


DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVI - Numero 167, Novembre 2017

Siamo Tutti Esperti e Nessuno Osi Dire il Contrario!

L'Italia, almeno per quanto riguarda il vino, è un paese decisamente ricco. Ricchezza di varietà di uve come nessun altro luogo del mondo, un patrimonio che consente una diversità enologica senza eguali. L'ho scritto molte volte, continuerò a farlo, certamente con orgoglio. Le tante facce del vino italiano si esprimono in contesti diversi, raccontando parimenti caratteri e *punti di vista* variegati, altrettanto distinti e spesso contrastanti. Complice, certamente, anche il fenomeno della *moda* che da anni vede il vino come uno dei protagonisti di discussioni infinite, argomento sul quale ognuno pensa di potere dire la propria, pretendendo perfino di essere autorevoli. Un tempo, com'è ben noto, si diceva che l'Italia era un paese di allenatori di calcio, tutti ineccepibili esperti nelle loro perfette visioni e strategie da salotto e da bar. Oggi, oltre a mantenere questo *titolo*, gli italiani sono diventati anche espertissimi di tante altre materie e discipline, soprattutto di vino e cucina.

L'Italia, quindi, da eccellente paese di provetti allenatori di calcio, è divenuta anche patria di enologi, viticoltori, esperti di vino e, non da meno, strepitosi cuochi e maestri di cucina. Tutto questo si svolge - magia dei tempi moderni - standosene comodamente assisi nei divani dei propri salotti con il telecomando della TV in mano, un tablet o un mouse. Ogni emittente televisiva ha in palinsesto almeno un programma dedicato alla cucina, tutti impegnati a *spadellare* regalando a chiunque l'illusione che, in fondo, cucinare è un gioco alla portata di tutti. Ognuno può diventare un esperto cuoco stando comodamente seduto nella quiete della propria casa. Non manca, evidentemente, la parte conclusiva e nella quale obbligatoriamente quello che è stato cucinato in pochissimi minuti davanti alle telecamere è sapientemente abbinato a un vino. Siamo italiani: qui non si scherza con la cucina, tanto meno con il vino. Siamo tutti provetti cuochi ed esperti di vino. E tutti allenatori di calcio, ovviamente.

Ogni fenomeno che, a vario titolo, diviene espressione di massa, più semplicemente una *moda*, inevitabilmente subisce dei cambiamenti, spesso motivo di confusione e che finiscono per essere negativi. Più il fenomeno diviene di massa, maggio-

re è la possibilità di speculazione, favorendo le varie correnti di pensiero, non solo per l'evidente speranza di profitto economico, ma anche per costituire le proprie *nicchie di mercato*. Il vino non fa eccezione, nemmeno la cucina. Del resto basta prendere in esame la crescita del numero di aziende vinicole e di attività di ristorazione degli ultimi anni per avere un semplice riscontro. Ognuno è, evidentemente, paladino della propria visione enologica o culinaria, depositari di tradizioni e verità assolute, ostentate come corazze inviolabili e guai a criticarle o metterle in dubbio. Ognuno convinto che, nella propria cantina o cucina, si celebri l'unica espressione *inconfutabile* della maestosità del vino o della culinaria. Gli italiani, del resto, sono tutti esperti di vino e di cucina: cantine e ristoranti non fanno eccezione.

Per non parlare poi di quello che accade in internet, luogo virtuale che ha cambiato la vita di tutti, dove chiunque - in teoria - può dire quello che vuole, spesso blaterando favolette inverosimili con la pretesa di non essere criticati. In pochi minuti, con la complicità dei cosiddetti *social network* e un semplice sito web, tutti possono provare l'ebbrezza di diventare autorevolissimi, riveritissimi e temutissimi *wine influencer* ed esserne pure convinti. In questo senso, internet è il luogo ideale per tutti i presunti esperti di qualunque argomento, vino e cucina inclusi, ovviamente. Protetti dalla rassicurante luce di uno schermo, al sicuro da eventuali confronti diretti, tutti scrivono i propri pensieri pretendendo di essere autorevoli, indispensabili e indiscutibili. Dimenticano, spesso, che per il semplice fatto di esprimere un pensiero in un luogo pubblico, essere oggetto di critiche da parte degli altri è fin troppo scontato. La conseguente degenerazione riflette perfettamente quello che sovente si vede in certi salotti televisivi: gli insulti non mancano, spesso accompagnati dal fatidico *lei non sa chi sono io*. Colpiti nell'orgoglio per il reato di *lesa maestà inesistente*, si inferociscono per il fatto che qualcuno si sia permesso di mettere in discussione le profetiche parole di questi messia. Del resto, se uno con il tablet o la tastiera scrive qualcosa, è perché si tratta di un autorevole esperto e il suo pensiero è chiaramente una sentenza inappellabile, l'unica verità rivelata e assoluta.

Si fanno forti della propria arroganza alla stregua di "*ho vi-*

Sommario

Siamo Tutti Esperti e Nessuno Osi Dire il Contrario!	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Trebbiano Toscano e Albana	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
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

sto cose che voi umani non potreste immaginarvi”, credendosi spocchiosi emuli del replicante Roy Batty nel celebre film Blade Runner di Ridley Scott e impreziosito dalla colonna sonora di Vangelis. Non pensano possa esserci qualcuno più competente di loro - realmente competente - capace di smentire certe posizioni, portando fatti concreti e verificabili. In quel caso, ovviamente, chi ha avuto l'ardire di contestare le parole di questi *profeti enoici*, è sovente etichettato come *servo* di chissà quali oscure organizzazioni che cospirano contro la verità. Quella verità che conoscono solamente loro e che, il più delle volte, non hanno nemmeno argomenti concreti per sostenerle ma solo le proprie convinzioni e che, come tali, non possono essere messe in discussione. Sembra davvero di assistere alle tipiche discussioni fra tifosi di squadre di calcio, tutti a difendere strenuamente e ciecamente i propri colori. In fin dei conti siamo tutti allenatori di calcio. E pure esperti di vino e di cucina.

