

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 69, Dicembre 2008

Donne e Giovani: Aumenta il Consumo di Alcol

La notizia dell'aumento di consumo di alcol fra i giovani era già stata diffusa lo scorso aprile dall'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica), una notizia, di per sé, non certo lieta, alla quale si è aggiunta recentemente quella che vede l'aumento del consumo di alcol anche fra le donne. Se l'aumento di consumo di alcol fosse interpretato come una maggiore diffusione del consumo consapevole e moderato, sarebbe certamente motivo di soddisfazione, ma quando si tratta di abuso e di eccesso, la cosa non fa certamente piacere. E ci sono almeno due motivi per i quali preoccuparsi: sia per lo sviluppo di un'abitudine sociale deplorabile e per nulla intelligente, sia per la formazione di una cultura deleteria e dannosa legata al consumo di bevande alcoliche. Riteniamo che chiunque abusi di alcol manchi di rispetto a sé stesso, così come agli altri, in particolare alle persone che hanno con loro rapporti *stretti*. Questo rappresenta inoltre un palese insulto, una mancanza di considerazione e rispetto, per i produttori che con serietà si dedicano alla produzione della qualità, che in questo modo è pietosamente calpestate.

Se il futuro di ogni società e di ogni cultura è riposto e rappresentato dai giovani, sapere che questi si affidano all'eccesso e all'abuso di alcol, non è qualcosa che può suscitare piacere o soddisfazione. E lo stesso si può certamente dire per tutte le altre sostanze - nessuna esclusa - che provocano dipendenza e danni alla salute, soprattutto a quella degli altri che, per scelta, non ne fanno uso. Sapere inoltre che il consumo eccessivo di alcol è un'abitudine che riguarda sempre di più le donne, non fa altro che peggiorare la situazione rendendola ancora più triste. Non perché l'abuso di alcol nelle donne sia più disdicevole rispetto a quello degli uomini - un abuso è sempre un abuso, indipendentemente da chi lo compie - ma soprattutto per i rischi che si potrebbero verificare in caso di gravidanza e per i danni che il feto potrebbe subire. Perché si è verificato un aumento di consumi di alcol nei giovani e nelle donne? Probabilmente un esperto di comportamenti sociali e di antropologia potrebbe rispondere a questa domanda, qualcosa che va oltre le nostre e ben più modeste capacità.

Quello che possiamo fare, nel nostro piccolo, è guardare le stime che riguardano i consumi e trarre conclusioni o esprimere opinioni. Secondo i dati diffusi dall'ISTAT, quasi il 20% dei ragazzi fra gli 11 e 15 anni ha dichiarato di avere consumato almeno una volta nell'arco dell'anno una bevanda alcolica. La statistica non ci dice in quali quantità e, tutto sommato, in un paese dove una delle bevande più rappresentative è appunto una bevanda alcolica - il vino - questo potrebbe rientrare negli aspetti culturali dell'Italia. Inoltre, da questa indagine statistica emerge che il consumo di bevande alcoliche fra le giovani donne di età compresa fra 18 e 19 anni è aumentato al 60,9% rispetto al 53,7% della precedente rilevazione. Per quanto riguarda le donne di età compresa fra i 20 e i 24 anni, l'aumento si attesta al 63,2%, mentre nella rilevazione precedente il valore era pari al 58,4%. La statistica non fornisce dati relativamente alle quantità, pertanto non è possibile sapere se questo aumento corrisponda a un consumo eccessivo oppure a un consumo moderato e consapevole.

