

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIV - Numero 146, Dicembre 2015

## Il Valore della Degustazione Sensoriale

Nei corsi di degustazione sensoriale che organizzo o nei quali mi invitano come docente, allo stesso modo negli eventi di DiWineTaste o in quelli dove sono invitato come relatore, una delle domande più ricorrenti dei partecipanti riguarda la degustazione del vino. Nello specifico, molti mi chiedono a cosa serve realmente valutare un vino in termini organolettici e sensoriali, cioè concentrarsi in modo quasi ossessivo alla definizione dei suoi profumi e sapori. Molti sostengono che il vino dovrebbe essere prevalentemente un mezzo per celebrare le emozioni, in modo diretto e senza complicazioni, lontano dalla tecnica e da qualunque implicazione tecnologica o analitica. Altri sostengono che il vino dovrebbe celebrare la terra e la tradizione, pertanto va consumato principalmente come espressione di questi elementi. Altri ancora insistono che il vino va apprezzato in funzione delle storie dei luoghi e delle persone che lo hanno prodotto - non da ultimo, delle visioni e filosofie di produzione - poiché quella è la sua reale espressione.

A tutti rispondo che si tratta di *punti di vista*, in modo particolare, dipende da quello che si cerca o si pretende trovare in un calice di vino. A volte rilevo che, per alcuni, il vino è soprattutto l'espressione delle "storie" e "favole" usate per comunicarlo, sufficienti a definirlo buono o cattivo, giusto o deprecabile, emblema dell'acqua santa o del diavolo. Il vino, innegabilmente, è espressione di molti fattori, rappresentante di innumerevoli culture e tradizioni, come tale, vissuto e interpretato anche in modo assolutamente soggettivo. Del tutto normale, quindi, che ognuno di noi, indipendentemente dalla professione o dall'interesse per il vino, veda nella bevanda di Bacco qualcosa di diverso e personale. In questo senso, è del tutto normale che per chi non fa del vino una professione, per così dire *tecnica*, sia poco interessato agli aspetti analitici, considerandoli perfino come una forzatura e lontani dalla *reale natura del vino*.

Per quello che mi riguarda, il mio interesse per il vino è soprattutto di tipo tecnico, pertanto, durante l'esercizio della degustazione sensoriale, mi confronto con il vino in modo prevalentemente tecnico. Riconosco, anzi, ribadisco fortemente e

sostengo, che il vino è anche il risultato di innumerevoli fattori dipendenti dalla Natura, di condizioni ambientali e meteorologiche, qualità specifiche dell'uva e del suolo. Allo stesso modo, sostengo che è soprattutto il risultato della tecnica che l'uomo impiega per la coltivazione della vite e come questo trasforma l'uva usando metodi chimici, biologici e tecnologici. Qualunque prodotto che si realizza mediante l'intervento dell'uomo, in qualunque forma o espressione, è il risultato dell'ingegno e della tecnica. Nel caso del vino, è anche il risultato dell'interazione dell'uomo con la Natura e con quello che gli mette a disposizione, sfruttandolo a proprio vantaggio e in accordo a quello che si prefigge di ottenere.

In questo contesto, la funzione della degustazione sensoriale diventa di fondamentale importanza. Non solo un metodo di indagine per determinare la qualità di un vino, ma anche per la definizione e valutazione dell'intero processo che dalla terra porta al vino. La degustazione sensoriale ha un ruolo fondamentale e, in cantina - cioè il luogo dove si produce vino - è un prezioso alleato dell'analisi chimica e biologica, operazione che ogni produttore esegue in proprio o attraverso laboratori esterni. Non solo un metodo analitico, condotto mediante i *sensi umani*, per la verifica della qualità del processo di produzione, ma anche per la valutazione della corrispondenza con il tipo e lo stile. In tutta onestà, sarebbe piuttosto superficiale e incauto imbottigliare un vino senza sapere esattamente cosa si sta mettendo in bottiglia. Non mi riferisco solamente alle qualità organolettiche del vino ma, soprattutto, a quelle biologiche, sanitarie e chimiche.

