

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica



Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIV - Numero 148, Febbraio 2016

Uve non Autoctone? Sì, Grazie!

Come cambiano i tempi e come continuano a cambiare. Una considerazione certamente frivola visto che il tempo, da sempre, fa il suo lavoro: passa, procede, va avanti e nel suo incessabile cammino, cambia le cose. Non è comunque il tempo a cambiare le cose, piuttosto gli uomini che adattano e cambiano la propria condizione, cultura, gusto e abitudini in funzione del procedere del tempo. Ma anche in funzione delle mode, delle idee, del "sentito dire", del "sono migliori perché me l'hanno detto" e perfino del "si fa perché è così". Il vino, evidentemente, non si sottrae ai capricci che gli uomini manifestano nel tempo, non solo per un semplice fatto di *evoluzione del gusto* ma anche, e soprattutto, per le mode del momento. Basta molto poco, infatti, per trasformare una "voce" in moda. Serve un esperto - spesso presunto tale, possibilmente con qualche interesse di parte, tanta supponenza e discutibile competenza - qualcuno disposto ad ascoltare e a fare da servile ma convincente megafono.

Il tempo porta anche ottuse "crociate", combattute con il solo principio di affermare una supposta superiorità o l'interesse di qualcuno o qualcosa - rigorosamente con gli occhi ben chiusi - dimenticando sempre, purtroppo, che il migliore non esiste. Questo vale anche per le uve e per il vino, non solo per gli uomini e le loro idee. Come per le varietà considerate *internazionali* o *alloctone*, la maggioranza delle quali di origine francese, un tempo ritenute emblema di assoluta qualità enologica, oggi spesso guardate con sufficienza se non disprezzo. Una crociata combattuta in favore delle cosiddette varietà *autoctone* o *indigene*, sostenendo, inoltre, una supposta superiorità per il semplice motivo che sono *le nostre uve quindi migliori*. Mi preme chiarire che le uve del nostro Paese sono davvero straordinarie e magnifiche, ma di certo non le uniche a esserlo. La ricchezza del vitigno Italia non ha uguali nel mondo, però il mondo esiste e mi piace guardarlo, ascoltarlo, valutarlo e apprezzarlo.

In un tempo non troppo lontano, evocare Merlot e Chardonnay, significava fare riferimento, in modo pressoché implicito, a un vino di notevole valore enologico. Forse si è esagerato

con queste uve, visto che ancora oggi sono presenti in molti vini, anche in Italia, spesso unite a varietà locali. Il fatto è comunque singolare perché, se è vero che le cosiddette varietà internazionali - in particolare Merlot e Chardonnay - sono oggi viste come uve, per così dire, da evitare, fa sorridere se si pensa alla Francia. In questo paese, infatti, non solo Merlot e Chardonnay sono ampiamente usate e apprezzate ovunque, ma è anche difficile considerarle varietà *internazionali* poiché, in questo paese, sono indiscutibilmente uve *autoctone*. Sarà poi anche vero che il numero di varietà esistenti in Francia è decisamente inferiore rispetto all'Italia, ma di certo i francesi non si lamentano delle loro uve *autoctone-internazionali*.

Di tutte le uve oggi ritenute "internazionali", le critiche più feroci sono rivolte a Chardonnay e Merlot, in particolare per la loro riconoscibilità e il carattere *morbido e rotondo* che conferiscono ai loro vini. Sarebbe come accusare Barbera e Nebbiolo, per aspetti opposti, a causa della fresca acidità che conferiscono ai loro vini. Visto poi che sia il Nebbiolo sia la Barbera sono usati insieme al Merlot, in quel caso ci sarebbe da capire se la critica è sollevata per la morbidezza dell'uva francese o per la freschezza delle uve piemontesi. Forse queste due uve internazionali - Merlot e Chardonnay - pagano il prezzo per essere state utilizzate a lungo, anche abusate, in vini prodotti con l'esplicito obiettivo di esaltare morbidezza e rotondità. Qualunque enologo, o chiunque abbia un minimo di competenza nella produzione di vini, sa benissimo che queste due qualità organolettiche si possono ottenere con ogni uva e semplicemente ricorrendo a *magie di cantina*.