La statistica mette inoltre in evidenza alcuni aspetti comportamentali di rilievo relativamente alle preferenze di consumo dell'alcol. Pur non facendo ancora riferimento alle quantità, si registra un aumento nel consumo di alcol al di fuori dei pasti, qualcosa che potrebbe fare pensare al consumo di bevande superalcoliche piuttosto che al vino, generalmente e tradizionalmente consumato durante i pasti. Secondo questa statistica, il consumo di alcol fuori dai pasti è aumentato per le ragazze dal 9,7% al 17,9%, mentre per i ragazzi l'aumento passa dal 15,2% al 22,7%. Dati che certamente non confortano, anzi sono da considerarsi piuttosto preoccupanti. Non solo per la cattiva abitudine che i giovani stanno prendendo nei confronti dell'alcol, ma anche e soprattutto per motivi di tipo *medico*. È infatti noto che in età adolescenziale il corpo non è ancora capace di metabolizzare l'alcol a causa dell'assenza di un enzima fondamentale - l'alcol deidrogenasi - e che si svilupperà in età adulta. Se poi si considera che la metabolizzazione dell'alcol è fortemente condizionata dallo stomaco pieno, l'abitudine di consumare alcol fuori dai pasti non fa che peggiorare le cose.

Perché gli adolescenti hanno bisogno di consumare alcol

Sommario

Donne e Giovani: Aumenta il Consumo di Alcol	1
GUSTO DIVINO	
Sagrantino di Montefalco Passito a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	10

DiWINEtaste OnLine

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

in modo eccessivo fino a raggiungere uno sconveniente stato di ebbrezza e di ubriacatura? Necessità di apparire quello che non si è - né mai si potrà essere - oppure cercare un aiuto per superare le proprie insicurezze? Oppure, più semplicemente, la ricerca dell'omologazione agli sciocchi modelli sociali dove si deve, in un certo senso, *trasgredire* le regole per essere accettati dagli altri coetanei, tanto per avere l'illusione di sentirsi adulti? Per quanto severi si possa essere, di certo la colpa non è dei giovani che adottano certi modelli di comportamento, piuttosto degli adulti che li creano senza preoccuparsi affatto sulle conseguenze, trascurando invece il ruolo di *educatori*. Ognuno ha il diritto di vivere in prima persona le esperienze e comprenderne le conseguenze, non c'è dubbio. Chiunque sia stato giovane sa bene che le raccomandazioni degli adulti sono viste come imposizioni e non come consigli di chi ha maggiore esperienza. Pertanto, il problema è nella comunicazione, probabilmente il modo di comunicare con i soggetti giovani è inadeguato e controproducente.

Il consumo consapevole e responsabile è, innanzitutto, un'attitudine culturale. Se non si è sensibili alla diffusione e alla promozione di una cultura consapevole e responsabile del consumo di bevande alcoliche, è molto probabile che si continuerà ad ottenere questo tipo di risultati. Recentemente in Italia, nei locali pubblici, è obbligatorio esporre delle tabelle che forniscono informazioni sui livelli di consumo accettabile, ricordando inoltre gli effetti che l'alcol può provocare a seconda della quantità che si assume. È certamente una misura utile a favorire un consumo responsabile, ma non certamente a favorire la cultura di un consumo consapevole. È un passo in avanti, senza dubbio, ma è anche vero che la cosa non è risolvibile con una semplice "tabella". Un'azione informativa utile, ma non risolutiva. Fra i servizi offerti dal nostro mensile, l'etilometro è fra i più apprezzati, in particolare dal telefono cellulare. Non sarà un contributo essenziale, ma dimostra l'interesse dei nostri lettori a un consumo responsabile. Non sarà un servizio essenziale, ma ci auguriamo che serva - nel suo piccolo - a diffondere la cultura di usare il cervello quando si ha un calice in mano, piuttosto che annegare il cervello dentro un calice.

GUSTO DIVINO

Sagrantino di Montefalco Passito a Confronto

Fra le uve rosse più celebri d'Italia e fra le più ricche in polifenoli, il Sagrantino è originario dell'Umbria e oggi utilizzato per vini passiti e secchi

Il Sagrantino è certamente fra le uve più celebri d'Italia e che sta riscuotendo un ampio consenso anche all'estero. Uva con alto contenuto di polifenoli, il Sagrantino è una varietà autoctona dell'Umbria, più specificamente di Montefalco, in provincia di Perugia, dove da secoli è protagonista dei vini della zona. Nonostante oggi il Sagrantino di Montefalco sia principalmente conosciuto nello stile secco, in passato l'uva era lasciata appassire in graticci ed esclusivamente utilizzata per la produzione di un vino dolce e passito, dalla forte impronta tannica e astringente. A Montefalco il Sagrantino passito era consumato prevalentemente in occasione del pranzo di Pasqua - pertanto un vino delle feste e delle occasioni speciali - abbinato con il tradizionale agnello arrosto. Questa tradizione cambia radicalmente all'inizio degli anni 1970, quando si produsse il primo Sagrantino secco: un successo che ancora oggi contraddistingue Montefalco nel mondo.