Come per tutte le espressioni di massa, si creano fazioni e schieramenti, tutti orgogliosamente convinti di essere dalla parte giusta, sostenitori di un'ideologia che non può e non deve essere messa in discussione. In realtà - e questa è la mia personalissima opinione - il vino, esattamente come qualunque espressione culturale dell'uomo - e il vino è innegabilmente una di queste - non ha regole assolute né può averle. Fortemente condizionato dalle preferenze, gusti, visioni, cultura e interpretazioni che inevitabilmente ognuno di noi ha, il vino assume caratteri ed espressioni diverse. Nessuna di queste è vera e indiscutibile, nessuna di queste è artefatta e opinabile. Ognuna è semplicemente un'espressione della stessa cosa vista da punti diversi, interpretata, ascoltata e sentita in modo diverso. Ammetto, io per primo, che molte di queste espressioni non incontrano la mia personale visione del vino, ma non per questo non le ascolto o non le considero. Sarebbe un errore e una sciocca, imperdonabile arroganza. Poi ci sono quelli che mi fanno sorridere, che fanno del vino una questione personale di pura vanità e presunzione, di autoreferenziale boria oltre che di ottusa e penosa arroganza. Non li capisco e forse non c'è molto da capire. In fin dei conti l'Italia è il paese degli esperti di vino e di cucina. E ovviamente siamo tutti dei bravissimi allenatori di calcio. Nessuno osi dire il contrario!

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XVI - Numero 167, Novembre 2017

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2017 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

GUSTO DIVINO

Contrasti di Trebbiano Toscano e Albana

Due uve bianche a confronto nei nostri calici di questo mese. La prima spesso usata in unione ad altre uve, la seconda prevalentemente vinificata in purezza.

Questo mese torniamo a parlare di uve bianche prendendo in esame due importanti varietà del panorama enologico italiano. Si tratta di due uve molto diffuse nelle rispettive regioni - Toscana ed Emilia Romagna, nello specifico, la parte orientale di questa regione - e prendono parte alla produzione di molti vini. Trebbiano Toscano e Albana - queste le uve della degustazione per contrasto di questo mese - trovano infatti un largo impiego nella produzione di vini e, nel caso dell'uva toscana, in passato era parte di alcuni vini rossi, in particolare il Chianti secondo la celebre formula del barone Ricasoli. L'Albana è principalmente utilizzata in purezza per la produzione di vini che si fregiano del riconoscimento di *Denominazione d'Origine Controllata e Garantita* Romagna Albana DOCG. Si tratta di due uve che sono facilmente riconoscibili quando le ritroviamo nei calici, capaci di imprimere il loro carattere ai vini nei quali sono utilizzate.

Non si tratta, in ogni caso, di personalità, per così dire, "imponenti", una considerazione che è principalmente valida per il Trebbiano Toscano. Anche in termini di versatilità le due uve esprimono qualità diverse. Delle due, l'Albana è l'uva che ha dimostrato una maggiore versatilità, impiegata nella produzione di stili diversi di vini, dagli spumanti ai passiti dolci. Il Trebbiano Toscano trova maggiore impiego nei vini da tavola e, in certi casi, lo troviamo anche nei vini dolci da uve appassite, principalmente nei cosiddetti *Vin Santo* tipici dell'Italia centrale. Va ricordato, inoltre, che il Trebbiano Toscano è uva fondamentale nella produzione dei celebri distillati di vino Cognac e Armagnac, glorie della Francia dove questa varietà è nota come *Ugni Blanc*. Dal punto di vista sensoriale e organolettico, Albana e Trebbiano Toscano sono due varietà molto diverse fra loro, dall'aspetto al gusto, si distinguono nettamente per i rispettivi caratteri.

Trebbiano Toscano

Il Trebbiano Toscano è una delle tante varietà appartenenti alla vastissima famiglia dei cosiddetti *trebbiani*, uve delle quali molto spesso si ignora l'origine. Molte sono infatti le varietà che si identificano con questo nome e, oltre al Toscano, si ricordano Trebbiano d'Abruzzo, Romagnolo, Giallo, Modenese, Spoletino oltre ai Trebbiano di Soave e di Lugana. Si deve notare che, nonostante si identifichino con lo stesso nome, tutte queste varietà non hanno alcun legame genetico e - di fatto - si tratta di uve distinte. Tutti concordano sull'origine del nome in *trebulanum* e che si ritrova nella monumentale *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio. Il celebre naturalista dell'antica Roma cita, infatti, che nell'*agro trebulanis* - cioè nella campagna di *Trebula* nei pressi dell'odierna Capua - si produceva un *vinum trebulanum*. Si deve comunque notare che, in tempi pas-

sati, con il termine *Trebula* si identificavano diverse località, in particolare nel centro Italia. Si arrivò pertanto a indicare con il termine *trebulanum* - italianizzato in "trebbiano" - qualcosa o qualcuno, nel nostro caso l'uva, tipico di un luogo.

Secondo Andrea Bacci, come riportato nel suo *De Naturali Vinorum Historia*, il Trebbiano Toscano prende il nome da una località *trebula* dell'antica Etruria e collocata nei pressi di Luni. Questa varietà è oggi una delle uve bianche più coltivate in Italia e la ritroviamo praticamente in tutto il Centro Italia e in altre regioni. Nel suo storico viaggio, il Trebbiano Toscano ha assunto inevitabilmente nomi ed espressioni di adattamento viticulturale dei luoghi dove è arrivato. In questo senso, si ricorda il Procanico in Umbria, uva che entra nella produzione dell'Orvieto DOC e che in effetti si tratta di Trebbiano Toscano. Per alcuni, inoltre, il Biancame coltivato nelle Marche e con la quale si produce il Bianchetto del Metauro, altro non è che Trebbiano Toscano frutto dell'adattamento che ha subito con il tempo in quel territorio. Si deve infine ricordare che questa varietà è giunta anche in Francia, dove è conosciuta con il nome di *Ugni Blanc* e con la quale si producono i celebri distillati Cognac e Armagnac. I vini prodotti con il Trebbiano Toscano si caratterizzano per l'apprezzabile acidità, con un corpo moderato e sostanzialmente poveri di qualità olfattive e gustative di rilievo.

