

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 81, Gennaio 2010

Tutta Colpa del Vino?

Nei mesi scorsi, per molti mesi, ci hanno raccontato che la causa principale degli incidenti stradali in Italia fosse l'abuso di alcol e il consumo di bevande alcoliche, vino compreso. Ci hanno raccontato che la maggioranza degli automobilisti - di giovane età, prevalentemente - aveva la cattiva e deplorabile abitudine, prima di mettersi alla guida, di esagerare con le bevande alcoliche con l'alto rischio di essere causa di tragici incidenti, coinvolgendo la vita degli altri, unicamente colpevoli di essersi trovati al momento sbagliato nel posto sbagliato. Ci hanno raccontato che è bene non mettersi alla guida dopo avere assunto - ma sarebbe meglio dire, sciocamente abusato - bevande alcoliche, consiglio sul quale, ovviamente, siamo totalmente d'accordo. Quello che non ci hanno invece raccontato è che la causa principale degli incidenti automobilistici in Italia non è legata al consumo di bevande alcoliche.

Il risultato della campagna di sensibilizzazione sulla responsabilizzazione del consumo di bevande alcoliche - sia chiaro, ben condivisibile e sostenibile - è oggi la diffusa opinione che la maggioranza degli incidenti è provocato proprio dal consumo di bevande alcoliche e dal consumo di sostanze stupefacenti. Oggi ci dicono che non è così. Sia chiaro, per l'ennesima volta e prima di correre il rischio di essere fraintesi: l'abuso di bevande alcoliche, compreso l'uso di sostanze stupefacenti, è certamente qualcosa che non condividiamo, tanto meno mettersi alla guida dopo avere esagerato con sostanze di questo tipo. A fare chiarezza sull'argomento, una recente ricerca condotta dall'Istituto Piepoli, dal titolo "Percezione e Realtà: le Vere Cause degli Incidenti Stradali", studio commissionato dalla FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). Lo studio analizza la percezione della gente relativamente alle cause degli incidenti stradali, confrontandola con le cause reali. I risultati sono interessanti e - va detto - comunque non autorizza o giustifica nessuno ad abusare di bevande alcoliche e sostanze stupefacenti prima di mettersi alla guida.

Lo studio ha confrontato la percezione degli italiani rispetto alle cause che determinano gli incidenti stradali e il risultato è una clamorosa distorsione, ben lontana dai fatti reali. Secondo gli intervistati, la causa principale degli incidenti stradali è da riconoscersi nel consumo di alcol, mentre nella realtà questo

risulta essere fra le cause minoritarie, appena il 3%. Questo è il risultato della campagna mediatica che da almeno due anni ha letteralmente portato alla distorsione della realtà, facendo credere alla gente che la guida in stato di ebbrezza fosse la causa principale delle morti da incidenti stradali, mentre in realtà è una delle più marginali. Alla domanda su quali fossero le due bevande alcoliche principalmente responsabili degli incidenti stradali, il 79% ritiene che siano i superalcolici, 29% i cocktail, 18% la birra, 11% le bevande mix-alcoliche e il 10% il vino. Il dato "confortante" di questo studio è che il vino non è ritenuto fra le bevande principali responsabili degli incidenti stradali, probabilmente per la cultura che esprime nel nostro paese e forse anche per il ruolo "elitario" che la bevanda di Bacco ha assunto negli ultimi anni.

Qual è invece la causa principale degli incidenti stradali in Italia? Secondo lo studio condotto dall'Istituto Piepoli, la principale causa è da ricercare nell'inosservanza delle regole della circolazione stradale, una causa che raggiunge addirittura il 90%. Secondo lo studio condotto dall'Istituto Piepoli, fra il 1997 e il 2007 il numero di morti provocate dagli incidenti stradali è diminuito del 24%, un calo che vede come "tappa fondamentale" l'introduzione della patente a punti e l'inasprimento delle sanzioni. Si deve comunque osservare che fino al giugno 2003 il numero di morti causati da incidenti stradali era in costante aumento. È interessante analizzare questo dato con l'introduzione nel 2007 del divieto di vendita di bevande alcoliche dopo le ore 2 del mattino. I dati rilevati nel corso del 2008 evidenziano un calo di appena il 7,8% rispetto all'anno precedente e addirittura inferiore agli anni precedenti, quando questo provvedimento non era in vigore. Questo dato conferma - qualora ce ne fosse ulteriormente bisogno - che i divieti spesso non portano a risultati concreti.

