

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVIII - Numero 189, Novembre 2019

Dazi USA: il Vino Italiano si Salva

Tempi duri per gli scambi commerciali fra paesi. Dopo le recenti vicende che stanno riguardando l'annosa vicenda della Brexit, un'altra misura economica e commerciale è stata attuata nei confronti della produzione e dell'esportazione dei prodotti europei. Questa misura, non da ultimo, riguarda anche i prodotti agricoli e alimentari, fra questi, il vino, spiriti e liquori. Il 18 ottobre, infatti, è stata introdotta una nuova misura *protezionistica* che colpisce direttamente la produzione italiana con l'applicazione di dazi da parte degli Stati Uniti d'America. Com'è ben noto, questa misura è stata adottata nei confronti dei paesi dell'Unione Europea e non riguarda unicamente il comparto alimentare e agricolo poiché si estende e comprende una serie piuttosto vasta di prodotti e categorie. Le conseguenze, fin troppo evidente da comprendere e prevedere, porteranno a un danno economico rilevante proprio a causa delle difficoltà che si avranno nell'esportazione di prodotti verso gli Stati Uniti d'America.

Non intendo entrare nel merito delle cause e ragioni che hanno determinato l'introduzione di queste misure – ci occupiamo, da sempre, di vino e della sua degustazione sensoriale – tuttavia è evidente che tutto questo riguarda direttamente la bevanda di Bacco prodotta in Italia e in Europa. Le implicazioni di questi provvedimenti, infatti, hanno delle conseguenze dirette sia nella produzione di vino sia nella commercializzazione, nello specifico, nell'importante aspetto dell'esportazione. Va infatti ricordato che la vendita verso i paesi esteri, Stati Uniti d'America compresi, rappresenta un'importante quota – spesso fondamentale – dei profitti delle cantine italiane ed europee. Queste misure, fin troppo facile da intuire o prevedere, determineranno un'analoga risposta dell'Europa nei confronti degli Stati Uniti d'America, introducendo quindi dazi per i prodotti americani in ingresso nel mercato europeo.

Fin troppo prevedibile, l'intera vicenda determinerà condizioni economiche che, se da un lato tendono a proteggere le produzioni interne, porteranno inevitabilmente a perdite, anche ingenti, da entrambe le parti. Tutto questo, considerando

le attuali condizioni economiche globali, di certo non aiuteranno a migliorare lo sviluppo e la prosperità di tutte le parti in causa. In fin dei conti, è l'ennesima ripetizione di quello che, storicamente e da sempre, si verifica quando le condizioni economiche diventano critiche e si attua la semplice regola di *mors tua, vita mea*. E forse alla fine, tutto questo porta alla "morte" di tutti poiché il danno diviene reciproco e perfino rilevante, tale da chiedere anni per rimediare e recuperare gli effetti di questo tipo di politiche e scelte. Quando un paese introduce dazi nei confronti della produzione di un altro, infatti, è fin troppo prevedibile, che quel paese faccia lo stesso nei suoi confronti. Forme di reciproca *ritorsione* che alla fine recano danno a entrambi.

Entrando nello specifico dell'argomento che ci riguarda più direttamente, a quanto pare il vino italiano è stato risparmiato da queste misure, tuttavia lo stesso non si può dire per altre produzioni italiane del comparto agricolo e alimentare. Se il vino è salvo, non lo sono altre eccellenze del nostro Paese, fra questi i formaggi – come il Parmigiano Reggiano – e i liquori. Per quanto riguarda il vino, inoltre, queste misure hanno pesantemente colpito le produzioni enologiche di Francia e Germania. La Francia, in modo particolare, ha infatti stimato una perdita di un miliardo di euro proprio a causa dei dazi che gli Stati Uniti d'America hanno introdotto nei confronti dei vini francesi. In Italia sono stati molti a considerare questa misura adottata nei confronti della Francia come un fatto positivo e vantaggioso per i vini del nostro Paese. Facile, infatti, ma ovviamente non certo, prevedere che questo potrebbe favorire l'esportazione dei vini italiani poiché diventerebbero più competitivi, in termini di prezzo, rispetto a quelli francesi.

