

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XV - Numero 158, Gennaio 2017

## L'Arte del Vino

Il vino è arte. Non ho dubbi su questo. Da quando il vino ha fatto la sua comparsa nelle tracce della storia degli esseri umani, o quanto meno di quello che sappiamo del nostro passato, è evidente che abbia svolto da sempre un ruolo di primario rilievo. Il vino, esattamente come l'arte, ha da sempre acceso animi e sentimenti, diventando, praticamente dal momento della sua "nascita", elemento importante di culture, riti pagani e religiosi. Il vino ha avuto - per così dire - la capacità di *accomunare* il sacro al profano, diventando bevanda centrale di baccanali e di momenti spensierati, fino a elemento fondamentale delle solennità di certi riti religiosi. Il vino è anche elemento di identificazione delle persone e delle loro terre, diventando perfino oggetto di scontri ideologici e di supposte superiorità. Un aspetto, quest'ultimo, ancora oggi vivo e che va ben oltre la semplice valutazione basata su questioni di gusto.

Il vino, inoltre, si fa arte. A partire dal momento nel quale si dà vita a una nuova vigna e si piantano le giovani barbatelle fino a quando il vino è versato nel calice. Passeggiando per una vigna, infatti, ci si rende conto di quanta arte si rivela fra i filari, espressione non solo delle viti e di quanto la Natura insegna loro, ma anche di come gli uomini le interpretano. Passeggiare nella vigna di un produttore - decisamente più interessante della vista di botti e cisterne - offre inoltre la possibilità di comprendere il rapporto che ha il produttore con il vino. Il suo vino, ovviamente. Perché è da come un vignaiolo cura la sua vigna che si capisce quale vino otterrà da quelle uve. Non si tratta di "ordine" alla stregua di un giardino ornamentale - del resto, anche il *caos* è capace di esprimere arte - piuttosto di come quelle viti crescono e le loro uve si esprimono. In ogni caso, è fuori dubbio, un *certo ordine* in vigna è necessario in funzione del tipo di vino che si intende ottenere. Anche questa è arte.

Il vino è anche tecnica, una parola che - apparentemente - sembrerebbe non avere legami con l'arte. La tecnica è comunque arte, una conferma che ci è offerta anche dal suo significato etimologico, poiché deriva dal greco *τέχνη* (*téchne*), che significa - appunto - arte, intimamente collegato al concetto di *"sapere fare"*. La capacità di sapere fare è indispensabile all'espressione concreta dell'arte poiché, senza questa, non è

possibile il fondamentale processo di trasformazione in un elemento condivisibile con altri. Il vino non costituisce eccezione a questa condizione, poiché il vino si fa e lo fanno gli uomini che interpretano, secondo la propria *arte*, quello che coltivano in vigna e lo trasformano in cantina. Proprio come un pittore che trasforma i colori per mezzo dell'arte, creando così un dipinto espresso attraverso i pennelli e la tela, così il viticoltore trasforma le uve in accordo alla sua arte.

Non esiste una sola forma di arte - notoriamente esprimibile in infinite forme e culture - e lo stesso vale anche per il vino, poiché non si esprime secondo un metodo o modo univoco. Un altro elemento che accomuna l'arte al vino è la capacità di fare appassionare le persone, spesso con accesi dibattiti condotti dai rispettivi sostenitori schierati in fiere fazioni. Lo stesso accade, evidentemente, con altre espressioni artistiche, come per esempio la musica, pittura, fotografia e cucina. C'è chi preferisce il vino prodotto esclusivamente secondo certe *tecniche* o filosofie di pensiero, chi invece preferisce altro e, in entrambi i casi, osteggiano e aborriscono l'espressione avversa al proprio gusto. Un po' come i sostenitori di un certo gruppo musicale, che stravede solo per quello, criticando gli altri che sono visti come una sorta di *negazione* del loro gusto o interesse musicale. È innegabile che entrambi siano arte, espressione del genio umano che l'ha pensata, espressa e quindi interpretata.