Il risultato di questo importante studio non deve comunque giustificare o incoraggiare l'abuso di sostanze alcoliche o stupefacenti - chiunque ami veramente il vino e la vita sa che il piacere e l'apprezzamento è principalmente nella moderazione - e non deve nemmeno generare una distorta percezione sull'uso delle bevande alcoliche prima di mettersi alla guida. È opportuno ricordare - per onore della verità - che gli incidenti

Sommario

Tutta Colpa del Vino?	1
GUSTO DIVINO	
Brunello di Montalcino e Nobile di Montepulciano 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

ti causati da soggetti di giovane età ed effettivamente riconosciuti nella condizione di avere abusato di bevande alcoliche o stupefacenti, sono quelli dalle conseguenze più drammatiche. Secondo gli intervistati, certe ordinanze emanate dai sindaci delle città che obbligano la chiusura anticipata dei locali notturni o il divieto di vendita di bevande alcoliche dopo un determinato orario, sono considerate poco efficaci ai fini della prevenzione. Queste misure sono state giudicate dalla maggioranza degli intervistati come "poco credibili" e, addirittura, "ipocrite".

Il risultato dell'indagine condotta dall'Istituto Piepoli fa comunque emergere un aspetto sconcertante, perfino irritante. In un argomento delicato e serio come quello degli incidenti stradali, è inammissibile che i mass media e le istituzioni abbiano operato in modo così superficiale - o forse di comodo - fino a diffondere informazioni false e distorte, facendo credere come "preoccupante" e "primaria" una causa che in realtà rappresenta appena il 3%. Questo, oltre ad essere estremamente scorretto e vigliacco, lede fortemente la dignità della gente manipolando la verità, un fattore che dovrebbe essere fondamentale in ogni paese che si professa e si ritiene civile. O magari è il solito "modo superficiale all'Italiana": prendiamo una causa, la prima che viene in mente - o che fa comodo - e su quella facciamo concentrare l'attenzione della gente. Cari signori, la verità è importante: ci rende e vi rende credibili e - non da ultimo - anche onesti, maturi e seri. Tutto questo si raggiunge anche con il rispetto perché nessuno è sciocco e nessuno merita di essere trattato come uno stupido bambino cattivo. Infine, un appello a tutti i veri amanti della bevanda di Bacco: dimostriamo a "questa gente" che la nostra cultura è fatta anche di responsabilità e moderazione. Valori veri e concreti che si basano su una cultura. Non anneghiamoli dentro un bicchiere.



GUSTO DIVINO

Brunello di Montalcino e Nobile di Montepulciano a Confronto

I due grandi rossi della Toscana, entrambi prodotti nella provincia di Siena da uve Sangiovese, sono fra i vini più famosi del mondo, ovunque emblema di alta qualità

Nel ricco scenario enologico della Toscana - fra le principali terre da vino d'Italia - ci sono due vini, entrambi prodotti in provincia di Siena, che si contendono da anni lo "scettro" del re dei rossi di Toscana. Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano hanno origine dalla stessa uva - il Sangiovese Grosso - un'uva principalmente diffusa nella provincia di Siena e che troviamo anche in altre zone della Toscana e del centro Italia. Il Sangiovese Grosso è tradizionalmente conosciuto con nomi diversi nelle due zone di produzione: Brunello a Montalcino, Prugnolo Gentile a Montepulciano. Per entrambi i vini è previsto un periodo di maturazione in botte prima di potere essere commercializzato. Se per il Brunello di Montalcino - in accordo al disciplinare di produzione - l'unica uva ammessa è il Sangiovese Grosso, nel Vino Nobile di Montepulciano possono essere utilizzate anche una piccola parte di altre uve, tuttavia la tendenza dei produttori è quella di utilizzare il Prugnolo Gentile in purezza.