Il Sagrantino è considerato un'uva autoctona di Montefalco, tuttavia le sue origini sono ancora incerte. Secondo alcuni, il Sagrantino fu introdotto da alcuni frati francescani intorno ai secoli XIV-XV, mentre, secondo altri, l'uva è originaria della Spagna e introdotta a Montefalco dai Saraceni. Ricerche condotte sul DNA del Sagrantino non hanno permesso di rilevare analogie genetiche con altre varietà, condizione che accresce ulteriormente il mistero dell'origine di questa pregiata uva rossa umbra e avvalorare l'ipotesi che si tratti di una varietà autoctona di Montefalco. Anche l'origine del nome dell'uva è piuttosto incerto. L'ipotesi più accreditata è che derivi dal latino *sacer*, cioè sacro, a ricordare il probabile uso che anticamente si faceva del Sagrantino, cioè consumato in occasione delle feste e delle liturgie sacre, usanza che si fa addirittura risalire ai tempi dell'antica Roma. Questa ipotesi potrebbe essere anche confermata dalla locale e antica tradizione di consumare il Sagrantino passito in occasione della Pasqua, proprio per accompagnare il tradizionale agnello arrosto.

I Vini della Degustazione

Il Sagrantino è fra le uve a bacca rossa con il più alto contenuto di polifenoli, pertanto i suoi vini - sia nello stile secco sia in quello dolce e passito - sono caratterizzati da un'evidente astringenza e una notevole struttura. I tannini sono infatti una delle preoccupazioni più importanti per i produttori di Sagrantino, poiché devono fare estrema attenzione alla maturità fenolica delle uve, oltre a provvedere a un'opportuna maturazione in legno, così da mitigare questo aspetto *irruente* del vino e renderlo più morbido. La produzione del Sagrantino di Montefalco Passito prevede l'appassimento delle uve in appositi locali, dove i grappoli sono disposti sopra a dei graticci così da consentire l'opportuna perdita di acqua e la concentrazione

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2008 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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



I tre Sagrantino di Montefalco Passito della nostra degustazione comparativa

delle sostanze contenute negli acini. Secondo il disciplinare di produzione, il Sagrantino di Montefalco Passito può essere commercializzato solamente dopo 30 mesi di maturazione nella cantina del produttore, deve avere un volume alcolico non inferiore al 14,5% e un residuo minimo di zuccheri pari a 30 grammi per litro.

La maturazione del Sagrantino di Montefalco Passito può essere svolta sia in botte grande sia in barrique. I vini selezionati per la nostra degustazione comparativa sono tutti maturati in botte grande, cercando di favorire - in questo caso - le qualità organolettiche del Sagrantino. Il primo vino selezionato per la nostra degustazione è il Sagrantino di Montefalco Passito di Antonelli, maturato per 15 mesi in botte, 3 mesi in vasche di cemento e, infine, 12 mesi in bottiglia. Il secondo vino è il Sagrantino di Montefalco Passito di Adanti, anche in questo caso maturato in botte, tuttavia per un periodo più lungo di 24 mesi. L'ultimo vino della nostra degustazione è il Sagrantino di Montefalco Passito Colle Grimaldesco di Tabarrini, sempre maturato in botte ma per un periodo ancora più lungo e per oltre 24 mesi. I vini sono scelti nell'annata in commercio e tutti valutati alla temperatura di 16°C, così da limitare opportunamente la percezione della dolcezza, senza rendere eccessiva la percezione dell'astringenza. I vini saranno versati, come di consueto, in tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Come già detto, il Sagrantino è un'uva con una quantità piuttosto elevata di polifenoli - quindi di sostanze coloranti - una qualità che influenza in modo piuttosto evidente il colore e la trasparenza dei suoi vini, sia secchi sia passiti. Il Sagrantino di Montefalco si caratterizza all'aspetto con colori molto intensi e profondi e una trasparenza piuttosto ridotta, qualità che sono ulteriormente accentuate nello stile passito. Nel Sagrantino di Montefalco Passito il colore è generalmente rosso rubino cupo e intenso, con sfumature rosso rubino o rosso granato. La trasparenza è molto ridotta, spesso impenetrabile alla luce, un segno della notevole concentrazione prodotta sia dell'appassimento sia dell'alto contenuto di sostanze coloranti. Con il tempo, il colore del Sagrantino passito si evolverà in rosso granato, continuando a mostrare nelle sfumature, grazie alla sua

