

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 70, Gennaio 2009

Anche per il Vino è Tempo di Crisi?

Tempi duri, questi. Le economie di tutto il mondo stanno attraversando un momento di crisi - e c'è chi dice che il peggio deve ancora arrivare - con conseguenze piuttosto serie anche nella vita e nel benessere della gente. Una condizione che impone certamente delle scelte e delle priorità, pertanto la gente elimina il *superfluo*, destinando le proprie disponibilità economiche ai beni di prima necessità, rinunciando ai momenti di svago, ai beni elitari e voluttuari. A quanto sembra, anche la vendita di vino sta risentendo di questa crisi e di questo periodo economico non certamente *brillante*. Il vino, com'è noto, è parte integrante della cultura e della tradizione italiana. Con l'eccezione degli astemi, nelle tavole di tutta Italia insieme al cibo è sempre presente una bottiglia di vino. Vino possibilmente buono, sempre che uno se lo può permettere, e forse in questi tempi, questo è qualcosa che sempre meno si verifica nei consumi degli italiani.

Secondo un'indagine svolta dall'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare), le vendite di vino in Italia sono in continuo calo da diversi mesi, una tendenza che si conferma per il terzo trimestre consecutivo. Le cose non vanno certamente meglio per quanto riguarda l'esportazione dei vini, che, anche in questo caso, registra da diversi mesi sostanziali diminuzioni nelle vendite. La causa della minore vendita di vini in Italia è da ricondursi alla minore disponibilità di spesa e alla perdita di potere d'acquisto da parte delle famiglie italiane che - in questi tempi - rinuncia anche a consumare pasti al ristorante. Anche i ristoratori infatti lamentano, non solo un calo di presenze nei loro locali, ma anche una minore vendita di vino, forse anche a causa delle recenti norme introdotte in Italia relativamente alla riduzione del valore massimo legale del tasso alcolemico. Uno sguardo agli scaffali dei negozi dove si vende vino, evidenzia inoltre una cospicua presenza di vino in bottiglia con un prezzo inferiore ai € 5,00. Segno dei tempi dove la gente non compera se non l'indispensabile, e se deve acquistare beni voluttuari, lo fa considerando attentamente il prezzo.

Secondo questa statistica, nell'ultimo trimestre le vendite

del comparto vino da tavola sono ulteriormente diminuite del 2%, peggio ancora le vendite degli spumanti che hanno addirittura registrato un calo del 13%. Viste le festività di questo periodo, tradizionalmente caratterizzato da un maggiore consumo di bollicine, la battuta d'arresto per gli spumanti potrebbe essere invertita, come puntualmente accade ogni anno in questo periodo. Una previsione che sembra comunque smentita secondo i dati diffusi dall'ISMEA, secondo i quali si prevede un ulteriore calo nei consumi domestici dell'1,6% per i vini da tavola e dell'9,8% per gli spumanti. La situazione non è certo delle migliori, tanto che sono in molti a ritenere che sarà necessario almeno un anno - secondo alcuni almeno due - prima di ritornare a un punto di equilibrio nelle vendite e nei consumi. Sempre secondo questi dati, gli unici vini a registrare un *modesto* aumento sarebbero quelli classificabili come VQPRD (Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate), vale a dire i vini DOC e DOCG, che hanno registrato un aumento del 3,2%.

Sempre secondo l'ISMEA, questi dati sono determinati anche da altri fattori. Per quanto concerne i vini DOC (Denominazione d'Origine Controllata) e DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita), l'aumento delle vendite è dovuto al sostanziale incremento del numero di famiglie acquirenti. Questo risultato è probabilmente determinato anche dall'inevitabile aumento di cultura da parte dei consumatori verso il vino di qualità, da consumatori più attenti a quello che versano nei propri calici all'insegna del *poco ma buono*. Per quanto riguarda i vini da tavola e gli spumanti - sempre secondo l'ISMEA - il numero degli acquirenti è sostanzialmente invariato, tuttavia si registra una notevole riduzione, negli ultimi nove mesi, nella media degli acquisti e nella frequenza. In questo caso la riduzione è evidentemente determinata dalle minori disponibilità economiche degli acquirenti che, in questi periodi, rinunciano ai cosiddetti beni voluttuari, privilegiando - com'è comprensibile - l'acquisto dei beni di prima necessità.