Il Brunello di Montalcino

Il Brunello di Montalcino - nonostante la sua elevata notorietà in Italia e nel mondo - è un vino che ha una storia relativamente recente. La presenza dell'uva Brunello a Montalcino è documentata in alcuni scritti del 1500, nei quali si esaltano le buone qualità dell'uva e dei suoi vini, ma sarà solo verso la fine del 1800 che il Brunello di Montalcino - il vino - comincerà la sua scalata verso le vette più alte dell'enologia mondiale. Il merito di questo successo si deve alla caparbia e all'intuito di



Il Brunello di Montalcino e il Vino Nobile di Montepulciano della nostra degustazione comparativa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2010 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

Ferruccio Biondi Santi che, negli anni 1870, decise di riprendere gli studi e gli esperimenti che suo nonno Clemente aveva condotto nella tenuta di famiglia. I primi risultati importanti ottenuti da Ferruccio Biondi Santi arriveranno nel 1880: sarà l'inizio della storia moderna del Brunello di Montalcino, un crescendo di successi che hanno portato oggi il celebre vino toscano ad essere fra i più famosi al mondo. Il successo di Ferruccio Biondi Santi sarà poi motivo di incoraggiamento anche per altri produttori, facendo rinascere a Montalcino l'interesse per il Brunello.

Come già detto, il Brunello di Montalcino è prodotto con uva Sangiovese Grosso in purezza, localmente conosciuto come Brunello, dal quale trae origine anche il nome del vino. In accordo al disciplinare di produzione, il Brunello di Montalcino deve maturare per un minimo di 24 mesi in botte, un periodo che in molti casi è decisamente più lungo, in particolare per lo stile riserva. La resa in vigna è piuttosto contenuta ed è definita - in accordo al disciplinare - per un massimo di 80 quintali per ettaro, mentre il volume alcolico minimo deve essere almeno di 12,5%. Il Brunello di Montalcino - che secondo il sistema di qualità italiano appartiene alla categoria DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita) - può essere commercializzato solamente dopo 5 anni dalla vendemmia, mentre ne devono passare 6 per lo stile riserva. Il Brunello di Montalcino è un vino caratterizzato da una struttura piuttosto robusta, e nonostante la morbidezza conferita dalla lunga maturazione in legno, nel vino si può percepire una piacevole freschezza che contribuisce all'equilibrio, una qualità che è tipica del Sangiovese Grosso.

Il Vino Nobile di Montepulciano

Il Vino Nobile di Montepulciano è fra i vini più antichi e documentati d'Italia. I primi documenti nei quali si fa riferimento a questo vino risalgono addirittura al 789. Sarà solamente il primo di una lunga serie di citazioni storiche e celebri: anche Sante Lancerio - il celebre bottigliere di Papa Paolo III - definisce il vino di Montepulciano come *perfectissimo* e da *signori*. Il vino di Montepulciano è stato descritto, nel corso della sua storia, con alti e lodevoli commenti, fino ad essere definito "Re", ma sarà solamente nel 1787 che il vino assumerà il titolo di "Nobile", definizione attribuita da Giovan Filippo Neri, Governatore del Regio Ritiro di San Girolamo, titolo che conserva ancora oggi insieme alla gloria della sua storia. Il prestigio e la fama del Vino Nobile di Montepulciano sono ancora oggi in ascesa, considerato fra i migliori d'Italia, questo vino è collocato nel gradino più alto del sistema di qualità ed è riconosciuto come DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita).

Il disciplinare di produzione del Vino Nobile di Montepulciano prevede l'uso delle uve Sangiovese Grosso - per un minimo del 70% e localmente detto Prugnolo Gentile - Canaiolo Nero, per un massimo del 20%, e la restante quota di uve tipiche della provincia di Siena, un tempo prevalentemente rappresentate da Colorino e Mammolo. Nonostante il disciplinare di produzione preveda l'impiego di uve diverse, oggi la tendenza dei produttori è quella di utilizzare unicamente il Sangiovese Grosso, creando quindi un vino mono varietale. La maturazione del Vino Nobile di Montepulciano prevede un periodo minimo di 24 mesi, di cui almeno 12 in botte di legno.