Albana

Uva bianca fra le più rappresentative della Romagna, l'Albana è una varietà caratterizzata da spiccata versatilità e che è legata a questo territorio da una lunga storia. L'Albana è la varietà con la quale si producono i vini della prima Denominazione d'Origine Controllata e Garantita dell'Emilia Romagna, istituita nel 1987 con il nome di *Albana di Romagna*, dal 2011 come *Romagna Albana*. Le origini di questa varietà non sono chiare. L'ipotesi più ricorrente ritiene che sia stata introdotta in queste terre dagli antichi Romani, tuttavia non ci sono prove concrete a supporto di questa origine. La prima certezza storica sull'Albana ci è offerta all'inizio del 1300 da Pier de' Crescenzi che per primo descrive questa varietà testimoniandone sia la diffusione sia l'impiego enologico. Da quel momento, si trovano altre informazioni e testimonianze relative all'Albana. Fra le citazioni storiche più celebri troviamo quella che riguarda Galla Placidia - figlia dell'Imperatore Teodosio - che assaggiando il vino ottenuto da quest'uva lo trovò così buono tanto da ritenerlo degno di essere bevuto in coppe d'oro.

L'Albana è prevalentemente diffusa nelle province di Ravenna e Forlì, presente anche in altre zone dell'Emilia Romagna, con marginali quote fuori da questa regione. Il clone più diffuso di è l'Albana Gentile di Bertinoro, riconoscibile per la generosa dimensione del grappolo. A questo si aggiungono Albana della Bagarona, Albana della Compadrona, Albana della Gaiana e Albana della Serra o della Forcella, tutti con caratteri morfologici ben distinti. Come già detto, l'Albana è una varietà che presenta interessante versatilità enologica, tanto da essere utilizzata per la creazione di stili diversi, compresi spumanti e vini dolci da uve appassite. I vini prodotti con l'Albana sono caratterizzati da colori piuttosto intensi, nei quali si nota spesso tonalità giallo dorato. Uva dotata di buon contenuto in zuccheri, i vini prodotti con l'Albana si fanno riconoscere per il volume alcolico piuttosto elevato e un'apprezzabile

struttura. La versatilità dell'Albana è ulteriormente espressa dall'impiego di contenitori diversi, dando buoni risultati anche con la fermentazione e maturazione in botte e barrique.

La Degustazione

La nostra degustazione per contrasto prenderà in esame due vini prodotti rispettivamente con le uve oggetto del nostro studio. Faremo attenzione, soprattutto per il Trebbiano Toscano, che i vini siano prodotti esclusivamente con queste due uve. Per quanto concerne la scelta del vino prodotto con il Trebbiano Toscano, la ricerca presenta qualche difficoltà poiché questa varietà difficilmente è vinificata da sola, molto sovente unita ad altre uve. Diversa e ben più semplice la scelta del vino prodotto con Albana. In questo caso sceglieremo un vino appartenente alla DOCG Romagna Albana, la quale prevede un minimo del 95% di questa varietà, tuttavia è spesso l'unica uva utilizzata. Faremo pertanto attenzione sull'uso esclusivo delle due uve e, inoltre, sceglieremo vini fermentati e maturati in vasche d'acciaio così da mantenere il integro il profilo organolettico. I due vini, appartenenti all'ultima annata di produzione, sono serviti in due calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo il Trebbiano Toscano e l'Albana nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto. Il primo vino che prendiamo in esame è il Trebbiano Toscano, iniziando dalla valutazione dell'aspetto. Dopo avere inclinato il calice sopra una superficie bianca, osserviamo il colore del vino alla base. Si nota un colore giallo verdolino brillante con una trasparenza molto elevata e la sfumatura, osservata all'estremità del calice, verso l'apertura, conferma la stessa tonalità di colore. Passiamo alla valutazione del Romagna Albana, sempre mantenendo il calice inclinato. Il colore di questo vino è decisamente più intenso e cupo del Trebbiano Toscano, mostrando una tonalità giallo paglierino intenso, spesso tendente al giallo dorato. La sfumatura dell'Albana, osservata all'estremità del calice dove il vino si fa più sottile, è caratterizzata dallo stesso colore. Mettiamo ora i calici l'uno a fianco dell'altro: le differenze del colore sono molto evidenti.

Trebbiano Toscano e Albana producono vini con qualità organolettiche molto diverse, differenze che sono chiaramente rilevabili anche durante l'analisi dei rispettivi profili olfattivi. I



Il colore del Romagna Albana

vini prodotti con Trebbiano Toscano non spiccano particolarmente per le loro qualità organolettiche, con profumi piuttosto neutri e di poco carattere. Nel Trebbiano Toscano si riconoscono spesso aromi di mela, pera, susina oltre a biancospino, talvolta la ginestra. Un quadro olfattivo comunque non particolarmente intenso, spesso definibile come "neutro". L'Albana è decisamente più espressiva regalando al naso profumi di maggiore interesse e intensità. L'uva di Romagna può arrivare, in certi casi, a esprimere un profilo di buona ricchezza, nel quale si riconoscono mela, pera, pesca, albicocca e agrumi, biancospino e ginestra per quanto riguarda i caratteri floreali. Spesso giunge a sviluppare aromi più complessi e rotondi, nei quali si percepisce il miele e sensazioni che ricordano la mandorla.

Procediamo con la nostra degustazione per contrasto valutando i profumi dei due vini, iniziando dal Trebbiano Toscano. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza eseguire alcuna roteazione, effettuiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino. L'intensità dei profumi è piuttosto modesta, con un carattere che non si distingue particolarmente per complessità e dal calice percepiamo aromi di mela, susina e biancospino. Dopo avere roteato il calice, il profilo del vino non sembra sviluppare altri profumi rispetto a questi, ma è probabile che si sia aggiunta la pera e la ginestra. Passiamo ora al calice del Romagna Albana e valutiamo gli aromi di apertura del vino. Dal calice si percepisce una maggiore intensità nella quale si riconosce mela, pera e pesca, spesso l'albicocca. Dopo avere roteato il calice, così da fare sviluppare gli altri profumi, il profilo del vino si completa con biancospino, susina e agrumi oltre a miele e mandorla. Torniamo ad annusare il calice del Trebbiano Toscano, quindi quello dell'Albana: le differenze sono notevoli sotto ogni aspetto, dall'intensità alla qualità.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due vini, anche in questo caso iniziando dal Trebbiano Toscano. Prendiamo un sorso di questo vino e valutiamo l'attacco, cioè la sensazione iniziale che si percepisce in bocca. Il Trebbiano Toscano si fa notare per la sua spiccata acidità e il buon corpo, oltre per la percettibile sensazione *calda* dell'alcol. Troviamo la conferma di quello che, sostanzialmente, si era percepito al naso: un vino piuttosto neutro anche nei sapori, dove spicca - prevalentemente - mela e susina. Procediamo con la valutazione dell'attacco del Romagna Albana e prendiamo un sorso di questo vino. Si percepisce anche in questo caso una buona sensazione di freschezza conferita dall'acidità, comunque inferiore rispetto al Trebbiano Toscano, con buona struttura e percettibile sensazione calorica dell'alcol. In bocca si distinguono mela, susina e pera, oltre ad albicocca e un accenno di miele.