Si tratta, a mio avviso, di una *vittoria di Pirro*, poiché anche l'Italia non ha concreti motivi di gioire visto che importanti produzioni del nostro Paese sono stati pesantemente colpiti da queste misure. In particolare, oltre al Parmigiano Reggiano e altri formaggi italiani, il prezzo che dovranno pagare i produttori di liquori e bevande spiritose sarà piuttosto elevato. Per questi prodotti, infatti, è previsto un dazio del 25%, misura che li rende – di fatto – scarsamente competitivi con le analoghe

Sommario

Dazi USA: il Vino Italiano si Salva	1
GUSTO DI VINO	
Contrasti di Valpolicella Ripasso e Bolgheri Rosso	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	9

DiWINEtaste OnLine

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

produzioni di altri paesi, in particolare con quelli degli Stati Uniti d'America. Si deve infatti notare, in modo particolare, che in questo paese si producono prodotti *analoghi* e che si pongono direttamente in concorrenza con la produzione italiana così come di altri paesi europei. Uno su tutti, il cosiddetto e generico *parmesan*, che sfrutta evidentemente il successo e la fama commerciale del Parmigiano Reggiano per identificare un prodotto ben diverso seppure molto diffuso in quel paese. Non è difficile pensare, infatti, che prodotti americani di questo tipo avranno un rilancio commerciale e produttivo notevole, proprio grazie alla vantaggiosa e favorevole competizione con quelli di altri paesi, in particolare l'Italia.

Le stime prevedono che l'importo complessivo determinato dall'introduzione di questi dazi ammonta a circa 117 milioni di euro e, a pagare maggiormente, sarà la produzione casearia per la quale è previsto un dazio del 25%. Si stima, inoltre, che l'introduzione di queste misure da parte degli Stati Uniti d'America determinerà un calo complessivo del 20% nelle vendite di prodotti agroalimentari verso questo paese. Il vino e l'olio d'oliva italiani sono stati esentati da queste misure protezionistiche, mentre non lo saranno le analoghe produzioni di Francia, Spagna e Germania. L'esclusione dei vini dai dazi introdotti dagli Stati Uniti d'America è stata accolta in modo estremamente favorevole dai produttori di vino italiani e dalle categorie di settore. Si sta infatti speculando che, questa esclusione, consentirà al vino italiano di recuperare quote nel mercato americano a discapito di quello francese che, da sempre, gode dei favori dei consumatori di quel paese. Non saranno invece parimenti felici i produttori di liquori e bevande spiritose italiani che prevedono un calo di esportazione addirittura del 35% con una perdita economica rilevante. Con molta probabilità l'Europa non resterà a guardare e, pare fin troppo scontato, adotterà pari misure protezionistiche nei confronti dei prodotti americani. Un quadro complessivo che, alla fine, vedrà tutti sconfitti. Il vino italiano sarà anche salvo da queste misure e si potrebbe quindi festeggiare con un brindisi. Un brindisi che, tuttavia, suscita un sorriso dal sapore amaro e che pare essere, tutt'al più, una mesta smorfia.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 189, Novembre 2019

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2019 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

GUSTO DIVINO

Contrasti di Valpolicella Ripasso e Bolgheri Rosso

Due vini rossi di Veneto e Toscana, fra i più celebri delle due regioni, si confrontano nei calici della degustazione per contrasto di questo mese

