

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 100, Ottobre 2011

DiWineTaste: 100!

Era una sera di fine estate - esattamente il 9 settembre 2002 e l'orologio del computer segnava le ore 22:10 - quando la prima versione del sito e il primo numero di DiWineTaste venivano consegnati al web. Con me, quella sera, l'amico di sempre, amico di una vita, Stefano Passerini, per anni collaboratore di DiWineTaste e con il quale ho condiviso l'avventura di questa pubblicazione. Un *click* e il sito era visibile in rete e, con esso, il primo numero di DiWineTaste disponibile per essere scaricato e letto nel proprio computer. Il "varo" del primo numero fu festeggiato pochi minuti dopo: un Marsala Vergine del 1987 il vino scelto per il grande evento, da sempre mio *vino del cuore e nel cuore* e anche vino fra i preferiti di Stefano. Fu così che, andando a far rivivere i ricordi della memoria, partì l'avventura DiWineTaste, avventura che, in realtà, era iniziata già da qualche mese, anche se l'idea iniziale risale a due anni prima.

A quei tempi, era il 2000, mi trovavo negli Stati Uniti d'America, ed è lì che un giorno mi venne in mente l'idea di fondare una pubblicazione di critica e cultura enologica. Le mie competenze professionali di quel tempo - ho trascorso 22 anni della mia vita a progettare software - mi hanno subito diretto verso le possibilità di diffusione offerte da internet, escludendo, da subito, la carta stampata. Un mensile di critica e cultura enologica disponibile solo in internet, che chiunque potesse leggere comodamente nel proprio computer o, eventualmente, stamparlo. Sono ancora convinto di quella scelta, a distanza di quasi dieci anni e cento numeri, anche se - lo ammetto - non è stata subito compresa dagli addetti del mondo del vino. Ancora oggi, sono molti i produttori del vino che guardano con un certo "distacco" internet e il web, pochi hanno compreso le potenzialità di questo strumento e come possa essere utile al loro lavoro. Le cose sono migliorate rispetto a dieci anni fa, ma ritengo che, in questo senso, il vino e le cantine debbano ancora percorrere e capire molta strada.

A guardare com'era DiWineTaste agli inizi della sua storia, oggi si farebbe fatica a riconoscerlo. Per molti mesi - e forse i nostri lettori più affezionati lo ricorderanno - DiWineTaste era disponibile solamente in formato PDF e solo un anno più tardi, sarà possibile leggerlo nel proprio *browser* in comuni pagine web. Eppure, nonostante DiWineTaste si possa leggere con un

comune browser web, la maggioranza dei nostri lettori preferisce scaricare la versione PDF. E questo, lo dico con orgoglio, conferma che la mia scelta iniziale non era poi del tutto sbagliata. Rispetto al 2002, anche il sito è molto cambiato. Dalla semplice possibilità di scaricare la rivista in formato PDF, oggi le funzioni e i servizi messi a disposizione ai nostri lettori sono aumentati in modo considerevole. Anche il numero dei lettori è, fortunatamente, aumentato rispetto a dieci anni fa. Dalle poche centinaia del primo numero, oggi DiWineTaste conta una media di 145.000 lettori mensili, divisi fra Italia e resto del mondo.

Sì, certo, abbiamo fatto un po' di strada e c'è ancora tanta strada da fare. Del resto, ogni viaggio ha un inizio e spesso non finisce mai, nel senso che ogni viaggio porta sempre e inevitabilmente dentro a un altro viaggio. Chi mi conosce, conosce anche il mio interesse per la cultura e la filosofia orientale, quella cinese in particolare. Nell'editoriale del primo numero di DiWineTaste, citai un celebre pensiero del filosofo cinese Lǎo Zǐ autore della fondamentale opera taoista *Dào Dé Jīng*, un passo che - lo ammetto - mi piace sempre ricordare nelle cose che faccio. Nel capitolo 64, Lǎo Zǐ scrive che «un lungo viaggio inizia da un primo passo». E quello era il primo passo di questo nostro viaggio e che spesso ci ha portato in luoghi che non immaginavamo di dovere visitare e, da lì, iniziare un nuovo viaggio. Di certo, in ogni tappa abbiamo conosciuto cose nuove - anche grazie al continuo supporto e ai suggerimenti dei nostri lettori - non sempre positive, ma che ci hanno comunque fatto comprendere la giusta direzione da prendere o cambiare quella attuale.