Per quanto concerne il tipo di contenitore di legno utilizzato per la maturazione, la scelta dei produttori è pressoché divisa fra botte e barrique. La lunga maturazione conferisce al vino equilibrio e morbidezza, qualità molto importanti poiché il Sangiovese Grosso è caratterizzato da una discreta quantità di acidi, fondamentali per conferire al vino la giusta freschezza.

I Vini della Degustazione

Per la nostra degustazione comparativa sceglieremo due vini prodotti con Sangiovese Grosso in purezza: se per il Brunello di Montalcino questa condizione rappresenta la norma, non sempre lo è per il Vino Nobile di Montepulciano. Il Brunello di Montalcino della nostra degustazione comparativa è prodotto da Col d'Orcia, ovviamente composto da Sangiovese Grosso in purezza, fatto maturare per 4 anni in botte e per almeno 12 mesi in bottiglia. Il Vino Nobile di Montepulciano della nostra degustazione comparativa è prodotto da Fassati, si tratta della Riserva Salarco, anche in questo caso composto esclusivamente da Sangiovese Grosso e fatto maturare per almeno 24 mesi in botte a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia. Per entrambi i vini si sceglieranno le annate attualmente commercializzate dai rispettivi produttori e saranno valutati alla temperatura di 18°C in due calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Il Sangiovese Grosso, così come il cosiddetto "Sangiovese Piccolo", è caratterizzato da una moderata quantità di sostanze coloranti, qualità che influisce direttamente sulla trasparenza oltre che sul colore del vino. Sia nel Brunello di Montalcino sia nel Vino Nobile di Montepulciano, quando prodotto con Sangiovese Grosso in purezza, si osserverà una trasparenza piuttosto moderata: difficilmente questi vini si possono definire come "poco trasparenti". Il colore dei vini prodotti con Sangiovese Grosso - esattamente come qualsiasi altro vino - dipende non solo dalle qualità coloranti dell'uva, ma anche dai principi adottati nella coltivazione: rese elevate in vigna restituiscono vini dai colori più chiari e pallidi, oltre ad aumentare notevolmente la trasparenza. Il colore che si osserverà in questi vini è rosso rubino intenso e brillante, colore che si può osservare anche nella sfumatura, spesso tendente al rosso granato, a causa della maturazione.

La fase della valutazione visiva dei due vini inizia con il Brunello di Montalcino di Col d'Orcia. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente un foglio bianco o una tovaglia - osserveremo il colore del vino, qualità che si rileva mediante la valutazione del vino alla base del calice, cioè nel punto dove la massa liquida assume il maggiore spessore. Si noterà un colore rosso rubino brillante e intenso, oltre a una moderata trasparenza. Osservando il vino alla sua estremità, verso l'apertura del calice dove lo spessore è minimo, si potrà vedere un colore rosso granato. Sempre mantenendo il calice inclinato sopra la superficie bianca, passiamo alla valutazione del Vino Nobile di Montepulciano Riserva Salarco di Fassati. Anche in questo caso il colore è rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza moderata, non molto diverso dal Brunello di Montalcino. Anche la sfumatura è molto simile, con un colore rosso granato.

Esame Olfattivo

Il Sangiovese Grosso ha un buon corredo aromatico, generalmente di fiori e frutti a polpa rossa e nera, ai quali - nel caso del Brunello di Montalcino e del Vino Nobile di Montepulciano - si aggiungono aromi terziari e complessi conferiti dalla maturazione in legno e in bottiglia. Il lungo periodo di maturazione in botte contribuisce notevolmente allo sviluppo aromatico del Sangiovese Grosso, sia a causa della lenta e preziosa ossidazione - per il passaggio dell'aria attraverso i pori del legno - sia per il conferimento degli aromi tipici ceduti dal legno. Fra gli aromi di fiori e frutta che si possono percepire nei vini prodotti da Sangiovese Grosso si ricordano amarena, prugna e violetta, aromi che spesso identificano l'apertura di questi vini. Fra gli altri aromi di fiori si ricordano la rosa, mentre per gli aromi di frutta si ricordano mirtillo, mora, lampone e fragola. I caratteri terziari in questi vini sono spesso ricchi e complessi, con decisi richiami di spezie e aromi balsamici.