Probabilmente il consumo di vino - e delle bevande alcoliche in genere - sarà ulteriormente diminuito nei prossimi mesi, questa volta non per motivi di tipo economico, ma per provvedimenti di tipo legale. Secondo notizie recenti, in Italia sarà probabilmente introdotto un nuovo limite sul tasso alcolemico

Sommario

| | |
|---|---|
| Anche per il Vino è Tempo di Crisi? | 1 |
| GUSTO DIVINO | |
| Rosso Conero Riserva a Confronto | 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 Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

legale consentito per la guida di veicoli, abbassandolo addirittura allo 0,2%, cioè a 0,2 grammi di alcol per litro di sangue. Il provvedimento, che - a quanto pare - sarà approvato entro gennaio 2009, dovrebbe avere come scopo quello di prevenire (ma sembra più corretto dire "proibire") l'assunzione di alcol da parte di soggetti che devono poi mettersi alla guida di un veicolo. Per l'ennesima volta - anche per non essere fraintesi su questo argomento - riteniamo utile e condivisibile attuare forme di prevenzione contro gli incidenti d'auto provocati da soggetti in stato di ebbrezza. Ma fra la prevenzione e la proibizione, ci sembra che la differenza sia notevole.

A nostro avviso, si tratta del consueto modo di risolvere i problemi tipico delle persone incapaci di risolvere concretamente un problema. Se non si è capaci di risolvere un problema, allora il provvedimento più semplice è sempre rappresentato dalla proibizione. La storia insegna che il proibizionismo porta sempre come risultato l'effetto opposto alle intenzioni del provvedimento stesso. In Italia si è deciso di abbassare il livello legale del tasso alcolemico a 0,5%, anche per adeguarsi alle direttive stabilite dall'Unione Europea. Qual è stato il risultato? Una diminuzione degli incidenti provocati da soggetti in stato di ebbrezza? Se si guardano le cronache di questo paese, i fatti dimostrano che il problema non è stato risolto in questo modo e che le cause sono anche altrove, come nell'alta velocità e l'uso di sostanze stupefacenti, per esempio. Abbassare ulteriormente questo valore con la speranza di creare un popolo di guidatori sobri è pura illusione. È sempre triste vedere che le soluzioni ai problemi proposte da chi ha il compito di governare siano da sempre "proibizione e repressione", come se i cittadini fossero *bambini stupidi e cattivi* che vanno sempre puniti: così non impareranno mai nulla. Forse perché la parola cultura e la sua concreta promozione non fanno parte della "cultura" dei politici?

GUSTO DIVINO

Rosso Conero Riserva a Confronto

Una delle grandi glorie dell'enologia delle Marche, il Conero Rosso Riserva si produce prevalentemente con uva Montepulciano e una piccola parte di Sangiovese

Fra i tanti vini interessanti della regione Marche che stanno emergendo negli ultimi anni, ce n'è uno che più di altri si sta imponendo all'attenzione degli appassionati, non solo in Italia, ma anche nel mondo. Il Rosso Conero Riserva è uno dei due vini delle Marche - insieme alla Vernaccia di Serrapetrona - ad essere riconosciuto come vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG), il livello qualitativo più elevato previsto secondo la legge italiana. Il Rosso Conero Riserva è stato riconosciuto come vino DOCG nel settembre 2004. A tale proposito è bene ricordare che nelle Marche si produce anche il Rosso Conero - riconosciuto come vino a Denominazione d'Origine Controllata (DOC), categoria alla quale apparteneva anche lo stile riserva prima del settembre 2004 - e che la denominazione riservata allo stile riserva è correttamente e semplicemente definita come Conero DOCG. Rispetto al Rosso Conero DOC, prima di essere commercializzato, il Conero DOCG deve maturare per almeno due anni e avere un volume alcolico minimo del 12,5%.