La degustazione sensoriale del vino è una disciplina che richiede dedizione, continuo allenamento e concentrazione. Uno strumento di analisi estremamente importante per la valutazione della qualità del vino, in modo particolare, per la rilevazione dei difetti, primari fattori negativi della piacevolezza di un vino. Si tratta, inoltre, di un metodo di valutazione capace di raccontare le caratteristiche di un territorio e delle sue uve, non da meno, il modo con il quale l'uomo utilizza queste risorse nel fare il suo vino. Anche l'ossessiva, per così dire, ricerca dei profumi del vino e di identificarli per analogia alle caratteristiche aromatiche di altri elementi, assume un ruolo molto

### Sommario

Il Valore della Degustazione Sensoriale . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Grignolino e Gaglioppo . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	8
Wine Guide Parade . . . . .	9

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://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

importante. Primo fra tutti la corrispondenza e riconoscibilità di uve, territori, pratiche viticole ed enologiche, non da ultimo, errori o carenze di produzione. A titolo di esempio, qualora si rilevasse un netto profumo di ciliegia in un vino prodotto con Chardonnay, è bene interrogarsi, quanto meno, sulle pratiche enologiche utilizzate nella produzione di quel vino.

La degustazione sensoriale non è comunque una disciplina infallibile, poiché fortemente condizionata dalla capacità e cultura del degustatore e, talvolta, dalle sue preferenze e gusti personali. In ogni caso, resta un esame di fondamentale importanza per la comprensione del vino e lo stesso vale per la degustazione di cibo, tè, birra, olio e ogni alimento o bevanda. Si tratta di una pratica utile alla comprensione delle potenzialità e le caratteristiche specifiche delle uve, territori, pratiche viticole ed enologiche, capacità e talento dell'uomo "vignaiolo ed enologo". In questo senso, la degustazione sensoriale lascia poco spazio alle emozioni e al lato *romantico* del vino, queste ultime tese prevalentemente a un'interpretazione più soggettiva ed "effimera", legata anche allo stato emotivo del momento. Si tratta, in definitiva, di due modi di vedere il vino e il contesto nel quale si esprime, dettate soprattutto da cosa si cerca o si vuole ottenere dal vino. La degustazione sensoriale ha inoltre il fine, fra le tante cose, dello sviluppo e dell'allenamento dei sensi, compresa la memoria e il senso di evocazione, al pari della musica, pittura, cucina e qualunque altra forma artistica. Per questo motivo, in base alla mia esperienza di degustatore, non da ultimo di esploratore di sensazioni ed emozioni - della vita, dell'intelletto, del cibo o delle bevande - considero la degustazione sensoriale un'arte.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## Contrasti di Grignolino e Gaglioppo

Due varietà a bacca rossa diverse per molti aspetti, comprese le terre dove si coltivano e nelle quali si producono i loro vini: la prima in Piemonte, la seconda in Calabria

La ricchezza di uve da vino coltivate in Italia non ha uguali in nessun altro luogo del mondo. Da nord a sud, ogni regione ha le proprie varietà autoctone, spesso presenti anche in altre regioni, talvolta perfino diffuse in larghe aree del paese. A queste si aggiungono, infine, le varietà cosiddette *alloctone*, cioè diffuse in molti paesi vitivinicoli del mondo e generalmente di origine francese. Un patrimonio immenso capace di generare una quantità innumerevole di vini, ognuno espressione della propria terra e degli uomini che li producono. Considerando poi che i vini sono prodotti anche dall'unione di uve diverse, le combinazioni diventano virtualmente infinite, soprattutto se si prendono in considerazione i diversi territori, uomini e pratiche enologiche. Per fare comprendere la vastità del patrimonio italiano, il registro nazionale delle uve da vino riporta attualmente oltre cinquecento varietà diverse.