Il mio obiettivo è sempre stato lo stesso sin dall'inizio di questa attività: creare una pubblicazione libera e indipendente, senza condizionamenti di nessun tipo, tanto meno di tipo economico, così da offrire ai lettori un giudizio libero sui vini recensiti. In questi cento numeri, abbiamo assaggiato e recensito circa 3800 vini di oltre 600 produttori, 220 distillati di oltre 80 distillerie e marchi. Tutti i vini e distillati sono stati valutati rigorosamente alla cieca, chiedendo ai produttori unicamente l'invio dei campioni da recensire. Nessun compenso, nemmeno di tipo "oscuro" nella forma di pubiredazionale o

Sommario

DiWineTaste: 100!	1
GUSTO DIVINO	
I Vini Rossi Maturi	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Parade	12

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

contributo editoriale. Proprio perché la nostra visione ed etica editoriale è sempre stata la stessa: creare una pubblicazione libera e indipendente. E per sottolineare ulteriormente questo, non abbiamo - né accettiamo - pubblicità esplicita da parte di produttori di vino, nelle inserzioni che sono facilmente riconoscibili nel nostro sito ed esposti negli appositi spazi. Il lettore, prima di tutto, e il rispetto che gli dobbiamo per la fiducia che ci dimostra nel venire a leggere quello che scriviamo.

I lettori, appunto. È proprio a loro che dobbiamo gran parte dei risultati della nostra avventura editoriale. A quelli *vecchi* - sono in molti a seguirci sin dal primo numero - e a quelli nuovi: a tutti il mio ringraziamento, per il vostro supporto e apprezzamento. Ma anche a tutti i produttori che, a vario titolo - anche consentendoci di esprimere un parere libero sui loro vini o accettando il nostro invito a partecipare ai nostri eventi - ci hanno dimostrato la loro fiducia e il loro apprezzamento per il nostro lavoro. Tutti i vini recensiti nella nostra Guida sono passati rigorosamente per i nostri calici, sempre degustati alla cieca, da sempre convinti che esprimere un parere su un vino del quale si conosce in anticipo nome e produttore sia poco serio, troppo pregiudiziale, per nulla attendibile. E non ci è mai interessato salire sul pulpito e sparare brutalmente a questo o quell'altro produttore, nella sciocca arroganza di credersi infallibili o autorevoli. Perché è anche una questione di rispetto, rispettare quello che non si condivide poiché comunque frutto di un lavoro e di una passione, esattamente come la nostra, come quella di chiunque altro. Ed è con questo spirito che siamo arrivati fino al numero cento. Un traguardo del quale siamo certamente orgogliosi, consapevoli del ringraziamento che dobbiamo proprio a te - amata lettrice, lettore caro - che stai leggendo queste parole. Cento volte grazie.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

I Vini Rossi Maturi

I rossi sono per eccellenza, nell'immaginario degli appassionati, i vini da fare maturare a lungo in cantina. Le capacità di maturazione nel tempo sono in effetti molto buone, ma non proprio per tutti i rossi

Il vino rosso più matura e più è buono. Questo è quello che molti degli appassionati di vino sostengono, così come la maggioranza della gente. Che il vino rosso possa maturare, e per certi aspetti, migliorare con il tempo, non c'è dubbio. L'altra verità è che non tutti i vini rossi migliorano con il tempo, anzi lunghi tempi sono totalmente letali per molti di essi. Una questione di tempo, quindi. Ma quanto tempo? Quant'è lungo questo *tempo magico* capace di donare al vino rosso la sua massima espressione, rendendolo nettare sovrano e paradisiaco? La risposta è tutt'altro che semplice e, probabilmente, la risposta più logica che si può dare è "dipende". Sono molti i fattori che influiscono sul tempo e sulla capacità di maturare proficuamente del vino rosso, qualcosa che è comunque vero per qualunque tipo di vino, senza eccezione alcuna. Se cerchiamo di ragionare in termini assolutamente relativi, si può affermare che i vini rossi sono certamente fra i più longevi.

Benché i vini rossi siano generalmente adatti a sopportare lunghi tempi di maturazione, questa regola non è vera per qualunque vino rosso. Cerchiamo, innanzitutto, di definire, se esiste, un limite di tempo che consenta di comprendere il potenziale di maturazione - o invecchiamento, come preferiscono chiamarlo altri - dei vini rossi. Se per altri stili di vino la durata del tempo è generalmente ben definibile, nei rossi questa determinazione è piuttosto difficile, poiché - rispetto ad altri stili - in questo caso la durata è in funzione a moltissimi fattori. I vini rossi, in accordo ai fattori che vedremo più avanti, possono infatti sopportare un periodo di maturazione che può variare da pochi anni fino a diverse decine di anni. Inoltre, esistono molti casi - da essere comunque considerati come eccezioni - nei quali certi vini rossi, storicamente e tecnicamente vocati alla maturazione, riescono a evolvere per tempi superiori ai cento anni.

