenute Silvio Nardi	8326
2	Barbera d'Alba Superiore Canova 2013, Russia	7911
3	Brunello di Montalcino 2011, Tenute Silvio Nardi	7802
4	Barbaresco Canova 2012, Russia	7347
5	Langhe Rosso Resiot 2013, Russia	7108
6	Dolcetto d'Alba Canova 2015, Russia	6967
7	Barbera d'Alba Canova 2014, Russia	6317
8	Barbera d'Alba Suculé 2012, Lo Zoccolaio	6201
9	Barbaresco Canova 2013, Russia	5936
10	43°, Tenute Silvio Nardi	5852
11	Langhe Arneis 2014, Cà di Tulin	5811
12	Cisterna d'Asti 2012, Cà di Tulin	5802
13	Langhe Nebbiolo Gepu 2013, Russia	5570
14	Dolcetto d'Alba Dij Sagrin 2014, Lo Zoccolaio	5536
15	Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa 2012, Zenato	5322