La nostra degustazione per contrasto termina con la valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il finale del Trebbiano Toscano non ha generalmente una persistenza apprezzabile, decisamente moderata, lasciando in bocca sapori di susina e mela, spesso seguite da una sensazione che tende un po' all'amaro. L'acidità è una delle caratteristiche del Trebbiano Toscano che si apprezzeranno maggiormente dopo la deglutizione. Il finale del Romagna Albana ha invece una persistenza più lunga, in bocca si percepisce la sensazione alcolica e la buona struttura, oltre ai sapori di mela, susina e pera, talvolta l'albicocca. L'Albana si caratterizza inoltre per il finale che ricorda la mandorla e che si unisce

alla piacevole sensazione di morbidezza. Confrontiamo infine i due vini, valutando le sensazioni generali di assaggio, prima il Trebbiano Toscano e dopo l'Albana: le differenze sono evidenti soprattutto in termini di freschezza e struttura.



I Vini del Mese



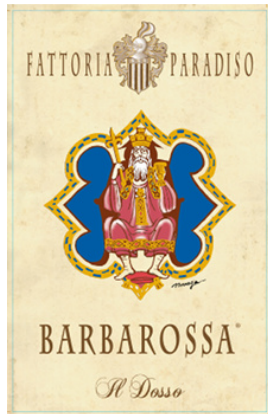
Romagna Sangiovese Superiore Maestri di Vigna del Molino 2016 Fattoria Paradiso (Emilia Romagna, Italia)



Prezzo: € 12,00

Punteggio ◆◆◆◆

- Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, lampone, vaniglia, cipria, macis e mentolo.
- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.
- 3 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.
- Paste ripiene con funghi, Carne alla griglia, Stufati di carne, Formaggi*



Barbarossa Il Dosso 2011
Fattoria Paradiso (Emilia Romagna, Italia)

Barbarossa

Prezzo: € 20,00

Punteggio ★

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, lampone e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, rosa, fragola, tabacco, vaniglia, cioccolato, fieno e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, lampone e prugna.

12 mesi in vasche di cemento e barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Chardonnay 2014
Monteverro (Toscana, Italia)

Chardonnay

Prezzo: € 90,00

Punteggio ★

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, cedro e mela seguite da aromi di acacia, brioche, pera, vaniglia, mango, burro, pesca matura, cioccolato bianco, miele, pralina e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di banana, cedro e pralina.

14 mesi in barrique e vasche di cemento.

Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto



Monteverro 2013
Monteverro (Toscana, Italia)

Cabernet Franc (40%), Cabernet Sauvignon (35%), Merlot (20%), Petit Verdot (5%)

Prezzo: € 140,00

Punteggio ★

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

Attacco giustamente 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



Montepulciano d'Abruzzo Riserva Don Bosco 2012
Bosco Nestore (Abruzzo, Italia)

Montepulciano

Prezzo: € 18,30

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

24 mesi in botte, 24 mesi in bottiglia.

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



Montepulciano d'Abruzzo Riserva Pan 2012
Bosco Nestore (Abruzzo, Italia)

Montepulciano

Prezzo: € 22,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

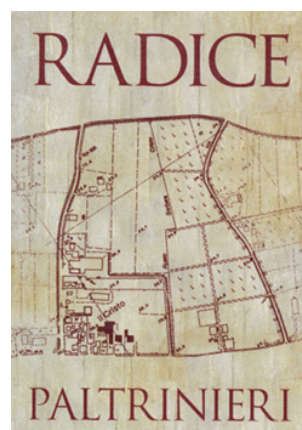
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, viola appassita e amarena seguite da aromi di mora, vaniglia, tabacco, liquirizia, macis, cioccolato, cuoio e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

18 mesi in barrique, 24 mesi in bottiglia.

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



Lambrusco di Sorbara Radice 2016
Paltrinieri (Emilia Romagna, Italia)

Lambrusco di Sorbara

Prezzo: € 8,50

Punteggio

Rosa tenue brillante e sfumature rosa tenue, trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di ciclamino, pesca, rosa, mela, pompelmo rosa e susina.

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


Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

Rifermentazione in bottiglia.

Aperitivo, Risotto con verdure e pesce, Pesce fritto, Salumi, Latticini





**Lambrusco di Sorbara Spumante Brut Lariserva
2015
Paltrinieri (Emilia Romagna, Italia)**


 Lambrusco di Sorbara


Prezzo: € 15,00

Punteggio 


 Rosa buccia di cipolla brillante e sfumature rosa tenue, molto trasparente, perlage fine e persistente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e crosta di pane seguite da aromi di fragola, pompelmo rosa, susina, mirtillo, rosa e ciclamino.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

 Prodotto con il metodo Martinotti, 12 mesi di maturazione sui propri lieviti.

 *Aperitivi, Salumi, Antipasti di pesce, Pesce saltato, Risotto con crostacei*

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.

Tasting Lagrein 2017: la Settima Edizione tra Novità e Conferme

Fresco quando rosato, scuro e corposo adatto a buon invecchiamento oppure fruttato e pieno: il Lagrein ha rivelato tre sue tipiche attitudini anche in questa edizione di "Tasting Lagrein".