Veneto e Toscana sono fra le regioni vitivinicole più importanti d'Italia e i loro vini sono spesso celebri e celebrati fra gli appassionati della bevanda di Bacco. In queste due regioni, infatti, si producono molte delle eccellenze enologiche che si annoverano fra i vini più famosi d'Italia. Veneto e Toscana vantano una lunga storia e tradizione nella produzione di vini e il loro patrimonio ampelografico – fatto di varietà autoctone e *internazionali* – è decisamente ricco, sia per le uve a bacca bianca sia per quelle rosse. Amarone della Valpolicella, Prosecco, Soave, Brunello di Montalcino, Chianti e Morellino di Scansano sono infatti solamente alcuni dei vini che identificano le due regioni e le hanno rese celebri nel mondo. Se parliamo poi di uve, per quanto concerne quelle a bacca rossa, troviamo due importanti varietà e che sono protagoniste nei vini della regione: Sangiovese in Toscana, Corvina in Veneto.

I vini che prenderemo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese, infatti, consentono – in accordo ai rispettivi disciplinari di produzione – l'impiego di queste due varietà. I vini che versiamo nei nostri calici sono infatti, per quanto concerne la Toscana, il Bolgheri Rosso e il Valpolicella Ripasso per il Veneto. Si tratta, in entrambi i casi, di vini prodotti con diverse varietà e, per quanto concerne il Bolgheri Rosso, è prevista la sua produzione anche come vino mono-varietale. A tale proposito, si deve osservare che nel vino toscano, la presenza del Sangiovese è prevista ma non obbligatoria e, come vedremo più avanti, questo vino è prevalentemente composto da uve *internazionali*. Il Valpolicella Ripasso, è solitamente prodotto con varietà autoctone della provincia di Verona, tuttavia nella sua composizione possono essere impiegate anche uve ammesse per la coltivazione nel territorio veronese e, fra queste, varietà *internazionali*.

Valpolicella Ripasso

Il territorio della Valpolicella è certamente l'area vitivinicola più celebre del Veneto per la produzione di vini rossi. Si tratta di una denominazione piuttosto "articolata" e che prevede la produzione di ben quattro vini, ognuno appartenente alla propria denominazione, tutti identificati con il nome di questo territorio: Amarone della Valpolicella, Recioto della Valpolicella, Valpolicella Ripasso e Valpolicella. I vini di queste denominazioni condividono l'uso delle stesse varietà – principalmente Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara – e si differenziano prevalentemente per la tecnica di produzione. Questa differenza, ovviamente, conferisce ai vini personalità e caratteri profondamente diversi, pertanto il carattere del Valpolicella è, per esempio, estremamente distante da quello dell'Amarone della Valpolicella. In questo caso specifico, si tratta di due

vini che si trovano in ambiti opposti del territorio e in mezzo ai quali troviamo – in termini puramente produttivi e quindi sensoriali – il Valpolicella Ripasso.

Per le sue caratteristiche enologiche, il Valpolicella Ripasso è da alcuni considerato come un “Amarone minore”, in realtà i due vini sono piuttosto diversi, soprattutto in termini sensoriali. La prima fondamentale distinzione è che il Valpolicella Ripasso è prodotto con uve mature e fresche, mentre per l’Amarone della Valpolicella si utilizzano uve appassite. Il Valpolicella Ripasso prende il suo nome dalla particolare tecnica produttiva che prevede la macerazione del vino Valpolicella nelle vinacce – cioè le bucce delle uve pigiate – utilizzate per la produzione dell’Amarone della Valpolicella o del Recioto della Valpolicella. La macerazione si protrae in genere per 15-20 giorni e arricchisce il vino con gli zuccheri e i profumi presenti nelle vinacce. Questa operazione favorisce quindi una nuova fermentazione con il risultato di arricchire il Valpolicella di struttura e alcol. Va detto che il disciplinare consente anche l’aggiunta di uve appassite e lascia al produttore la *libertà* di scelta nelle modalità di macerazione. Al termine di questa operazione il Valpolicella Ripasso segue le pratiche di maturazione e affinamento in accordo alle scelte del produttore.