Iniziamo la valutazione olfattiva dal Brunello di Montalcino di Col d'Orcia. Mantenendo il calice verticale e senza rotarlo, eseguiamo la prima olfazione così da apprezzare gli aromi di apertura. Dal calice si percepiscono aromi intensi e puliti di amarena, prugna e violetta, un'apertura piuttosto tipica nel Brunello di Montalcino. Procediamo ora con la roteazione del calice, così da favorire l'ossigenazione del vino e lo sviluppo degli altri aromi, quindi si effettuerà una seconda olfazione. Dal calice si percepiscono mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis, cuoio, pepe rosa, liquirizia e un piacevole tocco balsamico di mentolo. Passiamo ora alla valutazione del Vino Nobile di Montepulciano Riserva Salarco di Fassati. L'apertura di questo vino non è molto diversa rispetto al Brunello di Montalcino: anche qui si percepiscono aromi di prugna, amarena e violetta. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che completerà il profilo olfattivo del vino con mirtillo, vaniglia, mora, carruba, tabacco, cacao, cannella, macis e il piacevole tocco balsamico del mentolo.

Esame Gustativo

Sia il Brunello di Montalcino, sia il Vino Nobile di Montepulciano, sono vini caratterizzati da una struttura piuttosto robusta, nella quale spicca una sostenuta astringenza - principalmente merito della maturazione in legno - alla quale si contrappone un volume alcolico che, in certi casi, supera perfino il 13,5%. Il Sangiovese Grosso è un'uva dal contenuto di acidi relativamente alto, più alto rispetto alla media delle altre uve rosse, qualità che conferisce ai suoi vini una piacevole freschezza. La decisa struttura di questi vini è ben percepibile sin dal primo sorso, così come l'apprezzabile freschezza e astringenza conferita dai tannini. L'equilibrio si raggiunge in questi vini grazie all'azione dell'alcol e alla morbidezza conferita dalla maturazione in botti di legno. La corrispondenza con il naso è generalmente molto buona: in bocca si ritrovano chiaramente sapori di prugna e amarena, così come lampone e mora.

Il primo vino del quale valuteremo il profilo gustativo è il Brunello di Montalcino di Col d'Orcia. L'attacco di questo Brunello si fa apprezzare per la sua decisa struttura - un corpo certamente pieno - oltre alla chiara sensazione di astringenza conferita dai tannini. In bocca si percepisce una buona cor-

rispondenza con il naso, così come una piacevole freschezza, una piacevole morbidezza e l'effetto bruciante dell'alcol, contribuendo al buon equilibrio del vino. Il finale è decisamente persistente, lasciando in bocca sapori di prugna e amarena. Anche l'attacco del Vino Nobile di Montepulciano Riserva Salarco di Fassati si fa apprezzare per la decisa struttura accompagnata da un'altrettanto decisa astringenza. Il vino trova il suo equilibrio, come in quello precedente, grazie alla piacevole freschezza e morbidezza, alla quale contribuisce anche l'alcol. Il finale di questo vino è decisamente persistente, lasciando in bocca sapori intensi e puliti di prugna e amarena.