Un vino affascinante, che affonda le sue radici nel terroir altoatesino: il vitigno da cui prende il nome è infatti il più antico fra quelli storicamente documentati e tuttora coltivati in regione. Proprio a questa uva autoctona a bacca rossa è dedicato il "Tasting Lagrein", tradizionale appuntamento che proprio ieri nell'ambito della quattordicesima edizione di Autoctona ha visto a confronto 68 etichette della tipologia. Una degustazione di grande respiro dedicata al territorio che ospita il forum, organizzata come di consueto in collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige, che ha portato ad eleggere i tre vini più meritevoli delle categorie Lagrein, Lagrein Riserva e Lagrein Rosato (noto in Alto Adige come "Kretzer").

Sono nove i giornalisti ed esperti del settore che hanno valutato le bottiglie in una sala riservata al premio, mentre in contemporanea nei padiglioni di Fiera Bolzano si svolgeva Vinea Tirolensis, la manifestazione che coinvolge ogni anno oltre 70 Vignaioli altoatesini.

«È stata una degustazione molto interessante: molto giovani le annate 2016, le riserve 2015 avevano belle espressioni, ben strutturate e complesse, per le 2014 come sapevamo è stata un'annata difficile e ne ho avuto conferma durante gli assaggi, interessanti e di buonissima qualità le annate più anziane come a esempio la 2009.» - è quanto afferma il Presidente di giuria Christine Mayr, presidente AIS Alto Adige - «Come sappiamo, tutti i Lagrein hanno la loro trama tipica e ben definita, è un vino abbastanza tannico con una bella struttura e una riconoscibilità legata alla nostra regione.»

La categoria "Miglior Lagrein" assegna l'award al Gran Lagrein Lagrein 2015 di Loacker (azienda già vincitrice due volte in passato), per il suo Lagrein polposo e fruttato come sa essere il vitigno. Il "Miglior Lagrein Riserva" va invece a Erbhof Unterganzner di Josephus Mayr, già premiato due volte in passato, con il suo Südtiroler Lagrein Riserva 2015, complesso, strutturato e destinato a una importantissima longevità. Infine nella categoria "Miglior Lagrein Rosato (Kretzer)" a trionfare è il Lagrein Rosé 2016 di Cantina Tramin, fresco, sbarazzino di grande bevibilità.

«Tre vini che rappresentano tre espressioni molto importanti del Lagrein, polposo, avvolgente, denso. Oppure di grande stazza e potenziale evolutivo come anche intrigante e immediato nella sua versione rosé» - commenta così Pierluigi Gorgoni, curatore della rassegna e firma di Spirito DiVino.

Si chiudono in positivo le giornate dedicate al vino che hanno impreziosito la rassegna dedicata all'ospitalità e alla gastronomia. Numeri di successo per la quattordicesima edizione di Autoctona, che si è svolta il 16 e 17 ottobre: superate le 1.300 presenze, con oltre 80 produttori provenienti da 16 regioni diverse d'Italia, per un totale di quasi 400 etichette.

Emozioni dal Mondo dei Merlot e Cabernet: Sempre Più Internazionale

Ancora una volta il Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" conferma il suo dato di internazionalità. Alla sua tredicesima edizione, "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" ha visto avvicinarsi 256 campioni prodotti in 23 Paesi nel mondo sotto lo scrupoloso giudizio di 76 giurati raccolti in 7 giurie da 10/12 persone. I tecnici e giornalisti del mondo dell'enogastronomia internazionale, arrivati a Bergamo da 29 Paesi si sono riuniti

lo scorso 20 ottobre 2017 presso gli spazi della Corte Bergemina del Castello di Pagazzano per assegnare le medaglie del concorso. Prezioso l'aiuto degli studenti dell'IPSSAR di San Pellegrino che si sono occupati dell'accoglienza degli ospiti, del servizio dei vini in concorso, del supporto all'elaborazione dei dati statistici e della preparazione del brunch offerto agli ospiti al termine della tavola rotonda di sabato 21 ottobre 2017. Medaglie che anche per il 2017 confermano l'assoluta internazionalità del Concorso made in Bergamo. Per la seconda volta nella storia del Concorso, il 60% dei vini iscritti alla competizione erano prodotti fuori dai confini italiani e, come da regolamento OIV, il 51% dei giudici chiamati a esprimere una valutazione erano tecnici e stranieri.

Settantasette le medaglie assegnate, come previsto dal Regolamento OIV (Organization International de la Vigne et du Vin), che soprintende alla manifestazione. Si tratta di Medaglie d'Oro che vedono premiati 14 Paesi nel mondo. Ricco il medagliere dell'Italia che, con 33 medaglie vinte, si assicura il primo posto tra i paesi premiati. A medaglia sono arrivati 11 vini veneti, 11 Lombardi, 6 Siciliani, 2 Trentini, 1 Pugliese, 1 Friulano e 1 Romagnolo. A seguire la Cina con 11 medaglie, la Serbia con 8, la Croazia con 7 e Israele con 5 medaglie. Ottimo risultato anche per Argentina, Australia, Ungheria e Romania, ciascuna premiata con 2 medaglie. Hanno ottenuto una medaglia anche il Sud Africa, il Canada, Malta, la Grecia e la Repubblica Slovacca.

Come di consueto, grazie alla cospicua presenza di membri della stampa specializzata internazionale, sono stati assegnati anche 20 premi della stampa. Ad ottenere il premio stampa è il campione che, per ogni nazione, avendo superato la soglia di punteggio richiesta per la medaglia d'oro, ha ottenuto il valore più alto nel corso della degustazione.

La giuria web ha inoltre selezionato come propria scelta un Merlot made in Australia dell'azienda Wakefields. Un premio, quello del web, che non smette mai di confermare l'opinione degli organizzatori in merito al valore che è sempre più necessario dare a tutto il panorama dei consumatori. Per la seconda volta nella sua storia, infatti, il premio web ha selezionato un vino premiato anche dalla giuria dei tecnici. La grande differenza sta nella valutazione: laddove i tecnici, sempre restii a utilizzare per intero la scala di giudizio, hanno assegnato un 90/100; la giuria web si è lasciata emozionare dal vino e lo ha premiato con un punteggio di 96/100.