Nonostante il disciplinare di produzione preveda l'impiego delle uve Montepulciano per almeno l'85% e del Sangiovese per la restante parte, i produttori tendono a utilizzare nel Conero DOCG l'uva Montepulciano in purezza. Il Montepulciano è un'interessante uva che vede la sua principale diffusione nell'Abruzzo e nelle Marche, regione dalle quali nascono i più rappresentativi vini prodotti con quest'uva. Il Montepulciano è inoltre presente in Molise e in Puglia, oltre che in Umbria, Lazio, Sardegna e Calabria. Secondo il disciplinare di produzione, il Conero DOCG deve essere maturato per almeno due anni in cantina prima di essere commercializzato. Questa procedura viene solitamente svolta dai produttori impiegando sia la barrique sia la botte, anche se spesso si preferisce la piccola botte francese rispetto alla più tradizionale botte grande. Grazie alle qualità tipiche dell'uva Montepulciano e anche agli effetti della maturazione in legno, il Conero DOCG ha delle ottime capacità di vita in bottiglia, anche di oltre dieci anni.

I Vini della Degustazione

Il Montepulciano è un'uva caratterizzata da un ottimo contenuto di sostanze coloranti e di sostanze polifenoliche, pertanto i vini di qualità prodotti con quest'uva - Conero DOCG compreso - si fanno notare per i loro colori intensi e trasparenze ridotte, oltre per un'apprezzabile astringenza. Esattamente come accaduto nella vicina regione Abruzzo, i risultati ottenuti nelle Marche con il Montepulciano sono stati di notevole importanza, facendo pienamente emergere le grandi qualità di quest'uva, per molti anni impiegata come *semplice* uva da taglio da aggiungere ad altre qualità ritenute più importanti. I risultati ottenuti in Abruzzo e nelle Marche hanno pienamente

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 © 2009 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 Rosso Conero Riserva della nostra degustazione comparativa

dimostrato le grandi potenzialità del Montepulciano e, adottando principi viticoli ed enologici di qualità, si sono prodotti vini di grande prestigio, con qualità organolettiche ricche e complesse. Dal punto di vista viticolo, il Montepulciano è una varietà che tende a maturare in ritardo rispetto ad altre uve, pertanto i migliori risultati si ottengono in zone a clima mite o moderatamente caldo, come nel centro Italia.

La nostra degustazione comparativa prenderà in esame tre Rosso Conero Riserva prodotti con metodi di maturazione diversi, impiegando sia l'uva Montepulciano, sia il Sangiovese, che in questo vino può essere presente per un massimo del 15%. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è il Rosso Conero Riserva Grosso Agontano di Garofoli, prodotto con Montepulciano in purezza, maturato per 12 mesi in barrique e per 18 in bottiglia. Il secondo vino che prenderemo in esame è il Rosso Conero Riserva Passo del Lupo di Fazi Battaglia, prodotto per l'85% con Montepulciano e per il 15% con Sangiovese, maturato in barrique per 24 mesi e per 10 in bottiglia. L'ultimo vino della nostra degustazione comparativa è il Rosso Conero Riserva Cumaro di Umani Ronchi, prodotto con Montepulciano in purezza e maturato in barrique per 14 mesi e per 8 in bottiglia. I vini saranno scelti nelle annate attualmente in commercio e saranno valutati alla temperatura di 18°C, serviti - come di consueto - in tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

L'aspetto del Rosso Conero Riserva è prevalentemente determinato dalle caratteristiche dell'uva Montepulciano, alle quali si uniscono gli effetti della maturazione in legno ed eventualmente alla presenza dell'uva Sangiovese. Rispetto al Montepulciano, il Sangiovese ha una capacità colorante minore, tendendo a rendere più trasparenti i vini nei quali è presente. Anche la maturazione in botte, con la sua lenta e utile azione ossidativa - che si verifica grazie al passaggio di ossigeno attraverso i pori del legno - conferisce al vino colori più scuri e intensi. Nei primi anni di vita, il Rosso Conero Riserva mostra un colore rosso rubino molto intenso, con una trasparenza ridotta, talvolta impenetrabile alla luce. La sfumatura mostrerà un colore rosso rubino, anche se in alcuni casi è possibile

notare delle leggere tonalità rosso porpora. Con l'evoluzione e con il tempo, il Conero assume un colore rosso granato, qualità che si può apprezzare anche nella sfumatura, per poi assumere tonalità rosso arancio.