notevole longevità in bottiglia, un evidente rosso granato.

Il primo vino che prenderemo in esame nella fase della valutazione dell'aspetto è il Sagrantino di Montefalco Passito di Antonelli. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente un foglio di carta - valuteremo, alla base del calice, il colore del vino. Si noterà un evidente colore rosso rubino intenso con una trasparenza piuttosto ridotta, mentre, osservando l'estremità del vino, verso l'apertura del calice, si noterà una sfumatura rosso granato. L'aspetto del secondo vino - Sagrantino di Montefalco Passito di Adanti - è caratterizzato da un colore rosso rubino cupo, più scuro rispetto al vino precedente, con una trasparenza piuttosto ridotta, mentre la sfumatura mostrerà un colore rosso granato. Anche l'aspetto del terzo vino, Sagrantino di Montefalco Passito Colle Grimaldesco di Tabarrini, è caratterizzato da un colore rosso rubino cupo e una trasparenza molto ridotta, con una sfumatura rosso granato, non molto diverso dal vino precedente.

Esame Olfattivo

Il Sagrantino è un'uva generalmente molto generosa al naso: i suoi intensi profumi di fiori e frutti, che si uniscono a quelli più complessi regalati dal tempo e dalla maturazione, offrono al degustatore un'interessante esperienza sensoriale. Nel caso del Sagrantino di Montefalco Passito, le qualità aromatiche tendono ad essere ancor più accentuate e *mature*, offrendo sensazioni più concentrate e complesse rispetto allo stile secco. Fra gli aromi di frutta più tipici del Sagrantino di Montefalco Passito, si ricordano mora, amarena e prugna - talvolta anche in forma di confettura - che unitamente all'aroma di violetta e violetta appassita, costituiscono le qualità identificative del vino. Grazie alla maturazione in legno, nei suoi 30 mesi di maturazione, il Sagrantino di Montefalco Passito sviluppa aromi complessi, i profumi di frutta assumono una caratteristica di confettura e al naso si possono apprezzare aromi di cacao, cioccolato, smalto, carruba, vaniglia, cannella, tabacco, liquorizia, macis, pepe rosa, anice stellato e chiodi di garofano, oltre a sensazioni balsamiche di eucalipto e mentolo.

La fase della valutazione degli aromi della nostra degustazione comparativa inizierà dal Sagrantino di Montefalco Passito di Antonelli. Mantenendo il calice verticale e senza rotarlo, procederemo con la prima olfazione così da percepire gli aromi di apertura del vino, cioè le qualità aromatiche che identificano un vino e che volatilizzano con quantità di ossigeno ridotte. Dal calice si percepiranno aromi intensi, puliti e piacevoli di mora, prugna e amarena, un'apertura tipica del Sagrantino, in particolare l'aroma di mora. Dopo avere roteato il calice - così da favorire la volatilizzazione degli aromi più *pesanti* - inclineremo il calice e lo porteremo al naso, procedendo con la seconda olfazione, completando quindi il profilo olfattivo del primo vino. Dal calice si percepiranno aromi di mirtillo e violetta ai quali seguono aromi più complessi di vaniglia, cioccolato, tabacco e macis, oltre al piacevole tocco balsamico di mentolo.