Queste magie non riguardano solamente l'impiego della botte o della barrique, quest'ultima oggi vista con diffidenza, proprio come Merlot e Chardonnay. Ben si sa che, volendo, anche un vino prodotto con la Barbera - nota per la sua spiccata e piacevole acidità - può essere facilmente trasformata in un vino morbidissimo e rotondo. Non si tratta unicamente di additivi capaci di stravolgere il carattere di un'uva o di un vino, ma anche di condizioni climatiche, tecnologiche e viticole. La fresca Barbera, volendo, può diventare morbida e rotonda quanto il detestabile Merlot. Inutile dire che apprezzo molto la Barbera e che il mio non è un attacco ai suoi vini o ai suoi

Sommario

Uve non Autoctone? Sì, Grazie!	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Nero d'Avola e Syrah	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Guide Parade	9

DiWINEtaste OnLine

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

produttori. Prendo questa nobile varietà piemontese proprio perché opposta al Merlot ma che, volendo, può assomigliargli molto. I pregiudizi sono sempre deplorabili, soprattutto per il fatto che influiscono sulle nostre idee e sulla nostra capacità di comprendere le cose per quello che realmente sono. Personalmente ho avuto il piacere, e aggiungo, il privilegio, di assaggiare e meravigliarmi della grandezza di certi Merlot e Chardonnay, non solo francesi.

Di certo non mi ha disturbato il pensiero che quei vini regalassero una dominante sensazione di morbidezza e rotondità, piuttosto mi sono stupito per la grandezza enologica di quello che avevo nel calice. In fin dei conti, non si può pretendere che un leone assomigli o si comporti come un topo e viceversa. Allo stesso modo non si può accusare il Merlot e lo Chardonnay di essere quello che sono, soprattutto per il fatto che hanno dimostrato, con i fatti concreti, che da queste uve si possono produrre grandissimi vini. Lo stesso vale, evidentemente, per qualunque altra uva, autoctone comprese. Non mi pongo mai di fronte al vino in modo pregiudiziale, soprattutto per il fatto che sarebbe un errore gravissimo per la sua comprensione. Merlot, Chardonnay, Sangiovese o Trebbiano Toscano non ha importanza: a me interessa che sia buono e che sia fatto bene. Perché tollero molto meno i difetti esaltati come pregi, piuttosto che i pregiudizi sulle uve. Internazionali comprese.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Nero d'Avola e Syrah

L'uva rossa più importante della Sicilia si confronta con la gloria dei vini rossi della Valle del Rodano, due uve distanti che si incontrano spesso nello stesso calice

Sicilia in Italia e Valle del Rodano in Francia. Due terre distanti, madri di grandi vini, sia bianchi sia rossi, nei due territori si producono anche vini dolci, tuttavia va detto che, in questo senso, la Sicilia ha una produzione più significativa. Nero d'Avola e Syrah sono due uve rosse molto diverse fra loro, certamente distanti e non solo per motivi geografici. Eppure queste due uve si sono incontrate in molti vini, un incontro che è avvenuto in Sicilia tanti anni fa. La celebre rossa siciliana, oltre a essere utilizzata in purezza per i vini dell'isola, è spesso unita ad altre varietà, sia autoctone sia internazionali. Una di queste uve è appunto il Syrah che, aggiunta in quantità variabili, la ritroviamo in molti vini rossi della Sicilia. Cosa del tutto diversa quella che si verifica nella Valle del Rodano, dove il Syrah è vinificato spesso in purezza ed è il pilastro fondamentale dell'enologia di questa terra.