Bolgheri Rosso

I vini di Bolgheri prodotti in tempi recenti devono la loro fama e gloria alle varietà cosiddette *internazionali* e, in modo particolare, a quelle del territorio bordolese, in Francia. Per molti aspetti, il rinascimento moderno del vino italiano nasce proprio in questo territorio in provincia di Livorno e che si affaccia sul mare Tirreno. Tutto inizia verso la fine degli anni 1960 quando il Marchese Mario Incisa della Rocchetta da vita al suo sogno di creare un grande vino ispirandosi al modello e fama di quelli di Bordeaux. Per fare questo, accetta l’aiuto del più grande enologo italiano – Giacomo Tachis – e insieme arrivano alla creazione di un vino che ancora oggi è all’apice dell’Olimpo del vino italiano: il Sassicaia. Per conseguire questo eccellente risultato, si introdussero infatti nei vigneti del Marchese Incisa della Rocchetta le celebri varietà bordolesi, privilegiando il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc. Il successo di questo vino condizionò successivamente le scelte viticole degli altri produttori del territorio, i quali piantarono nelle loro vigne varietà *internazionali* con l’intento di replicare il successo del Sassicaia.

Il Bolgheri Rosso, vino a Denominazione d’Origine Controllata di questo territorio, è decisamente figlio di quello straordinario periodo e che ha contribuito fortemente al rilancio del vino italiano nel mondo. Per questa ragione, in questo vino troviamo principalmente le uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah e Sangiovese. Va detto che il disciplinare prevede una quantità massima del 50% per il Syrah e Sangiovese, mentre per le altre tre uve è possibile anche utilizzarle per una quota del 100%, inoltre si possono utilizzare, per un massimo del 30%, varietà a bacca rossa ammesse in Toscana. Questo significa che il Bolgheri Rosso potrebbe anche essere un vino mono-varietale prodotto con una delle prime tre varietà riportate sopra. Va detto, comunque, che la scelta dei produttori è spesso a favore del Cabernet Sauvignon e che solitamente è unito alle altre varietà ammesse dal disciplinare di

produzione. Per quanto riguarda poi la maturazione, il Bolgheri Rosso prevede almeno un anno in botte, tuttavia, in tal senso, la scelta dei produttori è spesso a favore della barrique.

La Degustazione

Nella degustazione per contrasto di questo mese confrontiamo due vini prodotti in territori diversi e con uve di origine diversa: varietà autoctone nel caso del Valpolicella Ripasso, uve *internazionali* nel Bolgheri Rosso. Va detto che la finalità della degustazione non è quella di decretare quale sia il migliore e l’unico intento *didattico* è quello di confrontare due vini diversi fra loro con lo scopo di comprendere le rispettive differenze e qualità. In entrambi i casi la scelta è a favore di vini maturati in botte, possibilmente dello stesso tipo, per esempio la barrique. Per quanto riguarda poi, nello specifico, il Bolgheri Rosso, la nostra scelta è a favore di un vino prodotto con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, eventualmente con una piccola quota di Sangiovese. A causa delle tecniche enologiche utilizzate per la produzione di questi due vini, in particolare il tempo di maturazione obbligatorio prima della commercializzazione, in entrambi i casi sceglieremo bottiglie con tre o quattro anni di vita. La valutazione dei vini è svolta alla temperatura di 18 °C utilizzando calici da degustazione.

Dopo avere versato i due vini nei loro rispettivi calici, iniziamo la degustazione per contrasto di questo mese. Il primo aspetto che prenderemo in esame è quello relativo a come i vini appaiono alla nostra vista, iniziando dal Valpolicella Ripasso. Poniamo il calice inclinato sopra una superficie bianca e osserviamo la sua base così da potere valutare il colore e la trasparenza del vino. Si nota un colore rosso rubino intenso e brillante con una trasparenza moderata, tanto da intravedere l’oggetto eventualmente posto a contrasto fra il calice e la superficie bianca. Valutiamo ora la sfumatura del Valpolicella Ripasso, osservando il vino all’estremità del calice, verso l’apertura: il colore è chiaramente rosso granato. Procediamo con la valutazione dell’aspetto del Bolgheri Rosso, mantenendo – anche in questo caso – il calice inclinato sopra la superficie bianca. Il colore del vino toscano è rosso rubino intenso ed evidentemente più cupo rispetto al Valpolicella Ripasso. La trasparenza è decisamente minore di quella del vino veneto.