La grande novità fuori concorso del 13° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" è stata la menzione speciale assegnata a due incroci di Merlot e Cabernet. Ad aggiudicarsi il premio speciale un Rebo (Merlot per Teroldego) della Cantina Sociale di Toblino e un Incrocio Terzi n.1 (Barbera per Cabernet) della Cantina Sociale Bergamasca.

Grande l'interesse suscitato dai cinque interventi internazionali sul tema "Bevi il Tuo Territorio e Sarai Sano" che si sono avvicendati sul palco della Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo, prezioso partner della manifestazione.

Il successo della kermesse bergamasca è stato inoltre confermato dal vivo interesse e dalla cospicua partecipazione di pubblico al Banco d'assaggio dei vini vincitori aperto, grazie al supporto del Comune di Bergamo, presso la sala di Porta Sant'Agostino nelle giornate di sabato 21 e domenica 22 ottobre 2017. Partner dell'iniziativa anche la ONLUS Nepios che si è

occupata della raccolta di fondi per i suoi importanti progetti. La tredicesima edizione del Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" si chiude quindi con grandissima soddisfazione da parte degli organizzatori che vogliono ringraziare i degustatori che ogni anno accettano di raggiungere Bergamo dai quattro angoli del globo, ai produttori che scelgono di inviare i propri vini in degustazione, agli sponsor e ai partner che permettono da 13 anni la realizzazione di questa sempre più importante kermesse enologica.

Vendemmia 2017: Le Langhe

L'annata viticola 2017, sarà ricordata per l'andamento climatico caldo e in modo particolare per le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite con poche nevicate, mentre la primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale che hanno ulteriormente favorito lo sviluppo vegetativo della vite, che sin da subito si è dimostrato anticipato e che si è mantenuto per il prosieguo della stagione. Sul finire del mese di aprile su tutta l'Italia si è registrato un brusco abbassamento delle temperature, specialmente nelle ore notturne, causando danni da gelo che però, nelle Langhe, hanno interessato unicamente i fondovalle e le parti più fresche dei versanti collinari. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo dovuto al passaggio di numerosi anticicloni. La situazione meteorologica si è stabilizzata, garantendo ottime condizioni per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario per il quale non si segnalano particolari problemi legati alla gestione del vigneto. Le temperature massime registrate durante i mesi estivi sono state sopra la media come del resto in tutta Italia, ma a differenza di altre annate calde, abbiamo avuto notti più fresche.

Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre le tanto attese piogge hanno portato ad accumulare 25 mm di acqua che è servita per riequilibrare in parte la dotazione idrica degli acini ormai abbondantemente invaiati. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono scese sensibilmente e si è potuto notare un andamento più vicino alle medie stagionali con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. A giovare maggiormente di questa situazione è stato il profilo polifenolico delle uve a bacca nera a ciclo vegetativo medio-lungo, come il Nebbiolo e la Barbera, che hanno fatto registrare dati che differiscono rispetto ad altre annate "calde". Infatti quest'anno si osservano valori migliori sia in termini di quantità, ovvero di accumulo di antociani e tannini, sia in termini di estraibilità, fattore quest'ultimo essenziale sui vini a invecchiamento.

Anche dal punto di vista della durata del ciclo vegetativo della vite si notano molte differenze con altre annate precoci, infatti quest'anno il periodo che intercorre tra il germogliamento e la maturazione tecnologica, seppur anticipato è comunque stato in media di 185 giorni, mentre nelle altre annate simili si aggirava attorno a 170 contro i 200 delle annate considerate "tardive". In sintesi è stata sì un'annata anticipata, ma la vite ha comunque potuto compiere il suo sviluppo in modo completo.

Per quanto riguarda i principali componenti del vino, va fatto notare che le gradazioni alcoliche, seppur importanti, non sono fuori dalla media, specialmente su vini a base Dolcetto e Nebbiolo, questo molto probabilmente perché la vite ha interrotto i

suoi processi metabolici nel periodo più caldo, arrivando a una vendemmia anticipata ma con valori nella norma. Inoltre si è registrato un buon livello di pH, mentre l'acidità totale è risultata inferiore, riduzione da ricondursi ad una minore quantità di acido malico questo a comprovare l'ottimo grado di maturazione dei frutti. Si è rilevata una minore resa quantitativa nel vigneto, dato in linea con un'annata dove le precipitazioni sono scarse, con grappoli che alla raccolta hanno presentato acini turgidi con una percentuale mosto-bucce nella media.

In base a quanto rilevato possiamo sicuramente ricordare quest'annata come una delle più precoci degli ultimi anni, visto che la raccolta dei nebbioli è iniziata nella seconda decade di settembre e si è conclusa all'inizio di ottobre, con un anticipo di circa due settimane rispetto alla norma.

La vendemmia 2017, si congeda lasciandoci vini di grande prospettiva, rispetto ai timori di inizio estate, confermando ancora una volta la grande vocazione e adattamento della viticoltura nelle colline delle Langhe.

Vendemmia 2017: Il Collio

La vendemmia 2017 in Collio dimostra ancora una volta quanto un territorio così vocato alla coltivazione della vite possa restituire frutti di ottima qualità superando le incertezze legate alla stagione. L'annata 2017 si può definire buona con punte di ottimo soprattutto per i vini ottenuti dalle uve a maturazione precoce, dimostrando che le caratteristiche del Collio rendono questo territorio capace di mostrare la propria vocazione alla vite e in grado di mettere in condizione i produttori di esprimersi con vini di eccellenza.

Il Collio è rimasto quasi indenne dalla gelata del 20 e 22 aprile che non ha creato problemi alla maggior parte dei vigneti posizionati in collina e protetti dal particolare microclima del Collio. Tolti gli ultimi giorni di aprile la primavera è stata mite con temperature vicine alla media permettendo l'inizio della fioritura delle varietà precoci verso il 20-22 maggio con un decorso ottimale dettato dalle ottime condizioni meteo.

L'estate, ed in particolare la prima settimana di agosto si sono registrate temperature medie di anche 3 °C superiori alla media storica con un picco massimo di 38,8 °C. A questa ondata di calore si sono susseguiti due eventi piovosi che hanno apportato l'acqua necessaria e accelerato ancor più il processo di maturazione anticipando la vendemmia. Si stima un calo della produzione del 15% rispetto al 2016.

