

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 135, Dicembre 2014

La Saggezza dei Vini Bianchi

Immagino il titolo stia facendo pensare a molti dei nostri lettori che i vini siano, in un certo senso, animati di vita e intelletto, tanto da conferire loro saggezza, quella rara qualità che il tempo, a volte, concede ad alcune persone. La saggezza è qualità comunque associata all'esperienza e alla maturità, caratteristiche che si acquisiscono solo con il tempo. Il contributo del tempo è generalmente poco associato al vino bianco poiché, nella maggioranza dei casi, si ritiene che questi vini siano destinati a un consumo rapido, giusto il tempo di attendere la nuova vendemmia. Confesso che ho sempre avuto una certa predilezione per i vini bianchi maturi, quelli che si sono concessi al tempo così da avere l'opportunità di affinare ed evolversi, divenendo, in questo senso, più *saggi e ricchi*. Una saggezza, per così dire, che si esprime prevalentemente in una maggiore complessità organolettica, insomma, un vino che chiede più attenzione ma che certamente regala emozioni più intense e ricche.

È interessante, in questo senso, tornare un po' indietro con il tempo - in verità, nemmeno poi così tanto - quando la "moda" imponeva vini bianchi freschi e immediati, vini di una stagione e dai colori pallidi. Una moda che non ha ancora visto il suo tramonto e che affonda le sue radici a qualche decina di anni fa. In quei tempi, infatti, imperversavano vini bianchi dal colore scarico e pallido, tanto da essere orrendamente definito "bianco carta". Come dire, più bianco di così proprio non si può. Vini scoloriti - o meglio, privati del loro giallo colore - ottenuti attraverso operazioni di filtraggio invasive e violente tanto da restituirli pallidi e inespressivi alla vista. Un processo che non si risolveva unicamente in cantina e con il filtraggio, ma che nasceva già dalla vigna, dove tutto era teso alla produzione di un vino destinato a vita breve, giusto il tempo di attendere la nuova vendemmia.

Il fenomeno è stato alimentato con successo sia dal mercato sia dai produttori che, più o meno compiaciuti da questa *moda*, hanno contribuito ad alimentarla e si sono adeguati, producendo vini bianchi adatti al pronto consumo. La maggioranza dei consumatori si è adeguata di conseguenza, tanto che - consultando le carte dei vini ai ristoranti - questi si orientano senza esitazione sulle produzioni più recenti. I vini bianchi dell'an-

nata precedente, non appena arrivano quelli della nuova vendemmia, sono visti come "vecchi" e, in questo caso, significa desolatamente decrepito e non più bevibile. Un circolo vizioso spietato nel quale l'obsolescenza diviene feroce e consumistica, quasi alla stregua di telefoni cellulari e computer che, dopo nemmeno un anno, si considerano superati e vecchi, pertanto da sostituire. Tutto questo per il solo vezzo di stare al passo con i presunti tempi moderni che, a ben vedere, pare abbiano anche bisogno di maggiore - e forse rimodernata - saggezza e consapevolezza.

Con questo non voglio dire che non apprezzo i vini bianchi giovani, anche quelli evidentemente costruiti proprio per il consumo immediato: spesso sono immaturi e prevedibili, ma è comunque vero che fra questi ce ne sono tanti altri decisamente entusiasmanti. Ammetto, comunque, che andando per ristoranti "fidati", se trovo un bianco con qualche anno in più - e, ovviamente, vino del quale mi è nota la capacità di beneficiare del tempo - punto sempre su quello. Va detto che in questa scelta, incrocio le dita sperando che il cantiniere del ristorante, nel custodire la bottiglia, l'abbia trattata come si deve così da accompagnarla nel suo entusiasmante viaggio nel tempo. Alcune volte la scelta dispensa delusione, un rischio che si corre comunque anche con i vini rossi che, a guardare l'etichetta, ribadiscono la loro non indifferente età. In quel caso, la ragionevolezza del ristoratore propone la sostituzione della bottiglia, sempre ammesso che questo si sia concordato prima dell'apertura, salvi i casi di palesi difetti dovuti alla conservazione o al *difetto di tappo*.