Procediamo ora con la valutazione del secondo vino della nostra degustazione comparativa: Sagrantino di Montefalco Passito di Adanti. L'apertura di questo Sagrantino è caratterizzata, come nel vino precedente, da aromi intensi, puliti e piacevoli di mora, prugna e amarena, le tipiche qualità identificative di questo vino. Dopo avere roteato il calice, proce-

deremo con la seconda olfazione che completerà il profilo del vino con aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella, anice stellato e macis, oltre ad accenni di lavanda e mentolo. Anche l'apertura del terzo vino - Sagrantino di Montefalco Passito Colle Grimaldesco di Tabarrini - è caratterizzata da mora, amarena e prugna, molto intensi e concentrati. Procedendo con la seconda olfazione, il profilo del vino si completerà con aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tamarindo, cacao, tabacco, pepe rosa, cannella, fico secco, caramello, macis, noce di cocco e il consueto tocco balsamico di mentolo.

Esame Gustativo

A causa del suo alto contenuto in sostanze polifenoliche, i vini prodotti con uva Sagrantino - sia nello stile secco, sia nello stile passito - sono caratterizzati da un'astringenza piuttosto evidente e aggressiva. Questa qualità gustativa richiede la presenza di altri componenti tali da equilibrare l'irruenza tannica del Sagrantino, in particolare la morbidezza conferita dalla maturazione in legno e dal tempo, oltre a un'adeguata quantità di alcol. Non è un caso che il volume alcolico nel Sagrantino di Montefalco Passito è generalmente superiore a 14,5%, un parametro che - fra l'altro - è anche stabilito come valore minimo dal disciplinare di produzione. L'astringenza e la sensazione bruciante dell'alcol è accompagnata, come chiaramente ci si può aspettare da un vino di questo genere, da una evidente dolcezza che contribuisce, dopo lo *stupore* iniziale, a rendere il Sagrantino equilibrato. La combinazione astringenza-dolcezza, così inconsueta nei vini passiti, contribuisce alla formazione della personalità e della tipicità del Sagrantino di Montefalco Passito.

Iniziamo la valutazione gustativa dei vini della nostra degustazione comparativa dal Sagrantino di Montefalco Passito di Antonelli. L'attacco di questo primo vino - cioè la sensazione iniziale che si percepisce in bocca al primo assaggio e senza deglutire il vino - è caratterizzato da un'evidente dolcezza che si unisce a un'astringenza piuttosto evidente, subito equilibrata dall'alcol, e una struttura piuttosto imponente. La valutazione del secondo vino - Sagrantino di Montefalco Passito di Adanti - non differisce molto dal suo predecessore: un attacco tannico e dolce, una struttura molto robusta e che raggiunge l'equilibrio grazie all'apporto dell'alcol. L'ultimo vino della nostra degustazione comparativa - Sagrantino di Montefalco Passito Colle Grimaldesco di Tabarrini - non contraddice la tipica personalità del vino, con un attacco tannico e dolce, lasciando spazio all'equilibrio ottenuto con l'apporto dell'alcol, una struttura robusta e una sensazione di gusti *concentrati* e densi. Si noti, in tutti e tre i vini, l'eccellente corrispondenza con il naso con gli aromi di mora, prugna e amarena.

Considerazioni Finali

Ricco, denso, concentrato, robusto e persistenza gusto olfattiva molto buona: queste sono le sensazioni che nelle fasi conclusive della degustazione si possono percepire nel Sagrantino di Montefalco Passito. Il finale del Sagrantino di Montefalco Passito di Antonelli è persistente, lasciando in bocca ricordi intensi e puliti di mora, amarena e prugna, oltre a una evidente sensazione di struttura. Il finale del Sagrantino di

Montefalco Passito di Adanti è molto persistente con lunghi e intensi ricordi di mora, prugna e amarena, una sensazione di struttura più robusta rispetto al precedente. Il finale dell'ultimo vino - Sagrantino di Montefalco Passito Colle Grimaldesco di Tabarrini - è molto persistente, anche in questo caso con una sensazione di struttura molto robusta, oltre a intensi, puliti e lunghi ricordi di mora, amarena e prugna con un accenno di tamarindo. Si noti in tutti e tre i vini come l'uso del legno non influisca eccessivamente sul gusto del Sagrantino, lasciando spazio alle qualità fruttate dell'uva.