Iniziamo l'esame visivo dei vini della nostra degustazione comparativa dal Rosso Conero Riserva Grosso Agontano di Garofoli. Per potere eseguire correttamente l'esame visivo, avremo bisogno di una superficie bianca così da potere valutare propriamente il colore, come per esempio una tovaglia o un foglio di carta. Inclinando il calice sopra la superficie bianca, si osserverà il colore alla base del calice, dove si noterà un colore rosso rubino intenso e una trasparenza ridotta. Lo stesso colore si noterà anche nella sfumatura, osservabile nel bordo del vino verso l'apertura del calice. Passiamo ora al secondo vino - Rosso Conero Riserva Passo del Lupo di Fazi Battaglia - nel quale si osserverà un colore rosso rubino intenso e sfumature dello stesso colore. Anche la trasparenza di questo vino è piuttosto ridotta, tuttavia leggermente superiore a quello precedente. Il colore e la sfumatura del terzo vino, Rosso Conero Riserva Cumaro di Umani Ronchi, non sono molto diversi dai precedenti, tuttavia in questo caso si osserva un rosso rubino è più scuro e cupo, con una trasparenza molto ridotta, quasi impenetrabile alla luce.

Esame Olfattivo

Il Rosso Conero Riserva, grazie anche al lungo periodo di maturazione prima della commercializzazione, è un vino generalmente caratterizzato da un profilo olfattivo piuttosto interessante. Nonostante questo vino subisca una lunga maturazione in legno, è l'uva Montepulciano, e più marginalmente il Sangiovese, a contribuire in modo fondamentale alla formazione del profilo olfattivo del Rosso Conero Riserva. Quest'uva infatti caratterizza i propri vini con intensi aromi di frutta e di fiori, in particolare amarena, prugna e violetta. Fra gli altri aromi di frutta che si possono percepire nel Rosso Conero Riserva si ricordano mora e mirtillo, talvolta il ribes, che con il tempo si evolvono in sensazioni di confettura. Fra gli aromi floreali, oltre alla violetta, nel Conero DOCG si può talvolta percepire l'aroma di rosa appassita. Fra gli altri aromi che si possono incontrare in questo vino si ricordano vaniglia, cioccolato, cacao, carruba, tabacco, cannella, liquirizia, chiodo di garofano, macis e cuoio, oltre ai toni balsamici di mentolo ed eucalipto.

Inizieremo l'esame olfattivo dei vini della nostra degustazione comparativa dal Rosso Conero Riserva Grosso Agontano di Garofoli. La fase iniziale della valutazione olfattiva di un vino ha come scopo l'esame dei cosiddetti *aromi di apertura*, cioè le qualità aromatiche che si percepiscono al naso alla prima olfazione e senza roteare il calice. In questo modo si percepiranno le sostanze aromatiche che volatilizzano con piccole quantità di ossigeno. Mantenendo quindi il calice fermo e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione dalla quale percepiremo aromi intensi, puliti e raffinati di amarena, prugna e violetta, qualità che si incontrano frequentemente nel Rosso Conero Riserva e che lo identificano. Dopo avere roteato il calice, così fa favore una proficua ossigenazione del vino, procediamo con la seconda olfazione, completando il profilo olfattivo di questo primo vino. Dal calice si apprezzeranno aromi di legno tostato - questo vino matura in barrique per 18

mesi - oltre ad aromi di mirtillo, cioccolato, liquirizia, vaniglia, tabacco e un piacevole tocco balsamico di eucalipto.