«La vendemmia 2017 in Collio ha in qualche modo dimostrato ancora una volta quanto il nostro sia un territorio estremamente vocato per la coltivazione della vite. Nonostante gli eventi climatici che ogni anno mettono a rischio il lavoro di un anno e che fanno sì che il mestiere del vignaiolo sia così imprevedibile e affascinante, le produzioni del Collio mantengono sempre un grado di eccellenza tale da poterle rendere riconosciute e riconoscibili. Gli alti e i bassi sono una costante in questo lavoro, ma la nostra vera costante è la sanità delle uve e l'eccellenza dei prodotti che non regala mai annate scadenti. Sarà ottima, questa annata 2017, e noi in Collio lo possiamo dire» ha dichiarato il Presidente del Consorzio Robert Princic.

Le uve alla vendemmia, iniziata all'ultima settimana di agosto, si sono presentate perfettamente sane e le temperature associate agli sbalzi termici registrati nel periodo sono stati ele-

menti fondamentali per garantire una qualità ottima ed una interessante componente aromatica delle uve.

Enologica: il Salone del Vino e del Prodotto Tipico dell'Emilia Romagna

Come accaduto nelle ultime edizioni, anche in questo 2017 "Enologica", il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna unirà il vino e il cibo della regione con quelle che sono le tradizioni, la cultura, l'identità per un discorso corale, territoriale e popolare che identifica e rende unica l'Emilia Romagna.

Appuntamento quindi a Bologna, dal 18 al 20 novembre nel centralissimo Palazzo Re Enzo con oltre 100 tra produttori, consorzi e cantine; seminari e degustazioni tematiche per raccontare il vino dell'Emilia Romagna, dai principali vitigni ad alcuni autoctoni tutti da scoprire; il "Teatro dei Cuochi" con gli chef che si racconteranno, anche attraverso le proprie creazioni gastronomiche in abbinamento ai vini. E inoltre, la premiazione di "Carta Canta", il premio rivolto a ristoranti, enoteche, bar, agriturismi e hotel situati in regione, in Italia o all'estero che propongono un assortimento qualificato di vini regionali, e il "Panino d'Autore" con lo chef Daniele Reponi, che realizzerà panini gourmet utilizzando esclusivamente prodotti Dop e Igp made in Emilia Romagna.

Quello di Enologica è ormai un format consolidato, frutto della grande esperienza di Enoteca Regionale Emilia Romagna nell'organizzazione e gestione di eventi a livello internazionale, che non manca, però, di riservare ogni anno anche una chiave di lettura del tutto originale. Quest'anno, infatti, a Enologica saranno protagoniste anche le creature fantastiche, ovvero la rappresentazione popolare della natura, delle paure, dei sogni, delle cose "inspiegabili" e familiari della storia dell'uomo, un patrimonio di storia e tradizioni tramandato oralmente fino a noi. Come si legge nell'introduzione del catalogo, scritta dal curatore di Enologica Giorgio Melandri: «Noi siamo per un racconto "quotidiano", pieno di cose vere, di gente e storie. Il racconto del vino vive dentro alle giornate della gente e noi abbiamo il dovere di lasciarcelo. Siamo una regione dove è il quotidiano a essere straordinario, dove un fosso può nascondere una creatura fantastica, dove un albero può nascondere un segreto, dove un vino può raccontare tante storie».

Ad accogliere i visitatori di Enologica, sotto al loggiato d'ingresso, ci sarà un grande pannello (circa 6x4 metri) con delle originali "sculture di terra", realizzate da I.TER di Bologna. Si tratta di rappresentazioni artistico-scientifiche dei principali suoli che ospitano la pianta della vite in Emilia Romagna e che si trovano percorrendo la via Emilia da Sud a Nord, partendo quindi dalla provincia di Rimini per arrivare fino a quella di Piacenza (con una sola piccola deviazione nel territorio ferrarese). Diversi tipi di terreno che corrispondono ai sette vitigni principali della regione, da dove nascono i nostri vini a denominazione: Albana e Sangiovese per la Romagna, Pignoletto per il bolognese, Fortana per il ferrarese, Lambrusco per il modenese, il reggiano e il parmense, Malvasia per il parmense e il piacentino, Gutturmo per il piacentino. Per ogni vitigno c'è poi la rappresentazione grafica dei profumi e dei sapori principali che connotano i vari vini (attraverso immagini di fiori, frutti, ecc.) per aiutare i visitatori nella ricerca di quelle determinate caratteristiche anche nel momento della degustazione.

A Costigliole d'Asti il Festival Internazionale della Barbera

Il tradizionale evento che è fiore all'occhiello dell'autunno di Costigliole d'Asti si porta dietro ormai da venticinque anni il conosciuto titolo di "Barbera il Gusto del Territorio", ma dalla scorsa edizione il grande appuntamento ha ormai assunto il carattere di un vero "Festival Internazionale" che celebra la Barbera (rigorosamente al femminile anche per il vino), prodotto-simbolo della terra di Monferrato. E quella che ci apprestiamo a vivere sarà una edizione davvero speciale perché spicca il carattere di prestigio in ogni allestimento, interpretato attraverso i numerosi e curati appuntamenti, gli ospiti illustri della politica e del settore enologico, le suggestive e straordinarie sedi come le sale del castello Asinari, gli spazi dell'ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) e la caratteristica Cantina dei Vini che accoglieranno il pubblico nei diversi momenti, le colline certificate Unesco, ma soprattutto, il prestigio delle tante etichette in degustazione, vere protagoniste, frutto di un grande lavoro dei produttori di queste colline.

Certamente importante risulta la partnership del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, con il suo presidente Filippo Mobrici, che ha trovato sede proprio a Costigliole negli spazi del castello e che risulta attore principale sulla scena di questo evento accanto al Comune di Costigliole d'Asti guidato dal sindaco Giovanni Borriero; e ad allestire questo appuntamento che offre grande valore a un territorio da sempre vocato alla viticoltura, l'assessore al Turismo del Comune di Costigliole d'Asti Michela Surano e il presidente della Cantina Comunale dei Vini Giorgio Gozzellino, che hanno curato i molteplici aspetti di questa manifestazione con il coordinamento di Pier Ottavio Daniele. Accanto a loro, le collaborazioni di enti e istituzioni come la Regione Piemonte, la Banca e la Fondazione CRAsti l'ICIF, la Pro Loco, l'Associazione Costigliole Cultura, WineaT e la Comunità Collinare Tra Langa e Monferrato.