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



Nispero 2005 Adanti (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (85%), Merlot (10%), Barbera (5%)

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆

Nispero si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di fragola, mirtillo, cannella e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e fragola. Nispero matura per 6 mesi in botte.

Abbinamento: *Carne saltata, Carne stufata con funghi, Carne alla griglia*



Amanter 2007
Adanti (Umbria, Italia)

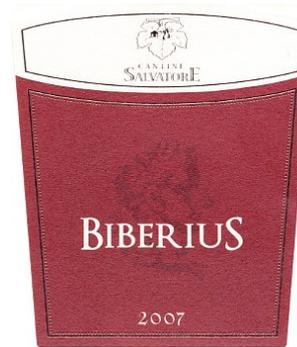
Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆★

Amanter si presenta con un colore rosa ciliegia brillante e sfumature rosa buccia di cipolla, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, lampone e ciclamino seguite da aromi di mirtillo, prugna e mora. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Amanter matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con carne, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Salumi



Molise Rosso Biberius 2007
Cantine Salvatore (Molise, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 8,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Molise Rosso Biberius si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, lampone, geranio, ciclamino e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Molise Rosso Biberius matura per 8 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con carne e funghi, Carne stufata, Carne alla griglia



Rutilia 2006
Cantine Salvatore (Molise, Italia)

Uvaggio: Tintilia

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆★

Rutilia si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, lampone, mirtillo e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Rutilia matura per 18 mesi in vasche d'acciaio.

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



Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli 2007
Mossio (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 9,80

Punteggio: ◆◆◆◆★

Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, mora e prugna seguite da aromi di violetta, pesca, lampone, mirtillo, ciclamino, anice e fragola. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora. Un vino ben fatto. Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Salumi, Pasta con carne e funghi, Carne bianca arrosto, Carne saltata



Langhe Rosso 2005
Mossio (Piemonte, Italia)

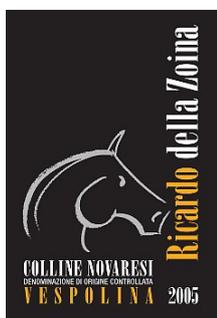
Uvaggio: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

Prezzo: € 13,30

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Langhe Rosso si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, rosa, cannella, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Un vino ben fatto. Questo Langhe Rosso matura in botte.

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



Colline Novaresi Vespolina Ricardo della Zoina 2005
Cascina Zoina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Vespolina

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colline Novaresi Vespolina Ricardo della Zoina si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di melagrana, vaniglia, ciclamino e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, lampone e prugna. Colline Novaresi Vespolina Ricardo della Zoina matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia



Colline Novaresi Nebbiolo Cordero della Zoina 2005
Cascina Zoina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Colline Novaresi Nebbiolo Cordero della Zoina si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e rosa seguite da aromi di lampone, violetta, fragola, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Colline Novaresi Nebbiolo Cordero della Zoina matura per 12 mesi in barrique, 4 mesi in vasche d'acciaio e per almeno 12 mesi in bottiglia.

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



Vin Santo di Montepulciano 1995
Fattoria di Palazzo Vecchio (Toscana, Italia)

Uvaggio: Malvasia Bianca, Grechetto

Prezzo: € 42,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Vin Santo di Montepulciano si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fico secco, scorza d'agrumi e mandorla seguite da aromi di confettura di albicocche, confettura di prugne, confettura di mele cotogne, canditi, vaniglia, caramello, noce e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, confettura di mele cotogne e noce. Questo Vin Santo di Montepulciano matura in caratelli di rovere.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di mandorle, Formaggi stagionati



Vino Nobile di Montepulciano Terrarossa 2003
Fattoria di Palazzo Vecchio (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Vino Nobile di Montepulciano Terrarossa si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Un vino ben fatto. Vino Nobile di Montepulciano Terrarossa matura per 24 mesi in botte a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Aglianico del Vulture La Firma 2005
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Aglianico del Vulture La Firma si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Aglianico del Vulture La Firma matura per 12 mesi in botte a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Aglianico del Vulture Il Sigillo 2004
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