Il fascino che suscita il vino negli esseri umani è incredibilmente vario e nobile. Non credo sia dovuto alla presenza dell'alcol, pur riconoscendo che la storia ci ha fornito e continua a fornire prove tangibili sul rapporto, anche sacro e rituale, che gli esseri umani hanno per le bevande alcoliche. A onore del vero, va detto che le bevande alcoliche sono state usate - ancora oggi - per indurre un supposto stato di estasi capace di avvicinare l'uomo, o i ministri di certi culti, a certe divinità favorendone la comunicazione. Il caso del vino è comunque singolare. Se si considera che una bevanda alcolica può essere ottenuta semplicemente dalla fermentazione di una sostanza zuccherina - non necessariamente il succo d'uva - è evidente che il vino ha una dignità speciale. Un segno di forte connotazione culturale e tradizionale, il vino ha saputo fare sognare anche gli uomini di terre lontane. Per non parlare delle tante

### Sommario

L'Arte del Vino . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Cabernet Franc e Teroldego . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	9
Wine Guide Parade . . . . .	10

### 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

lodevoli citazioni di vini del passato e che troviamo in scritti antichissimi, come quelli, per esempio, di Plinio il Vecchio, Orazio, Marziale, Columella e Varrone.

Che dire poi del vino nell'arte? La nobile bevanda di Bacco è stata sovente soggetto o complemento di innumerevoli dipinti, per non parlare della poesia, prosa e musica. Se è vero che l'arte si realizza attraverso i sensi - quelli di chi la produce, quelli di chi la percepisce - è evidente che anche la degustazione è arte, poiché arte di interpretare l'arte. Va detto che l'arte del vino non potrebbe esistere senza l'essenziale contributo del territorio e della terra, non da meno dell'uomo che usa questi elementi come un'ipotetica *tavolozza per dipingere il suo vino*. Ogni elemento è parimenti essenziale, così come è fondamentale l'uso che si fa dei singoli elementi con lo scopo di combinarli in un'opera compiuta, un'interpretazione che non può necessariamente avere una sola visione. A differenza dell'arte tangibile e ripetibile, quella del vino è fruibile una sola volta e per pochi. Dopo averlo versato nel calice, infatti, il vino concede il suo ricordo solo a chi ne ha saputo godere. Chi l'avrebbe mai detto? Tanto rumore per del "semplice" succo d'uva fermentato?

Antonello Biancalana



GUSTO DiVINO

## Contrasti di Cabernet Franc e Teroldego

La principale gloria delle rosse autoctone del Trentino a confronto con il Cabernet Franc, una delle celebrità della viticoltura francese

La degustazione di due vini molto diversi fra loro offre interessanti opportunità di studio. Spesso le differenze, anche sostanziali, consentono di comprendere meglio le rispettive caratteristiche proprio per il fatto di essere qualità distanti. Questo è il caso delle due uve della degustazione per contrasto di questo mese, varietà molto diverse sotto ogni aspetto sensoriale. Teroldego e Cabernet Franc sono infatti i protagonisti

della nostra degustazione per contrasto, rivelando - nei rispettivi calici - qualità del tutto diverse unite a forte personalità. Il Cabernet Franc è particolarmente noto per il suo profilo sensoriale caratterizzato da evidenti aromi che ricordano il mondo vegetale, in particolare il peperone verde. Il Teroldego si fa invece apprezzare per i suoi profumi che ricordano direttamente i frutti a bacca nera, come amarena e mora.

Le sensazioni che ricordano i frutti non mancano nemmeno nel Cabernet Franc, tuttavia questa celebre varietà bordolese è principalmente nota e apprezzata per il suo profilo *erbaceo*. Entrambe le varietà si prestano alla produzione di vini di sicura personalità utilizzando tecniche enologiche diverse. Cabernet Franc e Teroldego offrono ottimi esempi sia vinificati in contenitori inerti sia in quelli di legno, botte grande o barrique. Le due varietà sono inoltre utilizzate per la produzione di vini insieme ad altre uve, in particolare il Cabernet Franc, che da sempre si unisce a Cabernet Sauvignon e Merlot per costituire il celebre *taglio bordolese*. Il Teroldego, sebbene sia usato insieme ad altre varietà, trova maggiore impiego nella produzione di vini monovarietali, pur facendosi notare anche quando si unisce ad altre uve. Le due varietà hanno infatti un forte carattere espressivo tale da renderle riconoscibili anche nei vini dove sono impiegate in unione con altre uve.