Due varietà molto diverse che ben si prestano per una degustazione per contrasto, scoprendo - quindi - che le analogie fra le due uve sono davvero poche. Per certi aspetti Nero d'Avola e Syrah si possono considerare due varietà complementari, forse anche questo spiega - oltre ai motivi storici e di opportunità - il motivo per il quale in Sicilia le due uve si trovano insieme in diversi vini dell'isola. Per completezza, in Sicilia il Nero d'Avola è vinificato insieme a diverse varietà *alloctone*, in particolare Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, così come ad altre uve locali a bacca rossa. Parlando di vini multi varietali, nella sua terra d'origine - la Valle del Rodano - il Syrah è parte di uno dei vini più celebri di questo territorio: lo Châteauneuf-du-Pape rosso. Il Syrah ricopre comunque un ruolo *marginale* in questo vino, poiché - va detto - le varietà principali che lo compongono sono Grenache Noir e Mourvèdre.

Le origini del Nero d'Avola sono state per lungo tempo oggetto di confusione, principalmente a causa dei tanti nomi con i quali si chiama quest'uva. La confusione principale si deve all'italianizzazione del suo nome più conosciuto, *calaulisi* in dialetto siciliano, italianizzato in *calabrese*, intendendo quindi la vicina Calabria come sua terra di origine. In realtà, il nome *calaulisi* deriva dai termini dialettali siciliani *cala* e *aulisi*. *Calala* deriva da *calea*, sinonimo di *rracina* che in dialetto siciliano significa "uva". *Aulisi* significa qualcosa o qualcuno proveniente da *Aula*, nome dialettale siciliano di Avola, località in provincia di Siracusa e famosa anche per le sue celebri mandorle. L'origine del Nero d'Avola dalla vicina Calabria non trova pertanto fondamento, poiché il significato di *calaulisi* si tradurrebbe in italiano come "uva di Avola".

Il Nero d'Avola, oltre a essere vinificato in purezza in tutto il territorio della Sicilia, è anche parte dell'unica Denominazione di Origine Controllata e Garantita dell'isola: il Cerasuolo di Vittoria. In questo vino, infatti, il Nero d'Avola è presente in percentuale dominante e si unisce al Frappato, un'altra interessante uva rossa della Sicilia. Il Nero d'Avola offre una

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIV - Numero 148, Febbraio 2016

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2016 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



Il colore e la trasparenza del Syrah

versatilità enologica piuttosto ampia, capace di dare vini *relativamente semplici* fino a vini di interessante complessità. Prima della sua rivalutazione enologica, il Nero d'Avola era sovente impiegato come varietà da taglio, cioè usata per conferire corpo e colore ad altri vini. Il Nero d'Avola si presta molto bene alla vinificazione in contenitori inerti e alla maturazione in botte. Grazie alla sua discreta acidità, i vini prodotti con Nero d'Avola, in particolare quando fatti maturare in legno, possono evolvere in bottiglia per diversi anni, sviluppando un profilo organolettico di interessante complessità.

L'origine del Syrah, per certi aspetti, condivide con il Nero d'Avola la confusione derivata dal suo nome. Per lungo tempo si è ipotizzato che la rossa del Rodano provenisse dalla città di Shiraz, in Iran, oppure da Siracusa, in Sicilia. Per lungo tempo si è supposto che il Syrah fosse originario di Shiraz, tanto che, ancora oggi, in certe parti del mondo questa uva è chiamata come la città iraniana, soprattutto in Australia. Recenti studi eseguiti sul DNA del Syrah, hanno finalmente permesso di comprendere la reale origine di quest'uva, inequivocabilmente collocata nella Valle del Rodano in Francia. Oggi si può affermare che il Syrah deriva da altre due varietà francesi: Dureza e Mondeuse Blanche. Nello specifico, si ritiene che il Syrah sia stato generato da una vite di Mondeuse Blanche impollinata dalla Dureza, tuttavia la ricerca non ha permesso di stabilire quando questo si è verificato in passato.