Da qualche anno, noto con vero piacere che il numero di produttori che propongono vini bianchi non di annata è in costante aumento. Segno che sta maturando la consapevolezza sul fatto che anche i bianchi possono regalare enormi emozioni beneficiando del tempo. Una caratteristica che - in ogni caso - si deve cercare a partire dalla vigna e seguendo il massimo scrupolo e rigore dalla cantina al calice. In questo senso, non ci sono grandi differenze con i vini rossi: in entrambi i casi si devono produrre con l'esplicito obiettivo di farli evolvere nel tempo, con tutti i rischi che ne conseguono. Non tutti i bianchi, esattamente come i rossi, non sono adatti al lungo affinamento

Sommario

La Saggezza dei Vini Bianchi	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Sagrantino e Sangiovese	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	9

DiWINEtaste OnLine

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

e alla maturazione, ma quando sono costruiti con questo specifico obiettivo, si arriva spesso all'apoteosi sensoriale. Soprattutto nei bianchi, il tempo gli consente di alleggerire il forte impatto organolettico dei lieviti - siano selezionati o spontanei, non fa differenza - facendo quindi emergere un carattere schietto e assolutamente rivelatore della varietà delle uve.

Nemmeno a dirlo, nella mia personale cantina abbondano vini bianchi maturi, in attesa della giusta occasione e il giusto tempo - mio e del vino - per aprire la bottiglia. Una sinfonia di aromi che regalano una dimensione nuova e rinnovata, per così dire, un racconto ricco di saggezza che il tempo ha concesso a quel bianco. Si fanno largo sensazioni più complesse e ricche che, probabilmente, possono risultare perfino "strane" per quelli che preferiscono i cosiddetti bianchi "fruttati" o forse troppo distratti per ascoltare un vino fino in fondo. L'idea che alcuni produttori - ricordando che altri, invece, lo fanno da sempre - stiano spingendo il concetto della produzione e commercializzazione dei vini bianchi maturi mi entusiasma. Molti ci hanno sempre creduto e l'hanno sempre fatto, incontrando non poche difficoltà in un mercato che chiede prevalentemente vini bianchi dell'annata da dimenticare con l'arrivo della nuova vendemmia. Altri, magari tentati da anni dall'idea, stanno finalmente percorrendo questa strada. Merito, forse, della maggiore consapevolezza di certi consumatori che, probabilmente, non trovano più interesse verso quei vini scontati e tanto simili fra loro. Magari è questa la nuova moda del vino, una delle tante che si sono viste in passato. Nella speranza che finisca il più tardi possibile, io faccio un brindisi con un buon vino bianco. Maturo e saggio, con qualche anno vissuto a meditare in bottiglia, ovviamente.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Sagrantino e Sangiovese

Questo mese mettiamo a confronto il Sagrantino di Montefalco e il Sangiovese del Brunello di Montalcino. Due grandissime uve e molto diverse, entrambi capaci di dare eccellenti vini.

Sagrantino e Sangiovese, due uve celebri e celebrate, la prima legata in modo pressoché esclusivo all'Umbria e, in particolare, a Montefalco, l'altra tipicamente associata all'Italia centrale, prevalentemente Toscana ed Emilia Romagna. Il Sangiovese si coltiva anche in Umbria e, nella maggioranza dei casi, si trova associato ad altre uve, raramente vinificato da solo. Il Sangiovese diviene assoluto protagonista in vini monovarietali sia in Toscana sia in Emilia Romagna, vera gloria enologica per entrambe le regioni. Il Sagrantino è noto per la sua ricchezza di polifenoli, caratteristica che gli permette di produrre vini robusti e astringenti, tanto da imporre un'attenta valutazione della maturazione polifenolica delle uve e opportuna vinificazione. Anche il Sangiovese è capace di creare vini di notevole struttura, è decisamente meno astringente e fa della freschezza una delle sue principali e apprezzate qualità.