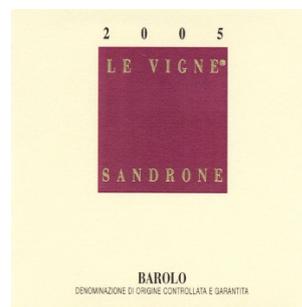


I Vini del Mese

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



Barolo Le Vigne 2005 Sandrone (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 75,00

Punteggio: ❖❖❖❖❖

Barolo Le Vigne si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, mirtillo, tabacco, vaniglia, cacao, macis, pepe rosa e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo Le Vigne matura per 24 mesi in botte a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Barolo Cannubi Boschis 2005
Sandrone (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 85,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barolo Cannubi Boschis si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, mirtillo, vaniglia, cacao, mora, tabacco, macis, cannella, pepe rosa e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo Cannubi Boschis matura per 24 mesi in botte a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Sagrantino di Montefalco Colle alle Macchie 2004
Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 40,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Sagrantino di Montefalco Colle alle Macchie si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impene- trabile alla luce. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, grafite, cioccolato, alloro, cuoio, macis e mentolo. 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 mora, amarena e prugna. Sagrantino di Montefalco Colle alle Macchie matura per 24 mesi in barrique.

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



**Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco 2005
Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco si presenta con un colore rosso rubino scuro e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, tabacco, cacao, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco matura per 30 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Colline Novaresi Nebbiolo Cordero della Zoina Mot
2005**

Cascina Zoina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Colline Novaresi Nebbiolo Cordero della Zoina Mot si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso grana- to, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di fragola, rosa, vaniglia, tabacco e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibra- to dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e fragola. Colline Novaresi Neb- biolo Cordero della Zoina Mot matura per 24 mesi in barrique, 4 mesi in vasche d'acciaio e per almeno 12 mesi in bottiglia.

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



Ghemme Olegium 2004
Cascina Zoina (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo Spanna (95%), Uva Rara (5%)

Prezzo: € 13,50

Punteggio: ◆◆◆★

Ghemme Olegium si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Ghemme Olegium matura per 36 mesi in botte, 7 mesi in vasche d'acciaio e per almeno 9 mesi in bottiglia.

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



Collio Sauvignon De La Tour 2008
Villa Russiz (Fiuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Collio Sauvignon De La Tour si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pera, pesca e sambuco seguite da aromi di peperone, ananas, acacia, ginestra, salvia, mela e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, pesca e ananas. Collio Sauvignon De La Tour matura per 10 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Crostacei, Pasta con pesce e crostacei, Pesce stufato, Pesce alla griglia



Collio Friulano 2008
Villa Russiz (Fiuli Venezia Giulia, Italia)

Uvaggio: Friulano

Prezzo: € 15,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Collio Friulano 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 mela, pera e pesca seguite da aromi di mandorla, biancospino, ananas, susina, ginestra e gelsomino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e mandorla. Collio Friulano matura per almeno 8 mesi in vasche d'acciaio.

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



Colli di Faenza Sangiovese Col Mora 2005
Rontana (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 8,70

Punteggio: ◆◆◆◆★

Colli di Faenza Sangiovese Col Mora si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco e cacao. 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. Colli di Faenza Sangiovese Col Mora matura per 18 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene con funghi, Carni saltate, Salumi, Formaggi stagionati



Colli di Faenza Rosso Riserva Colle Torre Monte 2003

Rontana (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (40%), Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (20%)

Prezzo: € 14,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli di Faenza Rosso Riserva Colle Torre Monte si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di ribes, mirtillo, violetta, vaniglia, cacao 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, amarena e ribes. Colli di Faenza Rosso Riserva Colle Torre Monte matura per 20 mesi in barrique a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2006 Bindella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Vino Nobile di Montepulciano I Quadri si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cuoio, macis, cannella e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mora. Vino Nobile di Montepulciano I Quadri matura

per 18 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Occhio di Pernice Dolce Sinfonia 2003 Bindella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (60%), Trebbiano Toscano (40%)

Prezzo: € 44,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Occhio di Pernice Dolce Sinfonia si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso aranciato, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di confettura di amarene, confettura di more e confettura di prugne seguite da aromi di fico secco, confettura di mirtillo, cannella, viola appassita, vaniglia, ciliegia sotto spirito, tabacco, smalto, rabarbaro, macis e liquirizia. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di confettura di more, confettura di amarene a confettura di prugne. Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Occhio di Pernice Dolce Sinfonia matura per 3 anni in botte acui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di frutta secca e cioccolato*

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.