Il colore del Bolgheri Rosso

Valutiamo ora la sfumatura del Bolgheri Rosso: il colore rosso rubino intenso è chiaramente visibile.

Il Valpolicella Ripasso e il Bolgheri Rosso regalano al naso profili olfattivi estremamente diversi. La causa, ovviamente, è determinata principalmente dalle uve utilizzate per la loro produzione e, non da ultimo, il territorio e le tecniche enologiche. Il Valpolicella Ripasso – prodotto principalmente con Corvina, Corvinone e Rondinella – si contraddistingue per i suoi profumi di prugna, amarena, mora, mirtillo, talvolta ciliegia, ai quali si percepisce nettamente la violetta. Nel Valpolicella Ripasso, inoltre, si possono percepire aromi che ricordano i frutti a polpa rossa, fra questi il lampone e la melagrana. Ben diverso, e per certi aspetti più *severo*, il profumo del Bolgheri Rosso si fa apprezzare al naso per gli aromi netti di ribes, prugna e amarena, molto spesso accompagnati dall'eleganza floreale di violetta e iris. In entrambi i vini, a causa della maturazione in legno, si percepiscono aromi terziari nei quali si riconoscono la vaniglia, cioccolato – così come il cacao – tabacco e perfino erbe aromatiche, ai quali si aggiungono piacevoli accenni balsamici di mentolo ed eucalipto.

Riprendiamo l'analisi sensoriale dei vini della nostra degustazione per contrasto, valutando il profilo olfattivo del Valpolicella Ripasso. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè le prime sensazioni olfattive che si percepiscono al naso. Dal calice si rilevano, netti e intensi, piacevoli aromi di prugna, mora e amarena seguiti dall'inconfondibile aroma floreale della violetta. Roteiamo il calice e procediamo con la seconda olfazione così da valutare i restanti aromi del Valpolicella Ripasso. Dal calice si percepisce mirtillo, lampone, melagrana accompagnati da sensazioni terziarie – conferite dalla maturazione in legno – nelle quali riconosciamo cioccolato, tabacco, cannella, vaniglia e un piacevole accenno balsamico di mentolo. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Bolgheri Rosso. La prima olfazione permette di percepire aromi intensi e puliti di ribes, prugna, amarena e il piacevole profumo floreale della violetta. Dopo avere roteato il calice, la seconda olfazione completa il profilo olfattivo del Bolgheri Rosso con mirtillo e iris, seguite – anche in questo caso – dai profumi conferiti dalla maturazione del legno e nei quali riconosciamo il cacao, tabacco, macis e il tocco balsamico dell'eucalipto.

Procediamo con la valutazione dei profili gustativi dei vini della nostra degustazione per contrasto e, come nelle fasi precedenti, poniamo la nostra attenzione nel Valpolicella Ripasso. Prendiamo un sorso del vino veneto così da valutare il suo attacco, cioè le sensazioni primarie che il vino produce in bocca. Si percepisce un'astringenza moderata e non eccessivamente intensa, nella quale tende a predominare una buona morbidezza che si unisce anche a quella conferita sia dalle qualità specifiche della tecnica del ripasso sia della maturazione in legno. Si percepisce nettamente anche l'effetto pseudo-calorico dell'alcol che contribuisce ulteriormente alla morbidezza del vino. In bocca si rilevano, netti e intensi, i sapori di prugna, mora e amarena. Prendiamo ora un sorso del Bolgheri Rosso e valutiamo il suo attacco: in bocca si percepisce un'astringenza decisamente più netta – dovuta principalmente al Cabernet Sauvignon – e la morbidezza è chiaramente inferiore rispetto al Valpolicella Ripasso. Anche in questo vino è evidente l'effetto dell'alcol che, in ogni caso, contribuisce all'equilibrio

dei tannini. In bocca, inoltre, si percepiscono i sapori di ribes, amarena, prugna e mirtillo.