Dal punto di vista enologico, il Sangiovese è una varietà decisamente più versatile del Sagrantino, con la quale si producono vini dal carattere diverso e, talvolta, opposto. Il Sangiovese si adatta infatti alla vinificazione di stili diversi, da vini immediati e freschi, fino a risultati robusti e complessi. Anche il Sagrantino ha saputo mostrare una certa versatilità, perfino nella produzione di spumanti metodo classico, tuttavia la sua ricchezza polifenolica lo rende certamente più critico nell'impiego di certi stili enologici. A differenza del Sagrantino, il Sangiovese è maggiormente diffuso e lo si trova nei vigneti di molte regioni d'Italia, arrivando - addirittura - in Sicilia e Veneto. Il Sagrantino è varietà specifica dell'Umbria e, nello specifico, la sua presenza al di fuori dell'area della denominazione Montefalco è decisamente limitata e rara.

L'origine dell'uva Sagrantino non è chiara, destino che l'uva di Montefalco condivide con altre varietà considerate autotone in Italia. Molte le teorie sull'origine del Sagrantino, tuttavia nessuna di queste può considerarsi attendibile con certezza, poiché non si sono trovati evidenti prove storiche sulla sua origine. Quello che è invece certo e provato è la vocazione alla viticoltura di Montefalco e, in particolare di Bevagna, citata addirittura da Plinio il Vecchio nella sua imponente *Naturalis Historia*. Spesso si è cercato di identificare il Sagrantino con l'antica varietà *itriola* - talvolta chiamata *hirtiola* - ma è probabile che non si tratti della rossa uva di Montefalco. Andrea Bacci associava l'Itriola alla Passerina, mentre altri studiosi, in particolare l'archeologo Carlo Pietrangeli, sostenevano che fosse in realtà l'odierno Sagrantino. Ipotesi che non hanno comunque avuto conferma.

Fra le teorie sull'origine del Sagrantino, si suppone che questa sia stata introdotta a Montefalco da alcuni frati francescani di ritorno dall'Asia Minore. Questa teoria vorrebbe inoltre spiegare l'origine del nome poiché - pare - con il Sagrantino si produceva un vino destinato ai riti sacri dei monasteri. Se è vero che l'origine dell'uva non è certa, ciò che è invece cer-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 135, Dicembre 2014

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2014 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

to è il rapporto di Montefalco con la viticoltura e il vino. La coltivazione della vite è infatti riconducibile al primo secolo dopo Cristo e, fatto di assoluto rilievo, Montefalco era una delle poche città in Italia dove la coltivazione della vite era svolta anche all'interno delle mura urbane. L'importanza della vite e del vino in Montefalco divenne elevata, tanto che nel 1500 la vendemmia era addirittura regolata da specifici editti comunali. Si ha comunque ragionevole certezza che a quei tempi la presenza del Sagrantino a Montefalco fosse già consolidata e i suoi vini già celebri e apprezzati nella vicina Perugia e nello Stato Pontificio.

L'origine del Sangiovese è, per certi aspetti, controversa e ricca di incertezze. Due sono infatti le regioni che si contendono l'origine del Sangiovese: Emilia Romagna e Toscana, regioni nelle quali questa varietà è ampiamente presente. Sul l'origine del nome si hanno invece maggiori certezze e lo si vuole derivare da *sanguis Jovis* - sangue di Giove - che, nelle varie mutazioni e adattamenti dialettali, arriva ai giorni nostri come Sangiovese. Si tratta di una delle più importanti varietà d'Italia e della quale esistono numerose espressioni clonali, probabilmente come nessuna altra uva. Gli studi condotti su questa varietà, porteranno alla sua classificazione in due famiglie distinte: *Sangiovese Piccolo* e *Sangiovese Grosso*, definite sulla base della grandezza dell'acino. Il Sangiovese prende il nome di *Prugnolo* nella zona di Montepulciano, *Brunello* in quella di Montalcino, entrambe in provincia di Siena.