Prendiamo ora in esame il secondo vino della nostra degustazione: Rosso Conero Riserva Passo del Lupo di Fazi Battaglia. Rispetto agli altri vini, in questo vino è presente l'uva Sangiovese. La prima olfazione offrirà al naso aromi di apertura intensi, puliti e gradevoli di prugna, amarena e mora, oltre alla consueta violetta. Dopo avere roteato il calice, procediamo ora con la seconda olfazione che completerà il profilo del vino con mirtillo, tabacco, vaniglia, cannella, cioccolato, pepe rosa, macis e un piacevole tocco balsamico di mentolo. Anche l'apertura del terzo vino - Rosso Conero Riserva Cumaro di Umani Ronchi - offre al naso i consueti aromi di prugna e amarena, ai quali si affianca il profumo del ribes, non presente negli altri due vini. Dopo avere roteato il calice, così da favorire lo sviluppo degli altri aromi, procediamo con la seconda olfazione che permetterà di apprezzare aromi di violetta, mirtillo, mora, vaniglia, cioccolato, cannella, tabacco, chiodo di garofano e il consueto, oltre che piacevole, tocco balsamico di mentolo.

Esame Gustativo

Il Rosso Conero Riserva ha un profilo gustativo molto interessante e pieno, con una struttura che spesso si può definire robusta. Il Montepulciano, l'uva principale utilizzata per la produzione di questo vino, unitamente alla lunga maturazione, conferiscono al vino notevoli qualità gustative, nelle quali si evidenziano un apprezzabile volume alcolico e astringenza, contrapposti a una piacevole morbidezza. Nei vini prodotti con l'uva Sangiovese, si noterà - rispetto a quelli prodotti con Montepulciano in purezza - una piacevole acidità, contribuendo ulteriormente all'equilibrio del vino. L'attacco del Rosso Conero Riserva è generalmente caratterizzato da una spiccata astringenza - conferita sia dall'uva sia dalla maturazione in legno - oltre a un'evidente sensazione bruciante conferita dall'alcol. Questa sensazione iniziale è immediatamente equilibrata dalla morbidezza e dalla rotondità conferita sia dalla maturazione in legno sia dal tempo. La corrispondenza del vino è generalmente molto buona, in particolare per i sapori di amarena e prugna.

Cominceremo la fase dell'assaggio della nostra degustazione comparativa dal Rosso Conero Riserva Grosso Agontano di Garofoli. All'attacco questo primo vino si fa notare per un'astringenza evidente ma non aggressiva, nel quale si può apprezzare il buon tenore alcolico, tutto ben equilibrato da una piacevole morbidezza, conferita dalla maturazione in barrique. Procediamo ora con il secondo vino della nostra degustazione comparativa: Rosso Conero Riserva Passo del Lupo di Fazi Battaglia. L'attacco di questo Rosso Conero Riserva è caratterizzato da un'astringenza ben percettibile e ben equilibrata dall'alcol, con piacevole morbidezza e una struttura più robusta rispetto al vino precedente. Si noti, inoltre, come la presenza del Sangiovese renda questo vino più fresco rispetto al vino precedente. L'attacco del terzo vino della nostra degustazione comparativa - Rosso Conero Riserva Cumaro di Umani Ronchi - si fa apprezzare per un'astringenza ancor più evidente e una struttura piuttosto robusta, oltre che per una piacevole morbidezza e un ottimo equilibrio ottenuto con il contributo dell'alcol.

Considerazioni Finali

Oltre alla buona corrispondenza con il naso, in particolare i sapori di amarena e prugna, il Rosso Conero Riserva è un vino che si fa apprezzare per la sua buona persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Rosso Conero Riserva Grosso Agontano di Garofoli è persistente con intensi ricordi di amarena, prugna e mirtillo, una chiusura piuttosto tipica in questo celebre vino rosso delle Marche. Anche il finale del Rosso Conero Riserva Passo del Lupo di Fazi Battaglia è persistente con ricordi intensi e piacevoli di amarena, prugna e mora. Il finale del Rosso Conero Riserva Cumaro di Umani Ronchi, oltre ad essere persistente, lascia in bocca una sensazione di struttura più robusta rispetto ai vini precedenti, dove si possono cogliere sapori intensi e piacevoli di amarena, prugna e ribes. È inoltre opportuno notare le sensazioni finali che i vini lasciano in bocca in relazione ai tempi di maturazione in legno, così come le diverse sensazioni di morbidezza.