La festa avrà inizio venerdì 3 novembre: dalle ore 17 è prevista l'apertura del "Più Grande Banco d'Assaggio della Barbera" che offre in degustazione oltre 200 etichette per tutta la durata dell'evento nei locali della Cantina dei Vini in via Roma; seguono in castello la degustazione "Terre da (Bar)bere - I Terroir della Barbera d'Asti" a cura dell' AIS, e poi al ristorante "La Barbera" all'interno del castello, Aperitivo e Cena con i piatti degli chef del territorio e presentazione della Guida Osterie d'Italia 2018 con Eugenio Signoroni.

Nella mattinata di sabato 4 novembre, alle ore 10, nel castello vengono consegnati i riconoscimenti ai "Viticoltori della Barbera d'Asti Patrimonio dell'Umanità" per il lavoro svolto sulle colline costigliolesi, celebrati con la presenza del viceministro Andrea Olivero, insieme all'assessore regionale all'Agricoltura Giorgio Ferrero, il sindaco Giovanni Borriero, il presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato Filippo Mobrici, il presidente della Cantina Comunale dei Vini Giorgio Gozzellino, l'assessore comunale al Turismo Michela Surano e il direttore dell'associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato Roberto Cerrato. Alle ore 17, in castello "I salotti della Barbera" propongono una degustazione dei "Miti della Barbera d'Asti", una verticale dedicata agli ultimi 25 anni del prodotto a cura di FISAR; alle ore 20 "Cena con la Barbera d'Asti" in castello. Durante la giornata sarà anche possibile gustare i piatti preparati dalla

Pro Loco di Costigliole d'Asti, presso la Cantina dei Vini dalle ore 12 alle ore 15 e dalle ore 19 alle ore 21.30.

Domenica 5 novembre sarà il "Barbera e Tartufo Day": il pregiato tubero sarà protagonista in splendido abbinamento con la Barbera nella mostra-mercato e nei ristoranti della zona; alle ore 10 è previsto un Annullo Filatelico dedicato all'evento e dalle ore 12 alle ore 15 la Pro Loco costigliolese propone i suoi piatti alla Cantina dei Vini. Alle ore 17 l'appuntamento è sempre in castello nei "Salotti della Barbera" dove per l'ONAV propone la degustazione "Barbere del mondo": un confronto tra prodotti provenienti da diversi Paesi. Alle ore 19, al ristorante "La Barbera" in castello, "Jazz & Barbera" la musica sposa il vino con l'esibizione di Aura Nebiolo e la straordinaria partecipazione di Gianni Coscia; alle ore 20.30 presso l'ICIF, "Pizza & Barbera" e alle ore 22 al teatro comunale "Cin Cinema" con la proiezione del film "Barolo Boys" e a seguire degustazione del Vermouth di Torino.

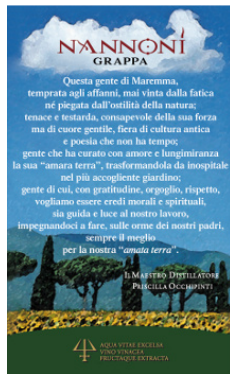
Lunedì 6 novembre è l'ultimo giorno per godersi il "Più Grande Banco d'Assaggio della Barbera", che apre alla Cantina dei Vini alle ore 14 e fino alle ore 19; nei "Salotti della Barbera" in castello alle ore 18 è previsto l'incontro-dibattito "I Wine Makers della Barbera d'Asti" con Dora Marchi, direttrice di Enosis, l'enologo Giuliano Noè, il prof. Vincenzo Gerbi, il presidente del Consorzio Filippo Mobrici, l'onorevole Massimo Fiorio e i neolaureati del corso di Scienze Viticole ed Enologiche del polo universitario Uni Astiss; alle ore 20 una speciale "Pizza & Barbera" al ristorante "La Barbera" e alle ore 21 presso il teatro comunale la cerimonia di chiusura del Festival Internazionale delle Barbera con la "Serata di Spirito" della Banda Osiris e "L'Asta della Barbera d'Asti" il cui ricavato sarà devoluto a un progetto di solidarietà sul territorio.




NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti








Grappa Gente di Maremma Nannoni (Toscana)

 Vinaccia di Uva

Prezzo: € 24,00 - 500ml

Punteggio 

-  Limpida, incolore e cristallina.
-  Intensa, pulita e gradevole con aromi di pera, mela, nocciola, fieno e prugna, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di mela, nocciola e prugna.
-  Distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore.

Wine Guide Parade

Estate 2017

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Valpolicella Superiore Ripasso Capitel San Rocco 2015, Tedeschi	8211
2	Valpolicella Classico Lucchine 2016, Tedeschi	5899
3	Alto Adige Pinot Bianco Vial 2016, Kellerei Kaltern - Caldaro	5778
4	Amarone della Valpolicella 2013, Tedeschi	4560
5	Valpolicella Superiore Maternigo 2014, Tedeschi	4536
6	Lago di Caldaro Classico Superiore Leuchtenberg 2016, Kellerei Kaltern - Caldaro	4412
7	Valpolicella Col de la Bastia 2016, Fattori	4328
8	Soave Danieli 2016, Fattori	4109
9	Lessini Durello Metodo Classico Brut Roncà 36 mesi 2012, Fattori	3610
10	Pinot Grigio Valparadiso 2016, Fattori	3544
11	Lessini Durello Spumante Brut Roncà di Roncà, Fattori	3424
12	Lessini Durello Metodo Classico Brut Roncà 60 mesi 2010, Fattori	3370
13	Soave Classico Runcaris 2016, Fattori	3158
14	Amarone della Valpolicella Col de la Bastia 2013, Fattori	3136
15	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico 2016, Sartarelli	3115