Altri nomi con i quali si conosce il Sangiovese in Italia sono: *Morellino* nell'area di Scansano, in provincia di Grosseto; *Sangiovese* in certe zone della Toscana; *Nielluccio* in Corsica. I vini prodotti con il Sangiovese sono piuttosto variabili, sia per la sua vasta diffusione in luoghi distanti e diversi, sia per le differenze esistenti fra i tanti cloni. Una caratteristica comune a tutti i Sangiovese è una certa eleganza al naso e in bocca, oltre a una piacevole freschezza, comunque percettibile in ognuno di essi. Dalla vinificazione in acciaio a quella in botte, il Sangiovese dimostra una versatilità unica e interessante, da vini immediati e diretti, fino a interpretazioni complesse e robuste. Re incontrastato dei rossi di Romagna e del Chianti, trova nel Brunello di Montalcino e nel Vino Nobile di Montepulciano due delle sue più note espressioni.

Metteremo a confronto il Sagrantino e il Sangiovese così



Contrasti di trasparenza: a sinistra il Sagrantino di Montefalco; a destra il Brunello di Montalcino

da comprendere le peculiarità delle due varietà valutando le loro differenze. Per rendere ancor più significativo il confronto, prenderemo in esame due vini con caratteristiche enologiche simili - o almeno, il più simile possibile - così da semplificare la degustazione. La scelta del Sagrantino non è difficile, poiché il metodo enologico di produzione è pressoché comune a tutti: maturazione per almeno 33 mesi, dei quali almeno 12 in legno. La scelta del Sangiovese impone pertanto un vino con un significativo periodo di maturazione in legno, motivo per il quale sceglieremo il Brunello di Montalcino. Il disciplinare di questo celebre vino toscano impone infatti una maturazione in legno di almeno due anni. In entrambi i casi, si sceglieranno vini maturati nello stesso tipo di contenitore, pertanto botte o barrique.

Cominciamo a valutare l'aspetto dei due vini. La semplice osservazione della trasparenza mette in risalto una differenza evidente e sostanziale. Il Sagrantino di Montefalco non lascia passare facilmente la luce, tanto che sarà piuttosto difficile osservare l'eventuale oggetto posto dietro il calice. Il Brunello di Montalcino possiede una trasparenza più elevata e, dipendentemente dalle condizioni enologiche e viticulturali, l'oggetto posto dietro al calice sarà facilmente riconoscibile. Anche il colore si presenta con differenze notevoli. Rosso rubino cupo e intenso nel caso del Sagrantino di Montefalco, divenendo più brillante e acceso nel Brunello di Montalcino. La sfumatura del colore tende generalmente al rosso granato nel celebre vino di Toscana, mentre nel caso del Sagrantino si osserverà una decisa sfumatura rosso rubino.

Anche il naso rivela delle notevoli differenze già dai primi momenti dell'esame olfattivo. Due profili olfattivi caratterizzati da aperture tendenzialmente diverse anche se - per molti aspetti - possiamo rilevare delle forti analogie. Iniziamo con la valutazione dell'apertura del Sagrantino di Montefalco. Tenendo il calice in posizione verticale e senza compiere nessuna movimento, procediamo con la prima olfazione. Si percepirà il profumo netto della mora - caratteristica primaria e identificativa del Sagrantino - oltre a prugna e amarena, compreso l'elegante profumo di violetta. Passiamo ora all'apertura del Brunello di Montalcino. Le percezioni che giungono al naso offrono un profilo olfattivo decisamente diverso. In questo caso l'amarena e la ciliegia saranno i protagonisti, sensazioni che saranno poi seguite da prugna e violetta.