I vini prodotti con il Syrah sono particolarmente famosi per due caratteristiche: la buona struttura e l'evidente aroma di pepe nero che si può percepire in certi suoi vini. Caratteristica organolettica affascinante e ricercata, ricerche condotte su quest'uva hanno permesso di stabilire che l'aroma di pepe nero del Syrah è dovuto alla presenza del *rotundone*. Questo sesquiterpene è infatti presente nel pepe nero e, oltre a ritrovarlo in altre piante, lo troviamo anche nei vini prodotti con Syrah. La rossa della Valle del Rodano ha riscosso interesse in diversi paesi del mondo e oggi è considerata una varietà internazionale. Il Syrah è infatti coltivato nella quasi totalità dei paesi vitivinicoli del mondo, in particolare in Australia dove riscuote un notevole successo. Diffusissimo nella Valle del Rodano, il Syrah è la varietà dalla quale si producono i due dei vini più famosi di questo territorio: Hermitage e Côte-Rôtie.

La nostra degustazione per contrasto prenderà in esame un Nero d'Avola prodotto nel territorio di Siracusa - in Sicilia - e

un Syrah prodotto nella Valle del Rodano, in Francia. Scegliemo due vini maturati in botte per un breve periodo così che le qualità del legno non influiscano eccessivamente sul profilo organolettico dei due vini. Nella scelta dei vini, è bene fare particolare attenzione alla loro composizione. Si deve infatti notare che, nonostante nell'etichetta sia riportato il nome di una sola varietà, può accadere che in realtà si tratti di un vino multi varietale e nel quale l'uva indicata è presente in quota dominante. Scegliamo vini appartenenti alla stessa annata e comunque non oltre i tre anni di età dalla vendemmia, così da mantenere il giusto equilibrio fra aromi secondari e terziari. I vini saranno degustati in due calici da degustazioni e serviti alla temperatura di 18 °C.

Come di consueto, iniziamo la nostra degustazione per contrasto dall'esame visivo, quello che prevede la valutazione del colore e della trasparenza del vino. Versiamo i due vini nei rispettivi calici e incliniamoli sopra una superficie bianca. Iniziamo dalla valutazione del colore e trasparenza del Nero d'Avola. Alla base del calice si osserverà un colore rosso rubino intenso e brillante, oltre a una trasparenza moderata: se poniamo un testo scritto dietro il calice, la lettura risulterà piuttosto semplice. La sfumatura del Nero d'Avola - osservata all'estremità verso l'apertura del calice - conferma il colore rosso rubino. Osserviamo ora l'aspetto del Syrah. Alla base del calice si osserva un colore rosso rubino intenso, quasi cupo, e la trasparenza è inferiore rispetto al Nero d'Avola, decisamente più concentrato. La sfumatura del Syrah presenta una tonalità rosso rubino e, non raramente, una tendenza al rosso porpora.

I profili olfattivi di Nero d'Avola e Syrah si presentano al naso del degustatore con notevoli differenze. Entrambe le varietà fanno delle sensazioni riconducibili a frutti rossi e neri le loro caratteristiche aromatiche principali, anche se con sviluppi e riconoscimenti diversi. In termini generali, il Syrah tende più facilmente verso riconoscimenti associabili a frutti neri - ribes, amarena e prugna in particolare - mentre il Nero d'Avola esprime sia frutti neri sia rossi. Il Syrah si fa riconoscere prevalentemente per i suoi profumi dominanti di prugna e ribes, mentre nel Nero d'Avola saranno l'amarena e la mora a caratterizzare l'apertura. In entrambe le varietà si riconoscerà il piacevole profumo floreale di violetta. Nero d'Avola e Syrah si prestano molto bene alla vinificazione in botte e barrique, una tecnica che - comprensibilmente - arricchisce il profilo dei vini con sensazioni terziarie.