La nostra degustazione per contrasto si conclude con l'esame delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca, in modo particolare, la persistenza gusto-olfattiva, uno dei parametri principali che definiscono la qualità di un vino. Il finale del Valpolicella Ripasso è decisamente persistente e in bocca si continuano a percepire la piacevole morbidezza e la moderata astringenza, oltre alla buona struttura. Si percepiscono, intensi e piacevoli, i sapori di mora, prugna e amarena. Il finale del Bolgheri Rosso è altrettanto persistente – confermando quindi la sua buona qualità – tuttavia la sensazione di astringenza è decisamente superiore rispetto al Valpolicella Ripasso e la sensazione di morbidezza risulta inferiore al vino veneto. In bocca si continuano a percepire chiaramente i sapori di ribes, amarena, prugna e mirtillo. Procediamo, infine, con l'ultima olfazione dei due vini, prima il Valpolicella Ripasso, quindi il Bolgheri Rosso: le differenze nei profili olfattivi sono ancora evidenti e distanti.

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



Sicilia Rosso Pigi 2017 Poggio di Bortolone (Sicilia, Italia)

- 🌟 Syrah (60%), Cabernet sauvignon (40%)

Prezzo: € 18.50

Punteggio ◇◇◇◇

👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

 18 mesi in vasche d'acciaio, 9 mesi in botte.

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



Cerasuolo di Vittoria Classico Il Para Para 2016
Poggio di Bortolone (Sicilia, Italia)

 Nero d'Avola (60%), Frappato (40%)

Prezzo: € 17.00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di geranio, lampone, fragola, carruba, tabacco, pepe nero e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 18 mesi in vasche d'acciaio, 9 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino Pelagrilli 2014
Siro Pacenti (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 45.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, rosa, cedro, cioccolato, tabacco, cannella, liquirizia, macis, pepe rosa, vaniglia e mentolo.

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

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

 24 mesi in barrique.

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



Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2014
Siro Pacenti (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 85.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mirtillo, rosa, cioccolato, pepe rosa, scatola di sigari, tabacco, cannella, liquirizia, macis, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

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

 24 mesi in barrique.

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



Masetto Doré 2017
Endrizzi (Trentino, Italia)

Chardonnay

Prezzo: € 19.50

Punteggio



Amarone della Valpolicella Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2013 Tedeschi (Veneto, Italia)

 Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina, Forselina (10%)

Prezzo: € 55.00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, cacao, carruba, tabacco, cannella, chiodo di garofano, liquirizia, cuoio, pepe rosa, macis, vaniglia e mentolo.

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

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

 4 anni in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



Birbanteo 2018 Mevante (Umbria, Italia)

 Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 12.00

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pesca e nespola.

 6 mesi in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene, Pesce alla griglia, Stufati di pesce, Carne bianca arrosto*



Montefalco Sagrantino 2015 Mevante (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 24.00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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

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.

Tecnologia e Vino: SIMEI Attende Numeri da Record

Tecnologica, globale e trasversale: si preannuncia davvero ricca di novità la 28ª edizione di SIMEI, la più importante esposizione internazionale dedicata alle tecnologie per enologia e imbottigliamento, che quest'anno si terrà dal 19 al 22 Novembre 2019 a Fiera Milano Rho.

Nel corso degli anni SIMEI si è affermato come il più grande evento di networking della filiera vitivinicola a livello mondiale, registrando in ogni edizione numeri importanti: 30.000 operatori professionisti provenienti da tutto il mondo, oltre 500 imprese espositrici di altissimo profilo, oltre 400 delegati da più di 90 Paesi del mondo.