Dal punto di vista generale, il Sagrantino di Montefalco ha un profilo olfattivo più *pieno e robusto*, al contrario del Brunello di Montalcino, con un profilo olfattivo decisamente più fresco e sottile. Nel grande rosso umbro saranno i profumi di frutti scuri a essere percepiti dal calice, mentre nel Brunello di Montalcino si percepiranno maggiormente frutti rossi. Inoltre, nel Brunello di Montalcino non è raro percepire dal calice il profumo della rosa, anche appassita, qualità che è pressoché sconosciuta nel Sagrantino di Montefalco, con l'eccezione di rarissimi casi. Allo stesso modo, il lampone - piuttosto frequente in molti Brunello di Montalcino - è pressoché sconosciuto nel profilo del Sagrantino. Non ci soffermeremo nelle sensazioni terziarie, poiché queste sono fortemente legate ai processi di maturazione, pertanto variabili in accordo al tempo, alla conservazione e vinificazione.

Al gusto i due vini continuano a evidenziare le loro enormi differenze. Il Sagrantino di Montefalco si farà riconoscere, sin dai primi istanti dell'ingresso in bocca, per la sua poderosa

astringenza e la struttura imponente. Vino pieno e robusto, il Sagrantino si contraddistingue anche per il considerevole volume alcolico - non è infatti raro raggiungere il 15% - qualità molto utile per l'equilibrio dei robusti tannini. All'esame gustativo, il Brunello di Montalcino si caratterizza con un profilo decisamente diverso rispetto al Sagrantino. Anche in questo caso si percepisce una struttura piena e robusta con un impatto dell'astringenza decisamente più moderato rispetto al vino di Montefalco. Se i tannini sono meno aggressivi, non lo è certamente la freschezza prodotta dall'acidità, in questo caso decisamente più presente rispetto al Sagrantino.

Una caratteristica interessante da considerare è la differenza del concetto di struttura nei due vini. Entrambi possiedono una struttura decisamente robusta, tuttavia l'espressione di questa qualità è percepibile in modo diverso e distinto. Nel Sagrantino di Montefalco i polifenoli svolgono, ovviamente, un ruolo fondamentale: non a caso, quest'uva ha un contenuto molto elevato di queste sostanze. Nel Brunello di Montalcino la potenza dei polifenoli è meno imponente di quella del Sagrantino, tuttavia risulta piena e robusta. Il legno svolge in entrambi i vini un ruolo complementare piuttosto importante, oltre a contribuire all'esaltazione della loro morbidezza complessiva. Nel Sagrantino di Montefalco il legno contribuisce infatti all'equilibrio della durezza dei tannini; nel Brunello di Montalcino smussa l'eventuale eccesso di freschezza determinato dall'acidità.



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



Donna Francesca 2011
Giovanni Ederle (Veneto, Italia)

🍷 Chardonnay, Garganega

Prezzo: € 17,50

Punteggio ◇◇◇◇ ★

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

👁️ Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela matura, susina e miele seguite da aromi di pesca matura, banana, pera e agrumi.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela matura, susina e miele.

🍷 Maturazione in botte.

🍴 *Pasta con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Stufati di pesce*



Rubro del Forte 2011
Giovanni Ederle (Veneto, Italia)

🍷 Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatia

Prezzo: € 17,50

Punteggio ◇◇◇◇ ★

👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

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

🍷 12 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

🍴 *Carne arrosto, Stufati di carne, Brasati di carne, Formaggi stagionati*



Collio Malvasia 2011
Borgo del Tiglio (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Malvasia Istriana

Prezzo: € 22,00 Punteggio ☆

Giallo verdolino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di pera, pesca matura, vaniglia, mandorla, capperi, miele, pompelmo e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

Fermentazione in botte.