Poniamo i due calici di fronte a noi e manteniamoli in posizione verticale senza rotarli. Procediamo quindi alla valutazione degli aromi di apertura dei due vini, iniziando dal Nero d'Avola. Dal calice si percepiranno aromi di amarena, prugna e mora, oltre a un piacevole profumo di violetta. Passiamo all'altro calice e, senza rotarlo, valutiamo gli aromi di apertura del Syrah. Al naso si percepirà un profilo molto diverso rispetto al Nero d'Avola, in questo vino è il ribes a svolgere il ruolo dominante, al quale seguono prugna e amarena. Anche nel Syrah si percepisce il piacevole profumo della violetta. Dopo avere roteato i calici, torniamo ad annusare il Nero d'Avola nel quale si percepirà mirtillo, lampone e carruba. Inoltre, dipendentemente dal tipo di botte utilizzato, si percepiranno aromi di tabacco e vaniglia. Il profilo del Syrah si fa ora apprezzare per il caratteristico profumo di pepe nero, oltre a mirtillo, mora e, grazie alla maturazione in legno, vaniglia, tabacco e cioccolato. Si noti in entrambi i vini l'accento rinfrescante e

balsamico che ricorda il mentolo.

Le differenze fra le due uve continuano, in modo netto, anche all'assaggio. Prendiamo un sorso di Nero d'Avola e apprezziamone l'attacco. In bocca percepiamo una sensazione di moderata astringenza seguita da una piacevole morbidezza e percettibile freschezza. La corrispondenza con il naso è buona e si potranno percepire sapori di amarena, prugna e mora. Passiamo all'assaggio del Syrah. L'attacco di questo vino si caratterizza per una maggiore sensazione di astringenza e una freschezza minore, anche la morbidezza risulta inferiore rispetto al Nero d'Avola. In bocca si percepiranno i sapori di ribes, amarena e prugna. Si noti anche la differenza di struttura nei due vini: il Syrah risulta avere un corpo decisamente più pieno del Nero d'Avola. L'impatto dell'alcol sembra essere maggiore nel Nero d'Avola, contribuendo, inoltre, alla sensazione di morbidezza, offrendo in bocca una piacevole rotondità.

La parte finale della degustazione riguarda le sensazioni finali che si percepiscono in bocca dopo avere deglutito il vino. Il Nero d'Avola si fa apprezzare per la sua buona persistenza, lasciando in bocca sapori che ricordano mora, amarena e prugna, oltre a una piacevole sensazione di morbidezza che si unisce a percettibile freschezza. Il finale del Syrah è certamente di buona persistenza, nel quale si potranno apprezzare i sapori di ribes, prugna, amarena e, rispetto al Nero d'Avola, una sensazione di maggiore struttura e astringenza. Le differenze si percepiscono anche in questa fase, poiché i due vini lasciano in bocca sensazioni estremamente diverse, sebbene piacevoli in entrambi i casi. Due uve diverse, quasi opposte, protagoniste dei vini rossi delle rispettive terre e che riescono comunque a trovarsi bene insieme, come dimostrato dai tanti vini prodotti in Sicilia dall'unione di queste due varietà.



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



Adarmando 2013 Tabarrini (Umbria, Italia)

🌟 Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 20,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

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

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

📅 9 mesi in vasche d'acciaio, 9 mesi in bottiglia.

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



Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2011
Tabarrini (Umbria, Italia)

Sagrantino

Prezzo: € 50,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco, cuoio, grafite, macis, pepe rosa 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, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati



Contemaso Rosato 2014
Alessandro Tognozzi Moreni (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 14,00

Punteggio

Rosa ciliegia brillante e sfumature rosa ciliegia, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e ciclamino seguite da aromi di fragola, mirtillo, susina e pesca.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

6 mesi in vasche d'acciaio.