La Prima del Torcolato

La Prima del Torcolato, manifestazione nata il 6 gennaio 1996 e giunta alla XV edizione, esattamente quattro mesi dopo l'entrata nella DOC Breganze del Torcolato che appunto, diede il via a quella che è considerata da tutti una vera e propria festa in onore del vino dolce più buono del mondo. La Prima del Torcolato come sempre riunisce un pubblico che va dalle famiglie e semplici curiosi agli appassionati di vino facendo

rimanere questo evento la prima e più imitata spremitura pubblica in piazza d'uva. Qui è la Vespaioia, un'uva bianca dal gusto fruttato, dolce e asprigno, tipica ed esclusiva della zona di Breganze, che tutti conoscono e apprezzano.

La Prima del Torcolato inizierà sabato 16 gennaio, con la cerimonia d'investitura e la cena di Gala per l'ambasciatore del Torcolato nel mondo per l'anno 2010, che anche quest'anno sarà un'importante personaggio pubblico. Come al solito, l'appuntamento si sposterà in piazza Mazzini a Breganze, dove vi sarà nel pomeriggio la sfilata della Magnifica Fraglia del Torcolato a cui seguirà la nomina dei nuovi confratelli e il tradizionale mercatino dei prodotti tipici della Pedemontana Vicentina. Concluderà la manifestazione la spremitura pubblica del "Primo" Torcolato DOC Breganze Vendemmia 2009 accompagnata da momenti folcloristici. Tutti i vignaioli locali porteranno le loro uve e le uniranno in unico torchio, lo stesso utilizzato ogni anno per questa manifestazione e che ha ormai più di settant'anni ma ancora perfettamente funzionante e che ci riporterà indietro nel tempo. Questo mosto dal gusto dolce e dal colore giallo dorato una volta spremuto, impiegherà altri diciotto mesi a divenire quel prodotto squisito che tutti conoscono come Torcolato. Il vino Torcolato prende il nome dal metodo utilizzato per conservare i grappoli raccolti, infatti dopo aver selezionato l'uva migliore, essa viene appesa a delle travi in soffitte ben areate tramite una coppia di spaghi su cui il grappolo viene attorcigliato, "torcolato" per l'appunto, e lasciato a riposare.

Questo vino è riconoscibile oltre che per il tipico colore ambrato anche per il caratteristico profumo intenso di miele e di uva passita con spesso note di vaniglia. Piacevole al palato si sposa perfettamente con i formaggi saporiti e dolci secchi. Da solo, riporta alla mente la luce del sole che lo ha creato e tutto quanto la meditazione, a cui s'addice, voglia suggerire.



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 Oro

Bindella (Toscana, Italia)

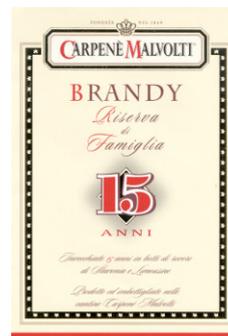
(Distillatore: Distillerie Berta)

Materia prima: Vinaccia di Vino Nobile di Montepulciano

Prezzo: € 32,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo ambra chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di fico secco, vaniglia, prugna secca, pralina, viola appassita, miele e cioccolato, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza e dolcezza. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, miele e pralina.



Brandy Riserva di Famiglia 15 Anni Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)

Materia prima: Selezione di Vini

Prezzo: € 24,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo brandy si presenta con un colore giallo ambra intenso, limpido e cristallino. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di tostato, cacao, vaniglia, fico secco, nocciola, tabacco, miele e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi

impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di miele, nocciola, fico secco e liquirizia. Questo brandy matura per almeno 15 anni in piccole botti di rovere di Slavonia e Limousine.



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	↔	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
2	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
3	↔	Merlot 2004, Castello delle Regine (Italia)
4	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
5	↗	Collio Bianco Col Disôre 2004, Russiz Superiore (Italia)
6	↘	Villa Gresti 2004, Tenuta San Leonardo (Italia)
7	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
8	↗	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
9	↗	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
10	↘	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
11	↔	Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Monte Sant'Urbano 2004, Speri (Italia)
12	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
13	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
14	↘	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
15	↘	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)

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