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



Collio Friulano Belvedere 2007 Primosic (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Friulano

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆★

Collio Friulano Belvedere si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, pesca e ananas seguite da aromi di ginestra, biancospino, mandorla e mela. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e ananas. Collio Friulano Belvedere matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Zuppe di verdure, Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato



Collio Bianco Klin 2004
Primosic (Friuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc (40%), Chardonnay (30%), Ribolla Gialla (25%), Picolit (5%)

Prezzo: € 33,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Collio Bianco Klin si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e pera seguite da aromi di ananas, vaniglia, banana, biancospino, agrumi, mandorla, pesca e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, ananas e banana. Un vino ben fatto. Collio Bianco Klin matura per 18 mesi in botte, 6 mesi in vasche d'acciaio e 12 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi



Selezione del Fondatore 2002
Castello delle Regine (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese Grosso

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Selezione del Fondatore si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, tabacco, caffè, cioccolato, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Selezione del Fondatore matura per 14 mesi in barrique a cui seguono almeno 36 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Merlot 2004
Castello delle Regine (Umbria, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo Merlot 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 ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, china, caffè, macis ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, prugna e amarena. Un vino ben fatto. Questo Merlot matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Montepulciano d'Abruzzo Colle Secco Rubino 2005
Cantina Tollo (Abruzzo, Italia)

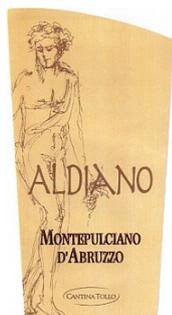
Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 4,50

Punteggio: ◆◆◆★🍷

Montepulciano d'Abruzzo Colle Secco Rubino 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 prugna, amarena e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, carruba, macis e mentolo. 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 amarena, prugna e mirtillo. Montepulciano d'Abruzzo Colle Secco Rubino matura per 24 mesi in botte.

Abbinamento: Paste ripiene con carne, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi



Montepulciano d'Abruzzo Aldiano 2006
Cantina Tollo (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 9,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Montepulciano d'Abruzzo Aldiano si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, mirtillo e violetta seguite da aromi di prugna, mora, vaniglia, cacao, tabacco, pepe rosa e mentolo. 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 amarena, prugna e mirtillo. Montepulciano d'Abruzzo Aldiano matura per 12 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barbazzale Bianco 2007
Cottanera (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Inzolia

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barbazzale Bianco si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pera, pesca e ananas seguite da aromi di biancospino, agrumi, mandorla e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e mandorla. Barbazzale Bianco matura per 6 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con crostacei e pesce, Pesce saltato



Fatagione 2006
Cottanera (Sicilia, Italia)

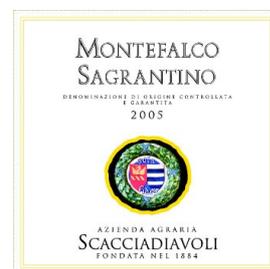
Uvaggio: Nerello Mascalese (85%), Altre Uve (15%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Fatagione si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, carruba, tabacco e macis. 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 ciliegia, prugna e mora. Fatagione matura per 12 mesi in botte.

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



Sagrantino di Montefalco 2005
Scacciadiavoli (Umbria, Italia)

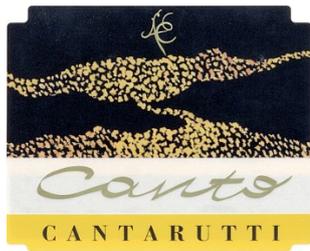
Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Sagrantino di Montefalco 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 amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cacao ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Questo Sagrantino di Montefalco matura per 15 mesi in barrique a cui seguono almeno 9 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Colli Orientali del Friuli Bianco Canto 2007
Cantarutti Alferi (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