Pesce saltato, Crostacei alla griglia, Paste ripiene con funghi



Collio Rosso 2009
Borgo del Tiglio (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Merlot, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 22,00 Punteggio ☆

Rosso rubino intenso con sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

2 anni in barrique, 18 mesi in bottiglia.

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



Amaranto 72 Riserva 2010
Italo Cescon (Veneto, Italia)

Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (35%), Cabernet Franc (15%), Marzemino (10%)

Prezzo: € 15,40 Punteggio ☆☆☆

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

12 mesi in barrique, 12 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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




Piave Raboso Riserva Rabià 2009
Italo Cescon (Veneto, Italia)

Raboso


Prezzo: € 19,00 Punteggio ☆☆☆


Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

 36 in botte di rovere, 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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





Barbaresco Canova 2010
Russia (Piemonte, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 22,00


Punteggio  ☆


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

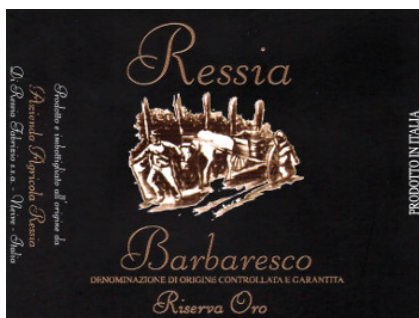
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 26 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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





Barbaresco Riserva Oro 2009
Russia (Piemonte, Italia)


 Nebbiolo


Prezzo: € 31,00


Punteggio  ☆


 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

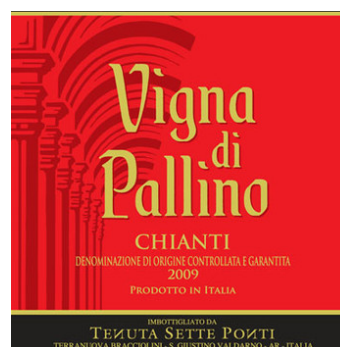
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, rosa appassita, vaniglia, tabacco, cacao, cannella, liquirizia, cuoio, macis e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 5 anni in botte.

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





Chianti Vigna di Pallino 2013
Tenuta Sette Ponti (Toscana, Italia)


 Sangiovese


Prezzo: € 11,00


Punteggio  ☆


 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, mora e geranio.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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



Crognolo 2012
Tenuta Sette Ponti (Toscana, Italia)

Sangiovese (90%), Merlot (10%)

Prezzo: € 23,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

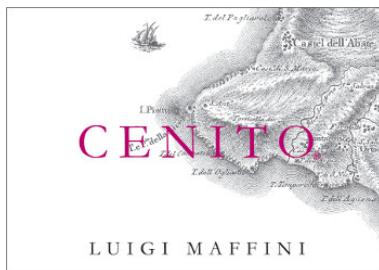
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

14 mesi in barrique.

Carne arrosto, Stufati di carne, Brasati di carne, Formaggi stagionati



Cilenito Aglianico Cilenito 2010
Luigi Maffini (Campania, Italia)

Aglianico

Prezzo: € 28,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

18 mesi in barrique.

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



Cilenito Fiano Pietraincatenata 2012
Luigi Maffini (Campania, Italia)

Fiano

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di agrumi, albicocca secca, mandorla, pera, vaniglia, canditi, biancospino, burro, miele, pietra focaia e minerale.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla.

8 mesi in barrique.

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

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.

FIVI: Disobbedienza Civile per Difendere il Diritto a Comunicare il Territorio

Dal 1 gennaio 2015 i soci FIVI si autodenunceranno se non verrà modificata la norma che impedisce di indicare nella comunicazione aziendale il territorio di appartenenza. Mettere il territorio italiano in bottiglia ma non poterlo comunicare equivale a essere ambasciatori che non possono nominare la propria patria. La FIVI ? Federazione italiana vignaioli indipendenti - è pronta a un'azione forte per ottenere la modifica della

norma contenuta nel Regolamento Europeo 1308/2014 e accolta dal Testo Unico della vite e del vino che, equiparando l'etichetta ai materiali di comunicazione aziendale, vieta alle imprese del settore vitivinicolo di riportare su questi ultimi la propria regione di appartenenza.