Questo mese prendiamo in esame due varietà molto diverse fra loro, dal punto di vista geografico perfino opposte. Il Grignolino, varietà a bacca rossa del Piemonte, e il Gaglioppo, uva rossa regina della Calabria, si confrontano nei nostri calici così da svelare le rispettive differenze. Uve molto diverse fra loro, producono vini altrettanto diversi, con qualità organolettiche tali da conferire a entrambe una spiccata personalità e riconoscibilità. Grazie alle rispettive caratteristiche, assolutamente uniche e tali da collocarle - per così dire - su fronti decisamente opposti, la nostra degustazione per contrasto non presenterà particolari difficoltà. Anche le tecniche utilizzate nei due vini sono spesso diverse, soprattutto per esigenze di integrità, cioè tese a mantenere l'opportuna espressione delle personalità organolettiche delle due uve. Il Grignolino è prevalentemente vinificato in contenitori inerti, il Gaglioppo si avvale spesso della maturazione in botte, non mancando comunque casi nei quali questo processo è svolto in vasche d'acciaio o cemento.

Il Grignolino è una varietà a bacca rossa prevalentemente diffusa nelle aree dell'astigiano e del Monferrato in Piemonte. Questa varietà si rileva in quantità piuttosto marginali anche nel territorio delle Langhe, mentre è pressoché assente nelle altre aree del Piemonte e d'Italia. In passato il Grignolino era piuttosto diffuso e la sua forte riduzione si deve alla comparsa della fillossera, un destino che questa varietà condivide con molte alte varietà. In conseguenza degli effetti del temibile afide, i viticoltori preferirono coltivare - per ovvie ragioni e, non da ultimo, per necessità - altre varietà più resistenti, sacrificando quindi il Grignolino. Testimonianze rilevate in documenti antichi avvalorano la tesi dell'origine piemontese, più in particolare nel territorio di Asti e del Monferrato. Si deve inoltre notare che, da quello che si rileva in documenti del passato, la presenza del Grignolino, seppure in termini marginali, era testimoniata anche nell'Oltrepo Pavese e in Veneto.

Il nome dell'uva deriva probabilmente dalla voce dialettale astigiana *grignòle*, termine con il quale si chiamano i vi-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIV - Numero 146, Dicembre 2015

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2015 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](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)



Così si presenta il Grignolino del Monferrato Casalese nel calice: si noti la trasparenza e il colore rosso rubino

naccioli dell'uva, i quali si trovano in abbondanza nell'acino di questa varietà. Il Grignolino entra nella produzione di tre vini a Denominazione d'Origine e Controllata del Piemonte: Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese e Piemonte Grignolino. I vini prodotti con quest'uva presentano sovente caratteristiche olfattive che richiamano le spezie, oltre a frutti a bacca rossa e sensazioni floreali. Il Grignolino è prevalentemente utilizzato in purezza e produce vini piacevoli e diretti che esprimono il meglio del loro carattere in gioventù. In termini generali, proprio per preservare le qualità specifiche dell'uva, il Grignolino è vinificato e maturato in contenitori inerti, tuttavia sono noti alcuni esempi di maturazione in botte. In quest'ultimo caso, il vino acquisisce un carattere più complesso, accentuando i tipici caratteri speziati di questa varietà, in particolare pepe e chiodo di garofano.

Ben diverse sono le caratteristiche del Gaglioppo, gloria enologica della Calabria, terra dalla quale ha origine. Varietà considerata autoctona di questa regione, il Gaglioppo è l'uva sulla quale si basano i vini rossi dell'area vinicola di Cirò, certamente la più celebre della Calabria. Varietà dalla notevole resistenza, ben si adatta alle severe condizioni della Calabria, in particolare la siccità e il terreno tendenzialmente arido. Il Gaglioppo è una varietà dalle origini molto antiche, i quali vini erano celebri e apprezzati già al tempo della Magna Grecia. Si suppone che, in tempi antichi, il Gaglioppo fosse diffuso in un territorio molto più esteso di quello attuale, lungo la fascia adriatica e arrivando addirittura nelle terre dove oggi si trovano le Marche. La diffusione attuale del Gaglioppo è praticamente limitata alla Calabria, sua terra di origine, ed è l'uva rossa più celebre e diffusa della regione, protagonista assoluta dei vini rossi di questa terra.