### Cabernet Franc

Il Cabernet Franc è una varietà capace di produrre vini di spiccata eleganza uniti a buona struttura. Celebre per essere una delle varietà che compongono il cosiddetto *taglio bordolese*, è originario della Francia e precisamente nel Paese Basco Francese, nell'area dei Pirenei Atlantici. Raggiunge la sua notorietà nel 1600 attraverso i vini rossi della Valle della Loira, area nella quale questa varietà è ancora presente e utilizzata. Il Cabernet Franc giunge nel territorio di Bordeaux, precisamente nella regione del Libournais, nel 1700 introdotto dal cardinale Richelieu. Spesso confuso con il Cabernet Sauvignon e, soprattutto in Italia, con il Carménère, questa varietà produce vini di buona struttura e dall'apprezzabile freschezza. Ricerche condotte sul DNA, hanno permesso di stabilire che il Cabernet Franc, dall'incrocio spontaneo con il Sauvignon Blanc, ha dato origine al Cabernet Sauvignon, una varietà nota per i suoi vini robusti e potenti.

Una delle caratteristiche che letteralmente divide gli appassionati di vino è la tendenza del Cabernet Franc a produrre vini dallo spiccato profilo *erbaceo*, nel quale si riconosce particolarmente il peperone verde. Va detto che questa caratteristica - apprezzata da molti, per niente gradita da altri - è fortemente legata sia al territorio sia alla maturazione dell'uva. Il tipico aroma di peperone verde si percepisce infatti nei vini le quali uve non sono giunte perfettamente a maturazione, sia per scelta del produttore, sia per le particolari condizioni meteorologiche. Quando raggiunge la piena maturazione, e con i dovuti criteri di qualità, l'aroma erbaceo del Cabernet Franc si attenua notevolmente, risultando perfino assente in certi casi. Vini dalla moderata struttura e dalla piacevole freschezza, ben si adattano alla maturazione in legno, procedura che accresce la complessità aromatica del Cabernet Franc. Il carattere di questa varietà è spesso imponente, tanto da essere facilmente riconosciuto quando presente, anche in piccola parte, nei vini.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XV - Numero 158, Gennaio 2017

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 © 2017 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)

## Teroldego

Varietà di antiche origini, il Teroldego è la gloria dei vini rossi del Trentino. L'origine del nome di quest'uva è ancora oggi motivo di discussione. Per alcuni deriverebbe da *Tiroler Gold*, cioè "oro del Tirolo", così - pare - fossero soliti chiamarlo alla corte di Vienna mostrando un deciso apprezzamento per i vini prodotti con quest'uva. Questa teoria vorrebbe il Teroldego avere origine nelle terre di confine con il Tirolo, assumendo diversi nomi e che riconducono allo stesso significato. *Tirolidigo*, *Tiroldele*, *Tiroldele* e *Tiroldegho*, sono appunto nomi con i quali nel tempo di è chiamata questa varietà. Per altri l'origine del Teroldego è da cercarsi nel territorio veronese del lago di Garda e specificamente all'uva che si chiamava *Tirolola*. Il nome pare derivare dal modo con il quale si coltivava questa vite, facendo ricorso a tutori vivi detti *tirelle*. Recenti studi condotti sulla genetica di questa varietà hanno consentito di rilevare analogie con le uve Lagrein, Marzemino e Syrah, uve di nota provenienza medio-orientale.