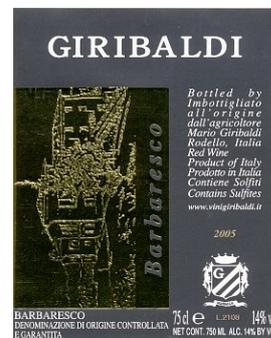
Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Aglianico del Vulture Il Sigillo si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di ribes, mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis, chiodo di garofano, pepe rosa e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna. Un vino ben fatto. Aglianico del Vulture Il Sigillo matura per 24 mesi in barrique.

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



Barbaresco 2005
Giribaldi (Piemonte, Italia)

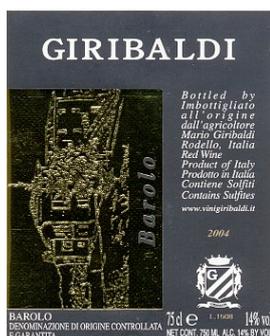
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Barbaresco si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di rosa, lampone, fragola, vaniglia, cannella, tabacco e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e fragola. Questo Barbaresco matura per oltre 2 anni in botte.

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



Barolo 2004
Giribaldi (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 29,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Barolo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, fragola, rosa, vaniglia, pepe rosa, cannella, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e fragola. Questo Barolo matura per oltre due anni in botte.

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



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Casal di Serra 2007
Umani Ronchi (Marche, Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e susina seguite da aromi di mandorla, agrumi, ananas, biancospino, pesca e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra matura per 5 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con pesce, Carne bianca arrosto, Pesce stufato, Pesce alla griglia



Rosso Conero Riserva Cumaro 2005
Umani Ronchi (Marche, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Rosso Conero Riserva Cumaro si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, chiodo di garofano e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Rosso Conero Riserva Cumaro matura per 14 mesi in barrique seguiti da 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati 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.

Raffaele Boscaini al "The Young Lions of Winemaking" di New York

Le nuove sfide dell'economia mondiale, i cambiamenti climatici e il loro effetto sul mondo del vino hanno costituito i temi, di estrema attualità, dell'incontro annuale, tenutosi recentemente a New York, di "The Young Lions of winemaking - The legend of the future". L'elitario gruppo, formato da giovani esponenti delle più importanti case vinicole del mondo, è coordinato dalla autorevole Serena Sutcliffe, critico enologico, Master of Wine e responsabile vini della casa d'aste Sotheby's. Gli Young Lions, nel loro incontro annuale organizzato

da Vinality Tours, trattano temi fondamentali per il futuro del settore di fronte a un parterre selezionatissimo comprendente giornalisti di fama mondiale, attirati anche dalla degustazione d'eccezione che segue il dibattito; ospite d'onore quest'anno era la nota giornalista londinese Jancis Robinson.

Raffaele Boscaini, la settima generazione di Masi Agricola, leader mondiale della produzione di Amarone, è stato uno dei tre rappresentanti di case vinicole italiane presenti all'evento: sedevano con lui alla tavola rotonda Alessia Antinori (Antinori) e Axel Heinz (Ornellaia), insieme ad altri insigni rappresentanti dell'enologia mondiale come Jean Baptiste Lecaillon (Louis Roederer Champagne). Di ritorno dall'evento, dove ha condotto una degustazione di grande successo del nuovo Amarone della sua casa vinicola, la Riserva di Costasera 2003, ha commentato: «I cambiamenti climatici ed economici costituiscono momenti delicati di impegno, ma anche stimoli per il futuro. È positivo che le strategie per affrontarli siano condivise tra gli operatori top di tutti i continenti, con la consapevolezza che le tecnologie ci permettono di virare in positivo le condizioni che mutano, ricavandone interessanti opportunità. Rimane comunque come obiettivo comune il mantenimento delle caratterizzazioni di terroir, ma con più precisa coscienza ambientale ed economica».