In Calabria il Gaglioppo è utilizzato per la produzione di vini sia rossi sia rosati. Reso celebre dai vini della zona a Denominazione d'Origine Controllata di Cirò, questa varietà entra comunque nella composizione di innumerevoli vini rossi e rosati della regione. Il Gaglioppo si presta alla vinificazione sia in contenitori inerti sia in quelli di legno, tecnica che consente, inoltre, di mitigare l'irruenza della sua astringenza. I vini prodotti con questa varietà presentano caratteristiche organolettiche molto interessanti, non solo sensazioni riconducibili a frutti rossi e neri, ma anche fiori e qualità speziate. I vini

prodotti con Gaglioppo, dipendentemente dalla tecnica di produzione, si fanno apprezzare sia in gioventù - periodo durante il quale si percepisce maggiormente il suo carattere severo - sia dopo alcuni anni, assumendo un profilo più austero. Il carattere speziato del Gaglioppo è talvolta percettibile anche nei suoi vini rosati, in particolare l'aroma di pepe nero.

Per la nostra degustazione prenderemo in esame un Grignolino del Monferrato Casalese e un Cirò Rosso. Nello scegliere i nostri vini, è bene fare attenzione ai rispettivi disciplinari di produzione. La DOC del Grignolino del Monferrato Casalese prevede l'impiego dell'omonima uva per una quota minima del 90% e nella restante parte Freisa. Si sceglierà pertanto un vino prodotto con Grignolino in purezza. La stessa considerazione vale per il Cirò Rosso, nel quale è previsto l'uso del Gaglioppo per una quota minima dell'80%. Pertanto - anche in questo caso - si farà attenzione che il vino sia effettivamente prodotto con Gaglioppo in purezza. Faremo inoltre attenzione anche al metodo di produzione, scegliendo vini fermentati e maturati in contenitori inerti. Infine, è preferibile che l'annata di produzione sia la stessa per entrambi i vini, possibilmente non oltre i due anni di età. I vini sono degustati a una temperatura di 18 °C e versati nei rispettivi calici da degustazione.

Come di consueto, iniziamo la degustazione per contrasto dall'esame dell'aspetto dei due vini così da valutare il colore e la trasparenza. Versiamo nel calice il Grignolino del Monferrato Casalese e incliniamolo sopra una superficie bianca, come per esempio un foglio di carta. Osservando il vino alla base del calice, si nota un colore rosso rubino brillante e una trasparenza piuttosto elevata, tale da consentire la visione dell'oggetto posto dietro al calice. L'osservazione della sfumatura, verso l'apertura del calice, rivela un colore rosso rubino, talvolta tendente al granato, confermando il modesto potere colorante del Grignolino. Passiamo ora all'osservazione del Cirò Rosso. Alla base del calice si osserva un colore rosso rubino intenso, decisamente meno trasparente del Grignolino. La sfumatura presenta lo stesso colore e, in questo caso, il Gaglioppo conferma il suo buon potere colorante. Si osservino ora i due calici così da mettere in evidenza le differenze nei due vini.

I profili olfattivi di Grignolino e Gaglioppo sono piuttosto diversi fra loro, trovando - come punto di unione - una certa nota speziata che può richiamare il pepe nero e bianco. Per il resto, nei vini prodotti con queste due uve si possono rilevare altri elementi olfattivi comuni, tuttavia con profili complessivi molto diversi. Nel Grignolino si percepiranno infatti aromi di frutti a bacca rossa e fiori, mentre nel Gaglioppo saranno i frutti neri a essere maggiormente percepiti, unitamente a sensazioni riconducibili a fiori. Il potenziale di evoluzione del tempo è diverso nelle due varietà. Il Grignolino è generalmente considerato una varietà che produce vini non molto longevi. In realtà, anche il Grignolino - dipendentemente da come si coltiva e trasforma in vino - può produrre vini di discreta longevità e mostrare perfino uno sviluppo olfattivo decisamente interessante. Il Gaglioppo ha certamente un potenziale di maturazione nel tempo più significativa rispetto al Grignolino, sviluppando sensazioni organolettiche di buona complessità.