Il Teroldego è particolarmente diffuso nella Piana Rotaliana, nel territorio settentrionale del Trentino al confine con l'Alto Adige, dove questa varietà è protagonista dei vini DOC della denominazione Teroldego Rotaliano. La celebre rossa del Trentino è una varietà piuttosto versatile e ben si adatta sia alla produzione in contenitori inerti sia in botte, restituendo vini dal carattere molto diverso. Il Teroldego può produrre vini adatti alla lunga maturazione, regalando profili organolettici di interessante complessità. Dotato di buona struttura, i vini prodotti con quest'uva possono risultare piuttosto rotondi conservando, nel contempo, una piacevole freschezza. Si deve inoltre osservare che il Teroldego è una varietà particolarmente adatta alla produzione di vini per macerazione carbonica - i cosiddetti *novelli* - nei quali l'esuberante profilo di frutti neri risulta piuttosto intenso e piacevole.

## La Degustazione

La scelta dei vini prodotti con Cabernet Franc e Teroldego è davvero vasta. Si dovrà comunque fare attenzione e assicurarsi che siamo effettivamente prodotti con le due varietà in purezza. Questo è particolarmente vero per il Cabernet Franc, poiché è sovente utilizzato in unione ad altre uve, Cabernet Sauvignon e Merlot in particolare. Si dovrà inoltre fare attenzione alla confusione che si è verificata in Italia, dove il Cabernet Franc è talvolta confuso con il Carménère. Si farà anche attenzione ai vini etichettati genericamente come *Cabernet* che, in realtà, sono prodotti con Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Per la nostra degustazione per contrasto sceglieremo un Teroldego Rotaliano, possibilmente maturato in contenitori inerti. Per il Cabernet Franc effettueremo la nostra scelta nella vasta produzione del Friuli Venezia Giulia, in particolare della DOC Colli Orientali del Friuli. Entrambi i vini non devono avere più di due anni di età, caratteristica fondamentale per potere meglio apprezzare il carattere erbaceo del Cabernet Franc. I due vini sono serviti alla temperatura di 18 °C in calici da degustazione.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto dall'analisi dell'aspetto del Cabernet Franc dei Colli Orientali del Friuli. Il colore di questo vino - osservato alla base del calice - mostra una tonalità rosso rubino intenso e una trasparenza moderata. Incliniamo ora il calice



Il colore del Teroldego Rotaliano

sopra una superficie bianca - come, per esempio, un foglio di carta - e osserviamo la sfumatura del vino verso l'apertura del calice. Si osserva un rosso rubino intenso che, a volte, può mostrare lievi tonalità porpora. Passiamo ora all'osservazione del Teroldego Rotaliano, concentrando l'attenzione alla base del calice. Il colore del vino trentino mostra una tonalità rosso rubino intenso e una trasparenza più ridotta rispetto al Cabernet Franc. Incliniamo ora il calice e osserviamo la sfumatura del Teroldego: si nota ancora un colore rosso rubino con evidenti richiami al porpora, a conferma della buona capacità colorante di quest'uva.

Proseguiamo la nostra degustazione per contrasto con l'analisi olfattiva di Cabernet Franc e Teroldego. Come già detto, si tratta di due varietà molto diverse fra loro e, in particolare, nei profumi che esprimono dal calice. Il Cabernet Franc è celebre per il suo profilo dallo spiccato carattere erbaceo, nel quale si percepiscono spesso gli aromi di peperone verde, foglia di pomodoro ed erba falciata. Questa caratteristica si esprime maggiormente quando il Cabernet Franc è giovane e - in particolare - quando le uve provengono da territori a clima freddo oppure non giunte a piena maturazione. Con il tempo, infatti, la caratteristica erbacea della rossa francese si attenua notevolmente. Il Cabernet Franc, ovviamente, non è solo espressione di aromi erbacei: in questa uva si percepiscono anche frutti neri come ribes, amarena, mirtillo e prugna. Il Teroldego offre al naso un carattere decisamente orientato ai frutti neri e rossi, in particolare amarena, prugna e mora.