Nasce l'Associazione Euganei, i Colli di Venezia

Domenica 23 novembre 2008, a Villa Beatrice d'Este (Baone, Padova), è stata presentata a stampa e curiosi la nuova Associazione Euganei, i Colli di Venezia, costituita da quattro delle più prestigiose Aziende Vitivinicole della zona: Ca' Lustra, Ca' Orologio, La Montecchia - Emo Capodilista e Vignalta, intenzionate a promuovere la qualità dei vini e la bellezza e specificità del territorio di appartenenza. L'evento, che si è svolto con la collaborazione del Parco Regionale dei Colli Euganei e con il patrocinio del Consorzio di Tutela dei Vini DOC dei Colli Euganei, è il primo di una serie di appuntamenti in Italia e all'estero, pensati nell'ambito di un articolato progetto promozionale. Tra le prossime tappe: Venezia e Roma per l'Italia e una città estera.

«In zone come questa» - ha dichiarato il Conte Giordano Emo Capodilista in rappresentanza dell'Associazione - «la qualità della produzione è assicurata dalla particolare condizione geografica e climatica: un territorio vulcanico a 30 km dal mare che rende gli Euganei il Sud del Nord e che offre al viticoltore la possibilità di creare veri gioielli enologici. Ma al di là dei vini, la nostra intenzione è anche quella di sollevare l'attenzione sul ricco patrimonio artistico e culturale della zona, disseminata di ville venete e di magnifici borghi e paesaggi da scoprire e ammirare».

Come già evidenziato dalla partecipazione di altri sei produttori dei Colli Euganei al wine tasting di presentazione, la nuova Associazione, costituita da quattro Aziende Vitivinicole accomunate da lunga amicizia e condivisione di intenti, vuole aprirsi anche ad altre realtà del territorio, vicine per filosofia aziendale, nell'intento di attuare una proficua sinergia. Dieci i top wine, tutti vini rossi, selezionati e presentati a Villa Beatrice d'Este da Nicola Frasson, responsabile regionale Slow Food: Serro Colli Euganei Rosso 2006 - Il Mottolo; Passacaglia Colli Euganei Rosso 2004 - Vignale di Cecilia; Cabernet Sauvignon Ireneo 2006 - Giordano Emo Capodilista; Cabernet Rèlogio

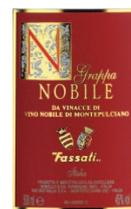
2006 - Ca' Orologio; Cabernet Borgo delle Casette 2004 - Fìlò delle Vigne; Merlot Sassonero 2005 - Ca' Lustra; Cabernet Le Tavole 2006 - Monte Fasolo; Colli Euganei Rosso Scarlatto 2005 - Vigna Roda; Cabernet Vigna del Vento 2006 - Monte Forche; Gemola 2004 - Vignalta. Vini eccellenti, perché espressione di un grande terroir, quello dei Colli Euganei, che proprio per il loro microclima e i loro terreni di origine vulcanica sono vocati ad una produzione di grande qualità. Buona struttura e solidità gustativa per i primi cinque, prodotti nella parte meridionale del territorio; maggiore finezza e tensione gustativa per il secondo gruppo di vini, prodotti in zone più fresche.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa Nobile

Fassati (Toscana, Italia)

(Distillatore: Distillerie Bonollo)

Materia prima: Vinaccia di Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolo

Prezzo: € 25,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore e cristallina. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli di prugna, nocciola, lampone, pera e violetta, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolvere rapidamente, piacevole morbidezza e dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di prugna, nocciola e lampone. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo. Alcol 45°.



Grappa di Verdicchio Stravecchia

Fazi Battaglia (Marche, Italia)

(Distillatore: Distilleria Aquileia)

Materia prima: Vinaccia di Verdicchio

Prezzo: € 36,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra chiaro brillante, cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di mandorla, fico secco, cioccolato, tabacco, miele, prugna secca, vaniglia e pralina, con pungenza dell'alcol poco percettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolvere rapidamente, piacevole morbidezza e dolcezza equilibrata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di miele, prugna secca, fico secco e mandorla. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo e matura per 18 mesi in botti di rovere. Alcol 44°.



Wine Parade

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

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

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