Procediamo con la valutazione degli aromi di apertura del Grignolino del Monferrato Casalese. Manteniamo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, quindi eseguiamo la prima olfazione. L'apertura del Grignolino è caratterizzata da profumi che ricordano i frutti rossi, in particolare ciliegia, lampone e

prugna ai quali si aggiunge la fragola. Si noterà anche la tipica nota di pepe nero, spesso presente nei vini prodotti con Grignolino. Dopo avere roteato il calice, il vino completa il suo profilo olfattivo con mirtillo e sensazioni floreali di geranio, ciclamino e rosa. Ben diverso il profilo olfattivo del Gaglioppo. L'apertura del Cirò Rosso si compone infatti di prugna, amarena e mirtillo. Dopo avere roteato il calice, la sequenza degli aromi si completa con sensazioni di mora e fragola, oltre a percezioni floreali di ciclamino e rosa. Si percepirà, anche in questo caso, il profumo speziato del pepe nero, caratteristica tipica del Gaglioppo.

Le differenze fra Grignolino e Gaglioppo diventano ancor più evidenti nella fase dell'analisi gustativa. L'attacco del Grignolino del Monferrato Casalese si fa apprezzare per una piacevole freschezza alla quale si unisce una moderata astringenza. Queste due sensazioni organolettiche trovano equilibrio grazie al contributo dell'alcol, nonostante il suo effetto bruciante non risulti eccessivamente intenso. In bocca si percepiscono sapori di ciliegia, lampone e fragola, già percepiti al naso. L'attacco del Cirò Rosso, prodotto con Gaglioppo, si caratterizza per una struttura più robusta rispetto al Grignolino. Si percepisce inoltre una maggiore morbidezza, ulteriormente accentuata dall'alcol, e una freschezza decisamente inferiore. La sensazione di astringenza del Gaglioppo è evidentemente più intensa rispetto al Grignolino, pur conservando una notevole piacevolezza. In bocca si percepiscono i sapori di prugna, amarena, mirtillo e fragola, confermando la buona corrispondenza con il naso.

Le differenze fra i due vini si percepiscono anche nella fase finale della degustazione, quella che si esegue dopo avere deglutito il vino. Il finale del Grignolino del Monferrato Casalese è generalmente di buona persistenza, lasciando in bocca i sapori delle percezioni principali: ciliegia, lampone e fragola. Dopo la deglutizione, la sensazione di freschezza del Grignolino continua a essere percepita in bocca, molto piacevole e che invita certamente a un nuovo assaggio. Il finale del Cirò Rosso è di buona persistenza, lasciando in bocca le sensazioni già percepite durante l'assaggio e nel quale si riconoscono prugna, amarena e lampone. La sensazione finale è decisamente più robusta rispetto al Grignolino, più rotonda e calda, non meno piacevole e che invita comunque a un nuovo assaggio. Due uve diverse, non solo per la distanza delle rispettive terre di origine, capaci di offrire due interpretazioni enologiche distinte e comunque riconoscibili per la loro personalità.

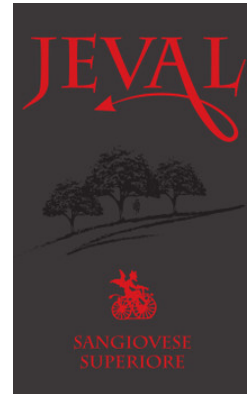
❖ ❖ ❖

## 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



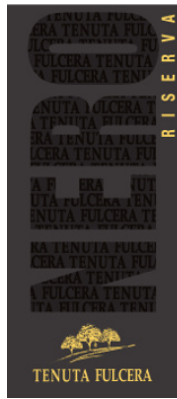
### Romagna Sangiovese Superiore Jeval 2012 Tenuta Fulcera (Emilia Romagna, Italia)