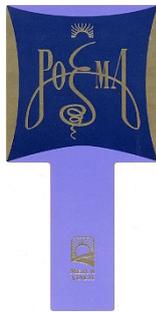
Uvaggio: Tocai Friulano (50%), Pinot Bianco (25%), Sauvignon Blanc (25%)

Prezzo: € 7,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Orientali del Friuli Bianco Canto si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di ananas, agrumi, nespola, ginestra, mandorla, litchi e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e mandorla. Colli Orientali del Friuli Bianco Canto matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne bianca saltata, Pesce stufato, Zuppe di funghi



**Colli Orientali del Friuli Rosso Poema 2001
Cantarutti Alferi (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Uvaggio: Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (10%)

Prezzo: € 11,40

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Orientali del Friuli Rosso Poema si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella, chiodo di garofano, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena. Colli Orientali del Friuli Rosso Poema matura per 18 mesi in barrique.

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



**Petit Verdot 2007
La Rasenna (Lazio, Italia)**

Uvaggio: Petit Verdot

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆☆

Questo vino 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 amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mora, violetta, mirtillo, tabacco e carruba. 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 prugna, amarena e ribes. Una piccola parte di questo Petit Verdot matura in botte.

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

Il Master del Sangiovese 2008 è Donna

Lo scorso 25 novembre, nella prestigiosa sede dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, sono stati proclamati i vincitori dell'edizione 2008 del Trofeo Consorzio Vini di Romagna - 8° Master del Sangiovese uno dei concorsi enologici più importanti e qualificati a livello nazionale in quanto il protagonista assoluto è sempre e comunque il Sangiovese, uno dei vini e dei vitigni principi della viticoltura italiana e mondiale. Organizzato dal Consorzio Vini di Romagna e dall'A.I.S. - Associazione Italiana Sommelier, in collaborazione con l'Enoteca Regionale Emilia Romagna e il Comune di Dozza, il prestigioso titolo di vincitore è stato ottenuto dalla sommelier Simona Bizzarri di Arezzo che nel corso di una serie di impegnative prove (scritte, orali e pratiche di servizio e degustazione) si è imposta sul romagnolo Davide Staffa di Cotignola,

secondo classificato per il secondo anno consecutivo, su Luca Martini, anch'esso di Arezzo salito sulla terza piazza del podio d'onore, e sul trentino Roberto Anesi, quarto classificato.

Per Simona Bizzarri, sommelier del Ristorante La Nuova Tagliatella di Arezzo, si tratta di un'importante soddisfazione in quanto conferma le sue altissime qualità professionali ma anche perché nelle otto edizioni del Master del Sangiovese è stata la seconda donna ad aggiudicarsi l'ambito riconoscimento. A valutare e giudicare i partecipanti al concorso è stata una giuria esperta e qualificata composta da: Giordano Zinzani, Presidente del Consorzio Vini di Romagna, Gian Alfonso Roda, Presidente dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna, Gian Carlo Mondini, Presidente Sezione A.I.S. Romagna, Hiarusca Martellato, Vice Presidente Sezione Romagna Assoenologi, Ivano Antonini, vincitore dell'edizione 2007 del Master e fresco vincitore del titolo di Miglior Sommelier d'Italia, Franco Ziliani, esperto giornalista enogastronomico. In veste di testimonial per la prova di servizio dei finalisti del Master hanno partecipato la giornalista canadese Cinda Chavich, del quotidiano "Globe and mail", e Maurizio Magni, direttore della rivista Mare&Monti.

Convegno a Vicenza sui Vitigni Italici

Proseguendo nel proprio percorso di studio e divulgazione, volto a valorizzare l'elemento più prezioso della vitivinicoltura italiana - ossia i vitigni italici - l'Accademia Italiana della Vite e del Vino (la più prestigiosa e importante istituzione italiana nel mondo del vino) ha organizzato la tornata conclusiva del proprio sessantesimo anno accademico con l'esame e l'approfondimento di tre importanti vitigni: Refosco, Verdicchio e Nero d'Avola.