Iniziamo la valutazione olfattiva della nostra degustazione per contrasto dal calice del Cabernet Franc dei Colli Orientali del Friuli. La prima olfazione, che permette di valutare l'apertura del vino, esprime immediatamente il carattere erbaceo di questa varietà. Si percepisce infatti il tipico aroma di peperone verde che si unisce alle sensazioni di amarena, ribes e mirtillo. Facciamo roteare il calice, operazione che favorirà lo sviluppo degli altri aromi, e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo del Cabernet Franc si completa con violetta, prugna e, a volte, foglia di pomodoro. Passiamo al calice del Teroldego Rotaliano e procediamo con la prima olfazione. L'apertura del vino rosso del trentino si fa apprezzare per i suoi aromi netti di amarena, mora e prugna unitamente alla violetta. Dopo avere roteato il calice e proceduto con la seconda olfazione, il vino completa il suo profilo con lampone e, talvolta, fragola e me-

lagrana. Si confrontino ora i profili dei due vini: il carattere erbaceo del Cabernet Franc è adesso più evidente grazie alla comparazione per contrasto.

Le differenze fra i due continuano a essere evidenti anche nell'analisi gustativa. Prendiamo un sorso del Cabernet Franc dei Colli Orientali del Friuli e valutiamo il suo attacco, cioè le prime sensazioni che il vino produce in bocca. Si percepisce un carattere di moderata astringenza e una buona struttura, ben supportata da una piacevole freschezza che si contrappone all'effetto dell'alcol. La corrispondenza con il naso è buona: i sapori di amarena, ribes e mirtillo sono chiaramente percettibili in bocca. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Teroldego Rotaliano e prendiamo un sorso di questo vino. L'attacco del rosso trentino è caratterizzato da buona struttura e giusta astringenza e, rispetto al vino precedente, si percepisce una maggiore morbidezza e una minore freschezza. In bocca si percepiscono nettamente i sapori di amarena, mora e prugna, confermando quindi la buona corrispondenza con il naso.

L'ultima fase della nostra degustazione per contrasto analizza le sensazioni finali che i vini lasciano in bocca, in modo particolare la persistenza gusto-olfattiva, uno dei fattori principali che determinano la qualità. Il finale del Cabernet Franc dei Colli Orientali del Friuli è caratterizzato da buona persistenza gusto-olfattiva, lasciando in bocca piacevoli sapori di ribes, amarena e mirtillo. Oltre a questo, si continua a percepire una piacevole sensazione di freschezza conferita dalla moderata acidità del vino. Il finale del Teroldego Rotaliano è altrettanto persistente e in bocca si percepiscono piacevoli sapori di amarena, mora e prugna, oltre a una sensazione di morbidezza e maggiore struttura rispetto al vino precedente. Si confrontino, infine, le altre sensazioni gustative che i due vini lasciano in bocca, in particolare la tendenza *erbacea* del Cabernet Franc, qualità che si percepisce anche al gusto, del tutto assente nel Teroldego.

❖ ❖ ❖

## 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



### Trento Extra Brut Perlé Nero 2008 Ferrari (Trentino, Italia)

🍷 Pinot Nero

Prezzo: € 55,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

- 👁️ Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di pera, ananas, nocciola, pompelmo, burro, lievito, biancospino, miele e minerale.
- 👄 Attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e pompelmo.
- 📅 Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 6 anni.
- 🍴 *Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Pesce stufato, Paste ripiene*



**Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2004  
Ferrari (Trentino, Italia)**

Chardonnay

Prezzo: € 82,00

Punteggio

- Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, crosta di pane e susina seguite da aromi di agrumi, banana, acacia, miele, canditi, burro, cera d'api, lievito, cioccolato bianco, rosmarino, timo e minerale.
- Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e banana.
- Rifermentazione e maturazione in bottiglia sui propri lieviti per 10 anni.
- Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di pesce, Paste ripiene*



**Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Castèl  
2015  
Merotto (Veneto, Italia)**

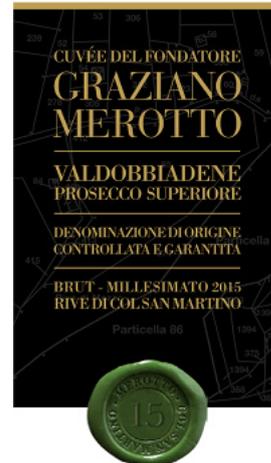
Glera

Prezzo: € 17,00

Punteggio

- Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.
- Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di pera, glicine e mela seguite da aromi di pesca, susina, ginestra, ananas, acacia e mandarino.

- Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole accenno di dolcezza.
- Finale persistente con ricordi di pera, pesca e mela.
- Fermentazione in autoclave per 50 giorni, maturazione sui propri lieviti per 4 mesi.
- Aperitivi, Antipasti di versure e crostacei, Risotti di verdure, Crostacei saltati*



**Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Rive di Col  
San Martino Cuvée del Fondatore Graziano Merotto  
2015  
Merotto (Veneto, Italia)**

Glera

Prezzo: € 18,00

Punteggio

- Giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pera, glicine e mela seguite da aromi di biancospino, ananas, ginestra, pesca, kiwi, agrumi, susina e mandarino.
- Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.
- Fermentazione e affinamento in autoclave per 6 mesi.
- Antipasti di pesce e crostacei, Crostacei saltati, Pasta e risotto con crostacei*



**Adarmando 2014**  
Tabarrini (Umbria, Italia)

Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, nespola e pera seguite da aromi di agrumi, ginestra, litchi, pesca, nocciola, ananas, miele, biancospino e minerale.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, nespola e litchi.

Almeno 12 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

*Pasta e risotto con funghi e crostacei, Carne bianca arrosto, Pesce stufato*



**Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2012**  
Tabarrini (Umbria, Italia)

Sagrantino

Prezzo: € 45,00

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,

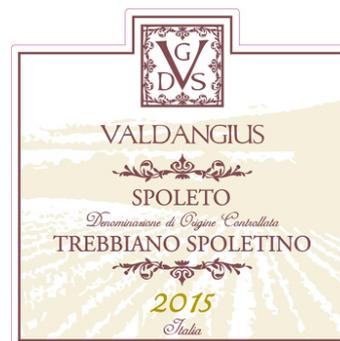
mirtillo, pepe rosa, tabacco, cacao, vaniglia, cuoio, macis, alloro e mentolo.

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

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

36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Spoleto Trebbiano Spoletino 2015**  
Valdangius (Umbria, Italia)

Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 11,00

Punteggio

Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

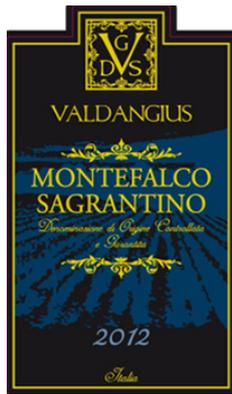
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e kiwi seguite da aromi di biancospino, agrumi, susina, ginestra, nespola, litchi e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di mela, susina e kiwi.

7 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.

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



**Montefalco Sagrantino 2012**  
Valdangius (Umbria, Italia)

Sagrantino

Prezzo: € 23,00

Punteggio  $\diamond\diamond\diamond$

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

12 mesi in barrique, 18 mesi in vasche d'acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia.

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



**Cilento Aglianico Rosso del Ciglio 2014**  
Salvatore Magnoni (Campania, Italia)

Aglianico

Prezzo: € 13,00

Punteggio  $\diamond\diamond\diamond$

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

10 mesi in botte e barrique, 2 mesi in bottiglia.

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



**Cilento Aglianico Primalaterra 2013**  
Salvatore Magnoni (Campania, Italia)

Aglianico

Prezzo: € 19,00

Punteggio  $\diamond\diamond\diamond$

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

20 mesi in botte, 4 mesi in bottiglia.

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



**Barbaresco Pora 2013**  
Musso (Piemonte, Italia)

Nebbiolo

Prezzo: € 20,00

Punteggio  $\diamond\diamond\diamond$

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 24 mesi in botte, 8 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Carne alla griglia*



**Barbaresco Rio Sordo 2013**  
Musso (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 20,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 18 mesi in botte, 8 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Brasati e stufati di carne, Carne arrosto, 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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Pignoletto: un Vino che Farà Strada

Il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia-Romagna che si è svolto a Bologna è stata l'occasione per incoronare ufficialmente il Pignoletto come re dei vini bianchi di questa regione. Sempre più presente nelle carte dei vini tra la Ghirlandina, passando dalle due torri fino ai paesaggi romagnoli, è stato anche uno dei protagonisti indiscussi delle carte dei vini che hanno partecipato al Premio Carta Canta, che ha l'obiettivo di valorizzare chi crede nella tipicità del territorio. E pensare che fino a pochi anni fa questo vino era trascurato, se non addirittura misconosciuto: più che alla critica enologica, questa volta, il merito va attribuito al mercato che lo ha di fatto riscoperto e portato alla ribalta.