🍷 Sangiovese

Prezzo: € 7,00

Punteggio ◇◇◇◇ ★

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, ciclamino e cannella.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.
- 📅 8 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Carne alla griglia, Paste ripiene con carne, Carne bianca arrosto, Formaggi*



**Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Nero  
2009  
Tenuta Fulcera (Emilia Romagna, Italia)**

Sangiovese

Prezzo: € 14,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

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

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

fiorfiore



ROCCAFORE

**Fiorfiore 2013  
Roccafore (Umbria, Italia)**

Grechetto

Prezzo: € 16,00

Punteggio

Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e nocciola.

12 mesi in botte, 4 mesi in bottiglia.

*Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto*



**Montefalco Sagrantino 2010  
Roccafore (Umbria, Italia)**

Sagrantino

Prezzo: € 25,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mora, amarena e mirtillo.

18 mesi in barrique e botte, 6 mesi in bottiglia.

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



**Franciacorta Rosé Extra Brut Millesimato 2009**  
La Montina (Lombardia, Italia)

Pinot Nero (85%), Chardonnay (15%)

Prezzo: € 25,00

Punteggio

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

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e crosta di pane seguite da aromi di mela, mandarino, fragola, ciclamino, lievito, nocciola e susina.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e susina.

Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 30 mesi.

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



**Franciacorta Pas Dosé Riserva Baiana 2007**  
La Montina (Lombardia, Italia)

Chardonnay (55%), Pinot Nero (45%)

Prezzo: € 33,50

Punteggio ★

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di crosta di pane, susina e banana matura seguite da aromi di pralina, miele, mela, lievito, agrumi, biancospino, brioche, lampone, burro e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di susina, mela e pralina.

Il vino base è maturato in botte. Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per almeno 60 mesi.

*Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Paste ripiene, Stufati di carne*



**Conero Riserva Grosso Agontano 2011**  
Garofoli (Marche, Italia)

Montepulciano

Prezzo: € 21,50

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, impenetrabile alla luce.

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

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

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

18 mesi in barrique, 24 mesi in bottiglia.

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



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore**  
Riserva Serra Fiorese 2010  
Garofoli (Marche, Italia)

Verdicchio


Prezzo: € 17,50


Punteggio


Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

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

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

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

 Fermentazione in barrique, 12 mesi di maturazione in barrique, almeno 2 anni in bottiglia.

 *Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pesce stufato*

## 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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### La Vendemmia 2015 in Alto Adige: Un'Annata Promettente

Si è conclusa la vendemmia 2015 in Alto Adige, cominciata all'inizio di settembre con i primi grappoli di Sauvignon Blanc e giunta al termine verso la metà di ottobre nelle vigne di Cabernet. Viticoltori ed enologi del territorio non nascondono il proprio entusiasmo di fronte a una raccolta che ha dato grandi soddisfazioni e che lascia presagire una annata da ricordare. Dopo la difficile annata del 2014, le previsioni per il 2015 sono dunque molto positive. A colpire è prima di tutto la qualità dell'uva, che ha raggiunto un grado di maturazione ottimale prima della raccolta. Quest'anno è stato infatti possibile scegliere per ogni varietà il momento giusto per la vendemmia, un aspetto essenziale per valorizzare i singoli vitigni e poter ottenere dai grappoli portati in cantina vini di pregio.

Max Niedermayr, Presidente del Consorzio Vini Alto Adige, non ha dubbi: «Il 2015 sarà per l'Alto Adige un'annata eccezionale. Oltre alla qualità delle uve, sane e con ottimi valori di estratto e zucchero, anche i volumi raccolti sono più che soddisfacenti».