Paste ripiene, Risotto con carne, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Latticini



Contemaso 2010
Alessandro Tognozzi Moreni (Toscana, Italia)

Sangiovese (60%), Petit Verdot (27%), Cabernet Sauvignon (13%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

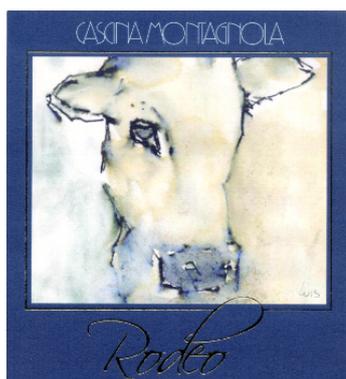
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, lampone, iris ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

15 mesi in barrique.

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



Colli Tortonesi Barbera Rodeo 2010
Cascina Montagnola (Piemonte, Italia)

 Barbera

Prezzo: € 13,50

Punteggio $\diamond\diamond\diamond\diamond$

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

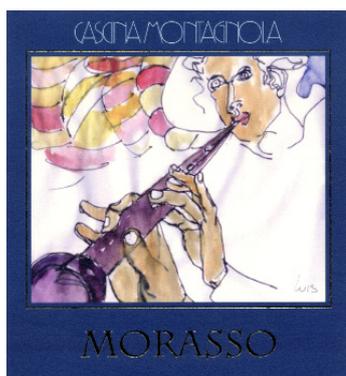
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, vaniglia, cacao, tabacco, liquirizia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna.

 15 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Colli Tortonesi Timorasso Morasso 2008
Cascina Montagnola (Piemonte, Italia)

 Timorasso

Prezzo: € 19,00

Punteggio $\diamond\diamond\diamond\diamond\star$

 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di susina, agrumi e miele seguite da aromi di mela

cotogna, confettura di pere, confettura di pesche, nocciola, biancospino, ginestra, fieno, pietra focaia e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela cotogna, susina e miele.

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

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



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Tralivio 2013
Sartarelli (Marche, Italia)

 Verdicchio

Prezzo: € 12,00

Punteggio $\diamond\diamond\diamond\diamond$

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 6 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.

 *Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di pesce, Pesce fritto*



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Balciana 2013
Sartarelli (Marche, Italia)**

Verdicchio

Prezzo: € 27,00

Punteggio

Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela cotogna, albicocca e miele seguite da aromi di mandorla, agrumi, biancospino, pera, susina, ananas, camomilla, canditi, ginestra, nocciola e minerale.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela cotogna, albicocca e miele.

8 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Formaggi



**Barbera d'Alba Superiore Marun 2012
Matteo Correggia (Piemonte, Italia)**

Barbera

Prezzo: € 24,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

18 mesi in barrique.

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



**Roero Riserva Roche d'Ampsej 2011
Matteo Correggia (Piemonte, Italia)**

Nebbiolo

Prezzo: € 35,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

18 mesi in barrique, 24 mesi in bottiglia.

Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, 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.

Nuovo Record del Vino Italiano negli USA: Vinality International a San Francisco, New York e Miami

Trainata da un export che nel 2015 ha visto l'enologia italiana mettere a segno un nuovo record con 5,4 miliardi di euro stimati dei quali 1,4 negli Usa, è ripartita il 17 gennaio l'attività all'estero di Vinality International, con tappe a San Francisco (17-19 gennaio) al Winter Fancy Food, a New York (7-9 febbraio) e a Miami (10 febbraio). Si tornerà a New York a maggio, dopo Canada e Cina a febbraio e marzo, e poi a giugno sarà la volta di Chicago al Fmi Connect (20-23 giugno) e di nuovo di New York con la partecipazione al Summer Fancy Food (26-28 giugno).