Forti dei segnali delle vendite, i produttori hanno potuto puntare sul Pignoletto al punto di mettere a dimora nuovi filari di Grechetto Gentile - l'uva dalla quale si ottiene il vino - sia in pianura tra Modena e Forlì, sia sui declivi dei Colli Bolognesi. Una crescita qualitativa e di apprezzamento registrata anche dai dati IRI, che negli ultimi anni hanno riportato incrementi di vendite a doppia cifra, e fotografata, inoltre, dai giudizi di molte delle ultime guide vinicole 2017 appena presentate. La cartina di tornasole di questo positivo fermento in atto intorno al Pignoletto è rappresentato, infine, anche dal numero di aziende produttrici che vi stanno puntando con decisione, alcune delle quali condotte da giovani imprenditori che credono con forza nella tipicità.

Nel corso della tre giorni bolognese dedicata ai vini emiliano-romagnoli - giunta alla sua diciannovesima edizione - mai come quest'anno viaggi stampa, seminari e cene a tema sono state all'insegna del Pignoletto. Gli chef stellati Aurora Mazzucchelli e Alberto Bettini hanno valorizzato la poliedricità del vino abbinando ai piatti etichette provenienti da terroir specifici. Beppe Palmieri, sommelier dell'Osteria Francescana conferma che è una tendenza che va oltre Bologna: «Il Pignoletto è sempre più presente nelle carte dei vini della nostra regione. Se abbinato con sapienza, può affiancare anche piatti di alta cucina esprimendo al meglio il suo potenziale. Noi stessi negli ultimi anni abbiamo inserito in carta sempre nuove proposte: oltre al Pignoletto fermo e al frizzante stiamo guardando con interesse alle versioni metodo classico e rifermentato in bottiglia.»

Il Pignoletto rappresenta anche un caso di collaborazione tra piccoli e grandi produttori, oltre che tra pubblico e privato: basti pensare alla creazione del Consorzio Pignoletto Emilia Romagna, nato per tutelare la DOC che si è affiancata all'attività del Consorzio dei Colli Bolognesi sulla DOCG: i due enti

hanno lavorato sinergicamente tra loro, grazie alla compartecipazione di presidenza e direzione, e con le amministrazioni locali e la Commissione Europea, con lo scopo di tutelare al meglio questo vino e i suoi territori. Uno sforzo che ha dato buoni risultati sotto più aspetti: normativo, produttivo e di comunicazione.

«Il lungimirante riordino delle denominazioni avvenuto pochi anni fa - conferma Francesco Cavazza Isolani, presidente di entrambi i Consorzi - ha contribuito a rendere il vino più comprensibile agli occhi dei consumatori e, al tempo stesso, a indirizzare i produttori verso una più precisa collocazione delle etichette». Grazie ai tanti fattori che concorrono alla crescita di questo vino, tutti i produttori, nei diversi ambiti, stanno lavorando per innalzare qualità, produzione e immagine del Pignoletto.

### 2016 Anno Positivo per il Vino Italiano

Ripresa dei consumi nel mercato interno per il vino di qualità; leggera crescita dell'export; dematerializzazione dei registri e approvazione del Testo Unico della Vite e del Vino. Sono questi alcuni punti del bilancio estremamente positivo, sia sul fronte organizzativo sia politico, presentato dal presidente di Unione Italiana Vini, Antonio Rallo, all'ultimo Consiglio Nazionale UIV del 2016.