A contribuire a questa vendemmia memorabile c'è sicuramente il fatto che nel 2015 i vitigni altoatesini sono rimasti quasi tutti indenni da malattie. L'ondata di caldo e la siccità estiva non hanno avuto ripercussioni negative sulla qualità dell'uva: al contrario, per le varietà rosse sono state in parte addirittura positive. Per i vitigni a bacca bianca si sono invece rivelate determinanti le condizioni climatiche delle ultime settimane, in particolare degli ultimi giorni prima della vendemmia, con temperature miti e notti fresche a partire dalla seconda metà di settembre che hanno avuto effetti particolarmente positivi sulle uve.

L'annata 2015 parte quindi sotto i migliori auspici in Alto Adige: aromi perfettamente maturi, fruttati e pieni per i vini bianchi, in particolare per Pinot bianco, Sauvignon e Gewürztraminer. Colori lucenti, caratteristiche forti, strutturate e armoniose

per i vini rossi, tra i quali spiccano Pinot Nero, Merlot e Cabernet. «Se tutto procede come ci attendiamo - sottolinea il Presidente del Consorzio Vini Alto Adige - per i vini rossi dell'Alto Adige il 2015 sarà una annata all'insegna della longevità, della struttura e dell'eleganza».

Scendendo nel dettaglio di alcuni vitigni, i commenti di alcune cantine del Consorzio Vini Alto Adige. Hannes Bernard della Tenuta vitivinicola Ritterhof di Caldaro è pienamente soddisfatto delle sue uve Gewürztraminer 2015. «È stata un'annata ideale per il Gewürztraminer altoatesino. Le caratteristiche predominanti dell'uva sono gli aromi tipici, le gradevoli note fruttate e una consistenza croccante. Sono questi i presupposti ottimali per ottenere grandi Gewürztraminer classici». Secondo Bernard l'estate molto calda non ha avuto conseguenze negative sull'aroma dell'uva, ha solo portato a un grado alcolico leggermente più alto da gestire correttamente in cantina.

Anche Bernhard Pichler del Messnerhof di San Pietro di Bolzano è pienamente soddisfatto della qualità delle uve Schiava. «L'annata si preannuncia buona già alla vinificazione. Uve sane, gradazioni ottimali e aromi fruttati e invitanti promettono un'annata Schiava 2015 piena e forte». Malattie come il moscerino dei piccoli frutti, che nel 2014 ha dato del filo da torcere ai viticoltori, sono state completamente assenti grazie a una annata secca e calda. Un dettaglio interessante: quest'anno la vendemmia della Schiava è partita contemporaneamente a tutte le altitudini. A bassa quota il caldo ha leggermente frenato la maturazione dell'uva, mentre l'ha accelerata sui rilievi più elevati. Infine il Lagrein, un altro grande vitigno autoctono dell'Alto Adige, che ha trovato nella prima settimana di ottobre le condizioni climatiche ideali per la raccolta. «L'uva era matura al punto giusto, perfettamente sana, con gradazioni di zucchero molto buone e un'acidità leggermente più profonda rispetto all'anno precedente», spiega Stephan Filippi, enologo di Cantina Bolzano. «I vini giovani sono già molto intensi, dai colori accesi, con una tensione di aromi interessante e una struttura tannica matura e croccante» - continua Filippi, che lascia trasparire la sua soddisfazione - «Il 2015 sarà una grande annata per il Lagrein».

### Vinitaly e Cina: l'Export del Vino Italiano Può Diventare come gli USA

Vinitaly e la Cina, una *liasion* che dura da vent'anni e che si rinsalda in vista della 50<sup>a</sup> edizione del Salone internazionale del vino e dei distillati, in programma dal 10 al 13 aprile 2016, per la quale Veronafiere sta promuovendo una serie di incontri internazionali.

Quest'anno, dopo le iniziative di promozione del vino italiano verso i consumatori (b2c), il canale ho.re.ca e gli importatori (b2b) a Chengdu, Shanghai e Hong Kong, ora si ragiona anche nel senso opposto per portare i primi produttori di vino cinese a Vinitaly 2016.