Fra gli elementi *naturalmente* presenti nei vini rossi e che contribuiscono in modo significativo alla loro longevità troviamo certamente i cosiddetti *tannini*, più correttamente definiti "polifenoli". La quantità di tannini nei vini rossi è generalmente legata alle pratiche enologiche, ma soprattutto alla varietà specifica dell'uva. Non da ultimo, è opportuno ricordare che i cosiddetti *tannini* possono essere aggiunti al vino durante la sua produzione, pratica ammessa dalle vigenti norme, talvolta utilizzata anche per i vini bianchi. Ogni varietà dispone di una naturale quantità di tannini ed è variabile in accordo al tipo di uva. Ci sono quindi varietà a bacca rossa che sono naturalmente ricche di tannini, mentre altre contengono una quantità decisamente contenuta. La sede di elezione dei tannini nelle uve è la buccia, tuttavia è bene ricordare che queste sostanze sono anche presenti nei vinaccioli e, nonostante sia usato raramente nella vinificazione, nel rachide del grappolo.

A titolo di esempio, varietà come Nebbiolo e Sagrantino, hanno bucce molto ricche di tannini, mentre la buccia del Pinot Nero ne contiene una quantità nettamente inferiore. Come regola "generale", uve naturalmente ricche di tannini produco-

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 © 2011 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

no vini più adatti alla lunga maturazione, mentre quelle povere in tannini restituiscono in genere vini da consumarsi nell'arco di pochi anni. Questa regola generale necessita comunque di ulteriore approfondimento. Se è vero che le varietà naturalmente ricche in polifenoli sono più adatte alla produzione di vini destinati alla lunga maturazione, questo è comunque variabile dal modo con il quale l'uva è stata coltivata e poi vinificata. Per semplificare il concetto, viti coltivate con lo scopo di ottenere raccolti molto abbondanti, producono uve con concentrazioni di tannini - e di tutte le altre sostanze che le compongono - decisamente più bassi rispetto a vigneti coltivati per la produzione di basse rese d'uva.

I vini prodotti con uve coltivate in vigneti ad alte rese, anche nel caso di varietà con buona fama e di provata qualità, non riusciranno a sfidare il tempo con la stessa forza di quelli prodotti con uve da vigneti a rese basse o molto basse. Quindi, per fare un esempio pratico, che comunque va preso in termini generali, un Nebbiolo d'Alba prodotto con uve provenienti da vigneti ad alte rese, dopo soli cinque anni potrebbe già mostrare un evidente declino. Lo stesso Nebbiolo d'Alba, prodotto con uve provenienti da vigneti a basse rese, vinificato con criteri di alta qualità, potrebbe invece maturare magnificamente per oltre 30 anni, alla stregua dei più blasonati Barolo o Barbaresco. Ai tannini naturalmente contenuti nell'acino dell'uva, si aggiungono anche quelli ceduti dalla fermentazione e maturazione in botte, tannini che contribuiscono ulteriormente a conferire al vino una maggiore possibilità di maturazione nel tempo.

Non tutte le botti sono ovviamente uguali. La quantità e la qualità dei tannini ceduti al vino durante la fermentazione e la maturazione, dipendono da diversi fattori, dei quali i più rilevanti sono la durata del tempo e il volume. Infatti, più la botte è piccola - come per esempio la famosa barrique - e maggiore sarà il rapporto fra il volume e la superficie di contatto, in altre parole, a parità di tempo, la cessione dei tannini è superiore, con un maggiore impatto sulle qualità organolettiche del vino. Nelle botti grandi, ancora oggi in uso e particolarmente amate dai produttori cosiddetti "tradizionalisti", il rapporto fra il volume e la superficie di contatto risulta minore, così come l'impatto sulle qualità organolettiche del vino. Dalla considerazione di quanto detto, si potrebbe pensare che un vino maturato in barrique - grazie alla maggiore cessione di tannini - sia quindi capace di sostenere lunghi tempi di maturazione in bottiglia, ottenendo quindi un vino più longevo rispetto a quelli maturati in botte grande.