L'Art. 53 (Titolo III) del Testo Unico della vite e del vino legifera sull'Impiego delle denominazioni geografiche nella comunicazione aziendale. Il 18 giugno scorso nell'audizione presso la Commissione agricoltura della Camera dei Deputati, la FIVI ha ribadito la necessità di distinguere, come non fa il legislatore europeo e di conseguenza quello nazionale, tra etichettatura vera e propria e informazioni equiparate all'etichettatura, per le quali il rischio di creare confusione nei consumatori è molto inferiore. L'interesse a proteggere dalle usurpazioni le DO e le IG non può portare al paradosso per cui, allo stato attuale, un'azienda non può indicare nei propri materiali di comunicazione (siti internet, brochure, cataloghi, eccetera) la regione dove ha sede.

In questo momento sono passibili di sanzioni tutte le aziende che riportano sui loro materiali di comunicazione, dai siti internet alle brochure ai cataloghi dei prodotti ai cartoni personalizzati, il nome della loro regione di appartenenza, se questo coincide con una DO o una IG non prodotta dall'azienda. In Piemonte, per questa ragione, si è già verificato il caso di pesanti sanzioni economiche, che nulla hanno a che fare con la vera tutela delle DO e IG italiane: un produttore di Barolo, quando indica come sede aziendale la regione delle Langhe in Piemonte, non usurpa né Langhe né Piemonte, ma semmai onora queste denominazioni.

Non è accettabile che, ancora una volta, la burocrazia imponga assurdi costi alle imprese che lottano ogni giorno per la propria sopravvivenza, a fronte non di un beneficio ma addirittura di un danno. Per questo FIVI chiede la modifica di questa norma entro il 31 dicembre 2014.

Se da parte delle autorità italiane non saranno intraprese azioni idonee a cambiare lo stato delle cose i vignaioli associati a FIVI sono pronti ad autodenunciarsi, agendo concretamente e coscientemente in violazione della Legge. Dal 1 gennaio 2015 pubblicheranno in grande evidenza sui loro siti aziendali la loro regione di appartenenza. Rischiando quindi le sanzioni.

Accorata la dichiarazione del Presidente Matilde Poggi: «È un'azione forte ma sentiamo il dovere di far sentire la nostra voce per tutelare gli interessi di tutti i vignaioli italiani. I nostri vini sono i portavoce delle zone viticole di tutta Italia, sono il frutto del nostro impegno quotidiano a valorizzare, promuovere e custodire il paesaggio, sono messaggi in bottiglia che parlano a tutto il mondo del nostro paese. Insieme a tutti i nostri colleghi produttori del comparto agroalimentare nazionale siamo ambasciatori della nostra terra; come possiamo raccontarla al mondo senza nemmeno poterla citare?»



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 Riserva di Sagrantino di Montefalco

Lungarotti (Umbria, Italia)

(Distillatore: Distilleria Bonollo)

🍷 Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 22,00 - 50cl

Punteggio ◆◆◆◆

- 👁️ Giallo ambra chiaro, limpida e cristallina.
- 👃 Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di prugna, mora, vaniglia, cioccolato, dattero, miele e nocciola, pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
- 👄 Sapori intensi e pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, mora, cioccolato e nocciola.
- 🍷 Distillazione con alambicco discontinuo a vapore, 18 mesi in legno.



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	↔	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
2	↗	Pelago 2009, Umani Ronchi
3	↘	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
4	↔	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
5	↗	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
6	↗	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
7	↘	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
8	↗	Adarmando 2011, Tabarrini
9	↘	Maximo 2010, Umani Ronchi
10	↗	Montiano 2011, Falesco
11	↘	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
12	↗	Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino
13	↗	Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti
14	↘	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
15	↘	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli

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