Proprio sull'approvazione del Testo Unico, il Vice Ministro dell'Agricoltura Andrea Olivero nel corso del suo intervento ha detto: «È nato per merito della collaborazione tra i soggetti della filiera produttiva, di cui Unione Italiana Vini è autorevole espressione. Grazie al suo operato, questo lavoro è stato possibile in un tempo relativamente breve. UIV, in questi anni, non ha tutelato solo gli interessi dei propri associati ma ha portato avanti le istanze di tutto il mondo vitivinicolo italiano. Questo coraggio nell'interpretare e proporre un'idea virtuosa di "bene comune", è stato indispensabile per formulare una legge corretta e completa. UIV rappresenta, in sintesi, un soggetto economico conscio della propria responsabilità nei confronti del comparto e un vero motore del vino italiano, di cui l'Italia ha veramente bisogno». «Con 60 nuovi soci e l'ingresso del Movimento Turismo del Vino in Unione Italiana Vini - ha commentato il presidente di UIV, Rallo - abbiamo toccato quest'anno un record di adesioni che premia il lavoro promosso da tutto il Consiglio Nazionale. Tra i grandi traguardi raggiunti nel 2016, è significativo il rafforzamento del nostro ruolo di rappresentanza nazionale ed europea: uno scenario positivo per la Confederazione, proiettata, grazie alle ultime novità introdotte dal Testo Unico, verso un programma concreto di modernizzazione del settore».

Alla consueta serata degli auguri che ha anticipato l'ultimo Consiglio UIV del 2016, hanno partecipato rappresentanti delle Istituzioni italiane e straniere, confermando l'amicizia e la stima nei confronti di Unione Italiana Vini, sempre più solido e apprezzato riferimento del mondo del vino a livello nazionale. Tra i presenti, il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin, che ha commentato: «Il vino è cultura e rappresenta una parte importante della nostra tradizione. In questi termini va approcciato e raccontato, per proporre un modello di consumo consapevole, rispettoso dei valori nobili che questo comparto, da sempre, esprime. Unione Italiana Vini si muove proprio in questa direzione e, da qui, nasce il sostegno che il Ministero

della Salute sta dando ai progetti di educazione alla responsabilità nel consumo di vino fino a ora proposti da UIV». Per quanto riguarda il dettaglio dei consumi interni, si registra che nella GDO sono cresciuti per il vino di qualità (fino a 0,75 l) del 3,8% a valore e dell'1,7% a volume (Fonte dati IRI - novembre 2016). Anche il canale Horeca fa rilevare un incremento delle vendite del 7,5% a valore e del 7% a volume (proiezione fine anno su dati Osservatorio del Vino). Il dato dell'export relativo al periodo Gennaio - Settembre vede una crescita del 3,3% a valore e del 1,4% a volume, trainato dal Prosecco (dati Osservatorio del Vino). Qualora si mantenesse questa tendenza, il valore delle esportazioni a fine anno potrebbe superare la soglia dei 5,5 miliardi di euro.



NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Grappa di Moscato Musso (Piemonte)

(Distillatore: Distilleria del Barbaresco)

Vinaccia di Moscato Bianco

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio

- Limpida, incolore e cristallina.
- Intensa, pulita e gradevole con aromi di uva, pera, pesca, nocciola e mela con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
- Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
- Finale persistente con ricordi di uva, pera e nocciola.
- Distillato in alambicco discontinuo sottovuoto a bagnomaria.

# Wine Guide Parade

Ottobre 2016

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Etna Rosso 2015, Planeta	7391
2	Marsala Vergine Riserva 2000, Carlo Pellegrino	6776
3	Cerasuolo di Vittoria 2014, Planeta	6710
4	Rambèla Bianca 2015, Randi	6178
5	Etna Rosso 2014, Planeta	5779
6	Terra di Monteverro 2012, Monteverro	5749
7	Sinna 2010, Randi	5614
8	Tinata 2012, Monteverro	5543
9	Moscato di Noto 2015, Planeta	5518
10	Marsala Superiore Riserva Ambra Semisecco 1998, Carlo Pellegrino	5502
11	Molise Tintilia Vinea Benedictina 2014, L'Arco Antico	5475
12	Bursòn Selezione 2010, Randi	5439
13	Monteverro 2012, Monteverro	5294
14	Passito di Noto 2014, Planeta	5268
15	Sicilia Nero d'Avola - Nocera 2014, Planeta	5122