La focalizzazione sul mercato statunitense è frutto di una scelta strategica di lungo periodo impostata da Veronafi, che ha portato Vinality International a diventare braccio operativo del Mise - Ministero dello sviluppo economico e Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane nel Piano Speciale Usa per la promozione dei beni di consumo e dei prodotti enoagroalimentari, lanciato nel 2015.

«Il consumo di vino negli Usa continua a crescere - afferma il direttore generale di Veronafi Giovanni Mantovani - ma si tratta di un mercato con due facce, come emerso durante i numerosi workshop che gli abbiamo dedicato durante wine2wine, il forum del vino svoltosi nel dicembre scorso: per certi versi è maturo e questo lo vediamo dalla curiosità espressa dai consumatori per vini meno famosi espressione di territori ancora sconosciuti; d'altro canto, però, ci sono Stati dove solo ora si inizia a consumare vino. Con Vinality International siamo negli Stati Uniti dal 2002 e continuiamo a potenziare la nostra attività di anno in anno, proprio per aprire sempre nuovi spazi commerciali per le cantine italiane e per attrarre buyer americani a Vinality, dove già rappresentano il 15% delle presenze estere».

La prossima attività di Vinality International negli Usa prevede la realizzazione di Executive Wine Seminar della Vinality International Academy - VIA, tenuti dal direttore scientifico Ian D'Agata.

A San Francisco tre i seminari avanzati su Grignolino, le subzone del Chianti e l'Etna, mentre uno base realizzato in collaborazione con Fivi (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti) dedicato ai vini artigianali. I vini erano disponibili in un wine bar appositamente allestito per la degustazione da parte dei buyer e pubblico.

A New York è stata ancora la volta del Grignolino e dei vini artigianali, si è parlato anche di tendenze di consumo di vino

nei ristoranti italiani e di come queste possono riproporsi negli Usa. A Miami, oltre che di Grignolino e di vini artigianali, un terzo Executive Wine Seminar VIA dedicato al Carmignano.

Vini Spumanti Italiani Leader nei Mercati Esteri

«Dalle stime dell'Osservatorio del Vino, emerge che il comparto nazionale dei vini spumanti chiuderà il 2015 con soddisfazione, traguardando una produzione di 519 milioni bottiglie nel 2015 (+10% su 2014) e un consumo interno in ripresa. A confermare questo trend, sono i dati assoluti di consumo relativi al Natale che passerebbero, secondo stime dell'Osservatorio, da 54 milioni di bottiglie delle festività 2014 a 56,5 milioni previsti per le prossime. Interessante anche l'export di spumante italiano che, trainato dal Prosecco (+29%), con 362 milioni di bottiglie fa registrare per tutto il 2015 un +13% sul 2014. Tasso di crescita triplo, questo, rispetto a quello relativo all'export mondiale di bollicine pari a +4,1%». Con queste parole Domenico Zonin, Presidente di Unione Italiana Vini - la principale organizzazione di settore nel comparto, espressione della rappresentanza nazionale e unitaria di tutti i soggetti imprenditoriali e professionali della filiera vitivinicola che rappresenta oltre il 50% del fatturato nazionale nel settore del commercio vinicolo e l'85% dell'export - commenta le stime fornite dall'Osservatorio del Vino relativamente al bilancio 2015 per i vini spumanti, sulla base dei dati elaborati da Ismea, da UIV e da SDA Bocconi.

«Numeri importanti per le bollicine italiane sia sul mercato interno sia all'estero - dichiara Raffaele Borriello, Direttore Generale di ISMEA - che quest'anno supereranno la soglia produttiva di 500 milioni di bottiglie, grazie soprattutto ad un export che viaggia a doppia cifra rispetto al 2014. In ripresa anche il mercato in Italia (+4%) trainato soprattutto dalle vendite presso la GDO (+8% a volume e +7% a valore) e l'HoReCa. La spumantistica - prosegue Borriello - è un ambito produttivo che Ismea sta seguendo con crescente interesse, mettendo a disposizione del sistema vinicolo italiano fonti informative ufficiali e certificate per assicurare certezza attendibilità scientifica dei dati».