Il colore dei vini rossi maturi assume tonalità granate e la trasparenza tende ad aumentare

In realtà, non è affatto così. Ci sono tanti altri fattori da considerare nelle caratteristiche tecniche di una botte, non solo il suo volume, ma anche il tipo di legno usato per la costruzione, la stagionatura del legno, lo spessore delle doghe e il numero di *passaggi* effettuati in quella botte, in altre parole, per quante volte è stata utilizzata. Il legno di una botte nuova dispone di una quantità di tannini nettamente superiore rispetto a una botte usata per tre anni di seguito, nella quale parte dei tannini sono stati già ceduti negli utilizzi precedenti. Onde evitare pericolosi malintesi, è bene ricordare - anzi sottolineare - che l'uso primario della botte in enologia non è quello legato alla cessione dei suoi tannini al vino, alterando anche in modo significativo il suo profilo organolettico. Il ruolo della botte è quello di consentire la maturazione del vino, spogliandolo dei *difetti di gioventù* per poi vestirlo con un più elegante e maturo *abito da sera*.

Questo "miracolo" è svolto, in modo particolare, dall'infinitesimale - ma continuo - passaggio di ossigeno, che dall'esterno della botte, attraversando i pori del legno, giunge all'interno. Questo preziosissimo fenomeno, di fatto, favorisce una provvidenziale e indispensabile ossidazione svolta in tempi molto lunghi. Benché l'ossigeno sia fra i principali nemici della longevità di un vino, una piccola e lenta ossidazione conferisce una maggiore stabilità, quindi una maggiore longevità. La longevità nei vini rossi non è comunque legata solamente alla quantità di polifenoli in esso contenuti. Ci sono anche altri fattori che contribuiscono in modo significativo alla sua longevità. Nei vini rossi passiti, stile di vino del quale, peraltro, esistono solamente pochi esempi - fra questi il Sagrantino di Montefalco Passito, il Recioto della Valpolicella e l'Aleatico dell'Elba - lo zucchero contribuisce ad assicurare una maggiore possibilità di conservazione nel tempo, fattore che rafforza chiaramente anche tutti gli altri.

Due fattori che contribuiscono in modo significativo alla maturazione del vino rosso, o - per meglio dire - alla sua conservazione, sono l'alcol e l'acidità. Mentre l'alcol è sempre presente in quantità non certo trascurabili - oggi la tendenza enologica, anche per motivi di equilibrio, è quella di produrre vino con un volume alcolico medio del 13,5% - mentre l'acidità dei vini rossi è un fattore estremamente variabile. È noto che l'acidità nei vini rossi sia inferiore a quella dei vini bianchi, tuttavia questa non è completamente assente. La quantità di sostanze acide nei vini rossi, escludendo i casi nei quali queste sono aggiunte durante la vinificazione - pratica del tutto legale - è fortemente legata alla varietà di uva. Nel vasto panorama delle varietà a bacca rossa, la quantità di sostanze acide contenute negli acini è in effetti molto variabile, anche se - va detto - in termini generali, non arriva mai a valori notevoli, tranne in poche eccezioni. Queste varietà dall'impronta acida trovano un nutrito gruppo di appassionati, riconoscendo a queste uve la capacità di produrre vini di spiccata eleganza, Pinot Nero su tutti.

Quando presente in quantità apprezzabili, l'acidità contribuisce in modo significativo alla longevità di un vino rosso, e quindi alla sua capacità di maturazione, aumentando le possibilità già offerte dai polifenoli e dall'alcol. A titolo di esempio, si può pensare al Nebbiolo - la grande uva rossa tipica delle Langhe e del Piemonte - varietà ricca sia di sostanze polifenoliche sia di sostanze acide, alle quali si aggiunge una buona quantità di zuccheri, con il risultato di produrre una notevole quanti-

tà di alcol. Non è quindi un caso se i vini di qualità prodotti con il Nebbiolo sono capaci di maturare magnificamente per decine di anni, sviluppando qualità di ineccepibile eleganza e finezza. Anche altre uve caratterizzate da un profilo tendenzialmente acido - come il Pinot Nero e il Sangiovese - nonostante non contengano quantità elevate di polifenoli, grazie alla maturazione in botte, procedura che arricchisce il vino di tannini, possono maturare per decine di anni in bottiglia. A titolo di esempio, basti pensare ai grandi vini rossi della Borgogna, al Brunello di Montalcino e al Vino Nobile di Montepulciano.

Il tempo regala ai vini rossi una nuova dimensione sensoriale, nella quale è spesso difficile riconoscere le irruenti qualità espresse in gioventù. La trasformazione più evidente riguarda i cosiddetti *tannini*, effetto che si rileva sia nel colore sia nel gusto. Con il tempo, e grazie alla micro ossigenazione che si ottiene attraverso il passaggio di ossigeno dal tappo della bottiglia, le molecole dei tannini tendono a polimerizzare, processo che li rende meno solubili nella saliva e, aumentando di peso, tendono a precipitare verso il fondo. Dal punto di vista visivo, i vini si spogliano quindi dei colori accesi tipici della gioventù e i loro colori evidenti di porpora e rubino assumono tonalità che ricordano il rosso granato e, con il tempo, il rosso mattono. Al gusto, vista la minore capacità di solubilizzare con la saliva, l'effetto astringente tipico dei tannini sarà notevolmente mitigato: il vino assumerà quindi un carattere decisamente più rotondo e morbido, pur conservando un' apprezzabile struttura. Anche in questo caso, a titolo di esempio, si può pensare al Barolo o ai rossi di Bordeaux lasciati maturare per lungo tempo in bottiglia.