«Si tratta di tre vitigni di grande importanza, dichiara il presidente dell'Accademia, professor Antonio Calò, che abbiamo scelto in quanto emblematici - al Nord, al Centro e al Sud Italia - di quello che intendiamo con l'espressione vitigni italici (e non autoctoni): sono quei vitigni che, come molti altri, hanno trovato il proprio humus ideale nella nostra penisola instaurando un inscindibile legame con il territorio nel quale hanno dato la migliore espressione delle loro potenzialità».

Dopo il saluto iniziale di Mario Bagnara, presidente de "La Vigna" (sede dell'Accademia), i lavori hanno visto gli interventi di Angelo Costacurta (C.R.A. Centro di Ricerca per la Viticoltura, Conegliano TV) e Franco Giacosa (Enologo e Direttore Tecnico Azienda Vinicola Zonin) sul Refosco dal peduncolo rosso, di Oriana Silvestroni e Emanuele Boselli (Facoltà di Agraria Università Politecnica delle Marche sul Verdicchio) sul tema del Verdicchio, di Rosario Di Lorenzo (Colture Arboree Università degli Studi di Palermo sul Nero d'Avola) e Rocco di Stefano (Facoltà di Agraria Università di Torino) sul Nero d'Avola.

Dopo un intervento del professor Maurizio Sorbini (Facoltà di Economia Università di Bologna), che ha evidenziato gli ampi margini di cui i vitigni italici dispongono in termini di capacità di penetrazione sul mercato e apprezzamento da parte dei consumatori, i lavori sono stati conclusi da Marina Montedoro (Dirigente Ricerca e Sperimentazione del Ministero dell'Agricoltura), che ha riaffermato la volontà delle istituzioni di sostenere lo sviluppo e l'affermazione di questi vitigni e dei vini che da essi si ottengono.

Ma quale è stato il dato principale emerso dalla Tornata dell'Accademia? «L'incontro di Vicenza - sintetizza il professor Calò - ha voluto porre in evidenza la grande personalità dei vitigni italici, le loro specificità e le loro prerogative (anche dal punto di vista salutistico). In questi anni l'attenzione nei confronti di questi vitigni e dei vini che ne derivano - anche grazie al lavoro degli Accademici - è considerevolmente aumentata, e sta cambiando l'impronta viticola del nostro paese. Per questo, ci piace parlare di una vera e propria via italiana a vino».

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 di Sagrantino

Adanti (Umbria, Italia)

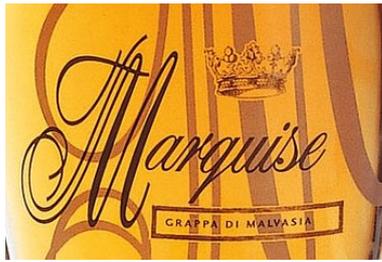
(Distillatore: Distillerie Aquileia)

Materia prima: Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 20,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di nocciola, mora, amarena, prugna e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, buona morbidezza, percettibile dolcezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e liquirizia. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Alcol 46°.



**Grappa Stravecchia di Malvasia 10 Anni Marquise
Casa Luparia (Piemonte, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Malvasia

Prezzo: € 100,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra chiaro, cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di canditi, uva passa, vaniglia, nocciola, dattero, fico secco, albicocca secca, miele e tabacco, con pungenza dell'alcol impercettibile. In bocca ha sapori intensi, pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, canditi, albicocca secca e nocciola. Una grappa ben fatta prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione. Matura per 10 anni in botti di rovere. Alcol 42°.



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 | ↗ | Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia) |
| 3 | ↘ | Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia) |
| 4 | ↗ | Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia) |
| 5 | ↘ | San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia) |
| 6 | ↘ | Bradisismo 2003, Inama (Italia) |
| 7 | ↗ | Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia) |
| 8 | ↘ | Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia) |
| 9 | ↗ | Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia) |
| 10 | ↗ | Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia) |
| 11 | ↘ | Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia) |
| 12 | ↔ | Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia) |
| 13 | ☆ | Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia) |
| 14 | ↘ | Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia) |
| 15 | ☆ | Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia) |

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