Questo a dimostrazione del ruolo leader che ha assunto il Salone a livello mondiale e come sia in grado di rispondere alle esigenze di un mercato florido e in continua crescita. Guardando ai numeri, infatti, la crescita dell'export italiano in questo settore – oltre il 70% delle tecnologie enologiche presenti nelle cantine di tutto il mondo è italiano – registra costantemente un segno positivo, confermato anche dai dati dei primi cinque mesi del 2019 che vedono un incremento del 10% rispetto al 2018, per un volume d'affari di circa 900 milioni di euro (896.615.939) con particolare attenzione alla voce macchine per imbottigliamento e confezionamento, che cresce di oltre 50 milioni di euro (+10% rispetto al 2018).

In base ai dati raccolti tra gli operatori, sono in particolare le macchine etichettatrici che hanno favorito questo incremento in quanto sono aumentati gli investimenti delle cantine per avere etichettatrici più flessibili. Tra i Paesi con una crescita più significativa di questa voce doganale si ricordano: Argentina, Croazia, Grecia, Messico, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Turchia, Vietnam, Stati Uniti. Stabili i grandi Paesi come Francia, Germania. In forte flessione la Cina.

SIMEI 2019 sarà quindi un'occasione imperdibile per toccare con mano e approfondire la conoscenza di questa eccellenza produttiva. A oggi sono già più di 400 le aziende espositrici iscritte e continuano le adesioni, provenienti da Italia, Francia, Germania, Spagna, Austria, UK e Svizzera. Poi, Bulgaria, Cina, Grecia, Portogallo, Polonia, Moldavia, Ucraina, Repubblica Ceca, Croazia, Slovenia, Belgio, Danimarca, Svezia, Australia, USA e Sudafrica. A fare da capofila quelle del settore vino, che rappresentano circa il 90% degli espositori, alle quali si aggiungono quelle dedicate alla birra, all'olio, alle bevande, ai succhi, all'acqua, all'aceto, agli alcolici e al latte.

Oltre all'eccellenza tecnologica, che resta il cuore della fiera

biennale che Unione Italiana Vini organizza dal 1963, è stato rivisto l'impianto generale della manifestazione che si apre a nuovi settori produttivi del "liquid food" vicini al vino e introduce tematiche di eccezionale attualità come l'architettura e il design legandoli al settore.

Tantissime conferme anche quest'anno per la presenza dei delegati stranieri, oltre 400, provenienti da tutti i continenti, che stanno dando la propria adesione al progetto di SIMEI "incoming", nato in collaborazione con ICE-Agenzia (che ha come finalità la promozione all'estero dei prodotti tecnologici delle imprese italiane, favorendone la conoscenza e la diffusione) e Fiera Milano.

Istituto Tutela Grappa del Trentino Fa il Punto dell'Annata 2019

Gli alambicchi del Trentino sono ufficialmente accesi. Con la vendemmia leggermente posticipata rispetto allo scorso anno, anche l'attività di distillazione nelle oltre venti distillerie dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino è cominciata e ormai da una ventina di giorni; giorno e notte si lavora per ottenere uno dei prodotti più rappresentativi d'Italia nel panorama dei distillati. L'Istituto di Tutela, il più longevo e il primo in Italia per il settore, fa il punto della situazione sull'annata in corso.

«Come sempre un commento più specifico può essere fatto soltanto a fine lavoro, tuttavia la materia prima che sta arrivando in distilleria è di ottima qualità e fa presagire a una annata di grande livello per la grappa del Trentino – spiega il presidente dell'Istituto di Tutela Grappa del Trentino, Mirko Scarabello – in questo momento siamo all'inizio del lavoro, anche se, come noto, il nostro disciplinare rispetto agli altri in Italia prevede la chiusura degli alambicchi entro il 31 dicembre, ma per novembre le vinacce trentine saranno senz'altro già distillate».