«Con la Cina, negli ultimi vent'anni, abbiamo coltivato un rapporto di conoscenza e collaborazione che ci ha portato a essere scelti come riferimento di Expo 2015 per il China Expo Road Show dello scorso anno - commenta il Direttore Generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani - Da due decenni realizziamo numerose attività volte a far conoscere la peculiarità dei vini italiani frutto della straordinaria ed inimitabile biodiversità di oltre 540 vitigni. Un lavoro costante e paziente che ci

ha consentito di incrementare del 40% la presenza di buyer e operatori provenienti dall'Impero Celeste nell'ultima edizione di Vinitaly e ha posizionato i visitatori cinesi al primo posto delle presenze estere del Padiglione "VINO A Taste of Italy" all'Expo. Non a caso, l'allestimento ha previsto, oltre l'inglese, anche l'utilizzo degli ideogrammi della lingua cinese. Un Padiglione richiesto da molti paesi e che, in accordo con il consorzio d'Italia a Shanghai, Stefano Beltrame, porteremo nella capitale economica della Repubblica Popolare il prossimo anno per rafforzare ulteriormente la promozione e la conoscenza del vino italiano.» «La Cina sta facendo, con i suoi tempi e modalità, il medesimo percorso degli Stati Uniti d'America, che è diventato un primario paese consumatore di vino solo quando ha rafforzato il suo ruolo di paese produttore ed oggi è, per i vini italiani, il primo mercato di sbocco all'estero in valore - prosegue Mantovani - Ora i tempi sono maturi per ospitare anche i primi produttori di vino cinese nella nostra rassegna, in modo da rafforzare questo legame ed essere sempre di più l'hub di promozione e commerciale dei nostri vini verso la Cina.»

È in tale ottica e con questa filosofia che martedì scorso a Shanghai si è svolta la presentazione "Ripercorrendo la Via della Seta - il debutto dei vini cinesi a Vinitaly 2016", nell'ambito del quale Vinitaly International ha stretto un accordo con la rivista professionale Wine in China Magazine, una delle più rinomate del settore, che prevede, oltre la presenza, per la prima volta, di produttori di vino cinese al 50° Vinitaly (nel Vinitaly International Pavillion), anche delle iniziative collaterali, quali degustazioni, seminari e workshop sui prodotti e il mercato organizzati da Vinitaly International e la partecipazione di vini cinesi al Premio enologico di Vinitaly.



NON SOLO VINO

## Aquavitae


Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Grappasessanta






Zisola (Sicilia, Italia)

(Distillatore: Distilleria Giovi)

 Vinaccia di Nero d'Avola

Prezzo: € 38,00 - 50cl

Punteggio ◆◆◆◆☆

-  Giallo dorato intenso, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna secca, noce, tabacco, vaniglia, cioccolato, miele, viola appassita, cuoio e fico secco, con pungenza dell'alcol percettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con ricordi di prugna secca, noce, miele e cioccolato.
-  Prodotta con distillatore discontinuo a bagnomaria. Maturazione in barrique per 12 mesi.





# Wine Guide Parade

Settembre 2015

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Trentino Gewürztraminer 2014, Endrizzi	3126
2	Cerasuolo di Vittoria Classico 2012, Valle dell'Acate	2826
3	Gran Masetto 2011, Endrizzi	2720
4	Bidis 2013, Valle dell'Acate	2183
5	Masetto Bianco 2013, Endrizzi	2180
6	Masetto Due 2013, Endrizzi	2107
7	Macchia Sacra 2014, Castello di Torre in Pietra	2088
8	Terre di Breccia 2011, Castello di Torre in Pietra	2019
9	Rusciano 2011, Valle dell'Acate	1958
10	Brut, Castello di Torre in Pietra	1908
11	Collerosso 2011, Castello Poggiarello	1888
12	Montechiaro 2009, Castello Poggiarello	1872
13	Montebruno 2012, Castello Poggiarello	1802
14	Trentino Chardonnay 2014, Endrizzi	1732
15	Roma Malvasia Puntinata 2014, Castello di Torre in Pietra	1547