«Il mese di dicembre - aggiunge Zonin - per molte realtà rappresenta ancora un momento molto attivo che può far variare sensibilmente il risultato finale d'impresa. Per questo motivo i dati definitivi verranno presentati entro i primi sei mesi del 2016, quando saranno chiusi i bilanci di tutte le aziende. Interessante evidenziare, però, che il consumo di spumante italiano nel mercato interno, grazie soprattutto al Prosecco, si è stagionalizzato, diventando vino "da tutto pasto per tutto l'anno". Trend confermato dai dati: negli anni 2000 il 60% degli spumanti si consumava a Natale quando oggi, invece, il consumo è sceso al 35%».

«Nonostante i dati a disposizione e i nostri migliori auspici - spiega il Presidente Zonin - dobbiamo avviare una seria riflessione su come consolidare i risultati ottenuti e stabilizzare la leadership per far crescere il valore del nostro export. Il comparto spumantistico nazionale fatica a strutturarsi organicamente per affrontare il salto inevitabile verso i mercati stranieri, sempre più interessati al nostro prodotto di qualità. È bene evidenziare che l'export, infatti, si sposta verso gli spumanti di qualità che, in valore, fanno registrare un +16,4% per i DOP e un +57,5% per gli IGP, quando invece gli spumanti

“comuni”, pari al 14% a volume e al 12% a valore del totale esportato, perdono il 5,7% a volume mantenendo un debole +1,3%».

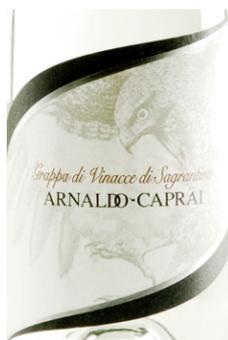
«I sensibili risultati di crescita in quantità e valore, unitamente alla destagionalizzazione dei consumi - conclude Andrea Rea, Responsabile Wine management lab SDA Bocconi - dimostrano senza equivoci il successo della formula italiana nel mercato delle bollicine. È il contesto ideale per realizzare strategie di marketing specifiche, non solo per riposizionare l'Asti, unico prodotto in controtendenza, ma soprattutto per consolidare e sviluppare la leadership della straordinaria varietà italiana e del suo stile di vita “evergreen” nel mondo intero».



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa di Sagrantino di Montefalco
Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)
 (Distillatore: Distillerie Bonollo)

🍷 Vinaccia di Sagrantino

Prezzo: € 18,00 - 70cl

Punteggio ◆◆◆

- 👁️ Limpida, incolore e cristallina.
- 🌿 Intensa, pulita e gradevole con aromi di prugna, mora, nocciola, geranio e uva passa, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
- 👄 Saperi intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e nocciola.
- 🍷 Distillata con alambicco discontinuo a vapore.



Wine Guide Parade

Novembre 2015

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2013, Garofoli	5612
2	Franciacorta Pas Dosé Riserva Baiana 2007, La Montina	3513
3	Collina d'Oro 2014, Roccafiore	2648
4	Conero Riserva Grosso Agontano 2011, Garofoli	2596
5	Prova d'Autore 2012, Roccafiore	2465
6	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Nero 2009, Tenuta Fulcera	2453
7	Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Metodo Classico Delis 2011, Garofoli	2431
8	Montefalco Sagrantino 2010, Roccafiore	2006
9	Curtefranca Rosso dei Dossi 2012, La Montina	1968
10	Franciacorta Rosé Extra Brut Millesimato 2009, La Montina	1893
11	Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Brumato 2007, Garofoli	1813
12	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva Serra Fiorese 2010, Garofoli	1710
13	Fiorfiore 2013, Roccafiore	1549
14	Franciacorta Brut, La Montina	1502
15	Franciacorta Brut Millesimato 2008, La Montina	1463