Si registra un leggero calo di produzione, di circa il 10-15% rispetto al 2018 quando invece si era avuto un importante incremento rispetto alla precedente, il 2017, annata in linea con quella di quest'anno. I presupposti per un'ottima annata ci sono in quanto si è verificata una acidità delle uve mediamente alta, fattore questo che determina la sanità e qualità delle vinacce in fase di fermentazione e conservazione e come sempre sarà la mano del distillatore a dare il plus che la grappa col Tridente riserva. Dopo circa due mesi dalla fine della distillazione la grappa si sarà "riarmonizzata" e a quel punto sarà possibile fare un bilancio organico. L'annata è particolarmente favorevole per le uve a bacca rossa, visto l'andamento climatico e il buon grado di maturazione raggiunto, ma anche nelle valli dove si vendemmiano in prevalenza vitigni a bacca bianca le rese sono buone e la qualità della vinaccia notevole, con profumi di grande livello. Rispetto agli anni precedenti è in continua crescita la disponibilità di vinaccia da uve biologiche che quindi daranno origine a grappa bio, un fenomeno questo dato soprattutto dalla conformità del territorio che prevede un clima che agevola questo tipo di coltivazione. Il chilometro 0 previsto dal disciplinare, insieme all'obbligo di utilizzare vinacce trentine ed entro il 31 dicembre per le grappe a marchio Grappa del Trentino, resta un sinonimo di unicità e qualità assoluta della grappa prodotta in questa provincia d'Italia, unico caso nel mondo.

L'Istituto di Tutela della Grappa del Trentino è stato fondato nel 1960 con l'obiettivo di tutelare e promuovere il prodotto.

Oggi conta 25 soci dei quali 22 sono distillatori e rappresentano la quasi totalità della produzione trentina e ha il compito di valorizzare la produzione tipica della Grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e di qualificarla con un apposito marchio d'origine: il tridente con la scritta "Trentino Grappa". Quello della grappa in Trentino è un settore di non piccolo conto, soprattutto se calato nell'economia locale. Ogni anno vengono prodotti in Trentino circa 7.500 ettanidri di grappa (il 10% del totale nazionale in bottiglie da 70 cl) vale a dire circa 2,5 milioni di bottiglie equivalenti, distillando 130 mila quintali di vinaccia. Tre le tipologie principali di grappa prodotta: quella da uve bianche e aromatiche (60% del totale) e il restante 40% uve a bacca rossa.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Alpestre

Distilleria San Giuseppe (Piemonte)

 Distillato di erbe e piante officinali

Prezzo: € 14,50 - 50cl

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante, limpido e cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di timo, camomilla, lavanda, melissa, menta, salvia, finocchio e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole dolcezza e morbidezza.

 Finale persistente con ricordi di timo, salvia, camomilla e miele.

 Distillato di erbe e piante officinali.

Wine Guide Parade

Estate 2019

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Oltrepo Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosé Cruasé 2012, Tenuta Mazzolino	11274
2	Mandrolisai Rosso Superiore Antioqu 2015, Fradiles	9983
3	Terrazze 2018, Tenuta Mazzolino	9538
4	Terra Aspra Merlot 2012, Tenuta Marino	9520
5	Vittoria Frappato 2017, Gurrieri	8254
6	Aglianico del Vulture Titolo 2017, Elena Fucci	8131
7	Matera Primitivo Terra Aspra 2011, Tenuta Marino	8014
8	Passitivo 2016, Paolo Leo	7909
9	Donna Grazia Frizzante, Gurrieri	7897
10	Passitivo Rosè 2018, Paolo Leo	7169
11	Cerasuolo di Vittoria Don Vicè 2017, Gurrieri	7036
12	Vittoria Nero d'Avola 2017, Gurrieri	6808
13	Bagadiu 2017, Fradiles	6663
14	Mandrolisai Rosso Fradiles 2017, Fradiles	6176
15	Grecia Rosè 2018, Paolo Leo	5900