Anche il profilo aromatico dei vini rossi maturati per lungo tempo, cambia e si sviluppa in modo significativo, spesso stravolgendone completamente il carattere. I profumi si arricchiscono di quelle qualità definite *terziarie*, qualità che si sviluppano prevalentemente grazie all'effetto dell'ossigeno che, per essere proficuo, dovrà essere introdotto nella bottiglia - ma anche nella botte - in quantità decisamente ridottissime e per un periodo molto lungo di tempo. La lunga permanenza in bottiglia, può spesso dare luogo al fenomeno della *riduzione*, che, nella pratica, è l'effetto opposto dell'ossidazione e che si verifica quando un vino resta in assenza di ossigeno per un lungo tempo. Se l'ossigenazione esalta lo sviluppo e l'evoluzione degli aromi, la riduzione contribuisce all'appiattimento di questo sviluppo, rendendo il vino "chiuso" come se non volesse esprimere nessuna qualità aromatica, sostituita da aromi caratteristici detti di *riduzione*. La cura per la riduzione è tuttavia semplice: è sufficiente esporre il vino all'ossigeno così da restituirgli vita. Il modo più semplice è versarlo in un calice ampio e roteare per alcuni minuti così da favorire l'ossigenazione e l'espressione dei suoi aromi.



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



Fiano 2009
Tenuta dei Mille (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Fiano

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆

Questo Fiano si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di mandorla, agrumi e miele. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

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



Cuorleone 2008
Tenuta dei Mille (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah

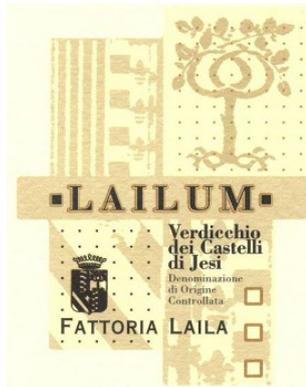
Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆★

Cuorleone si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi puliti, intensi, gradevoli e raffinati che si aprono con note

di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di mora, vaniglia, tabacco e cioccolato. 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.

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



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva
Lailum 2009
Fattoria Laila (Marche, Italia)**

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆☆

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Lailum si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina seguite da aromi di biancospino, anice, ginestra e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e susina. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Lailum fermenta in botte e una parte matura in barrique.

Abbinamento: Antipasti di pesce e crostacei, Risotto con pesce e crostacei



**Rosso Piceno Lailum 2008
Fattoria Laila (Marche, Italia)**

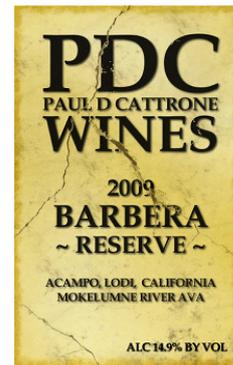
Uvaggio: Montepulciano (85%), Sangiovese (15%)

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Rosso Piceno Lailum si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cacao, cannella 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 amarena, prugna e mora. Rosso Piceno Lailum matura in barrique per almeno 16 mesi.

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



**Barbera Reserve 2009
Paul D Catrone Wines (California, USA)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: \$ 15,60

Punteggio: ◆◆◆☆

Barbera Reserve si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e mirtillo seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, mirtillo e lampone. Barbera Reserve matura per 15 mesi in botte a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Carignano del Sulcis Cenere 2008
Mulleri (Sardegna, Italia)

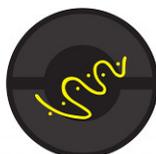
Uvaggio: Carignano

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆

Carignano del Sulcis Cenere si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Carignano del Sulcis Cenere matura per 3 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne saltata, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Vermentino di Sardegna Soffio 2010
Mulleri (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Vermentino

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆

Vermentino di Sardegna Soffio si presenta con un colore giallo verdolino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pesca, pera e mela seguite da aromi di ananas, ginestra 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 pesca, mela e pera. Vermentino di Sardegna Soffio matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Antipasti di pesce e crostacei, Risotto con crostacei



Solemio 2010
Icone (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 6,92

Punteggio: ◆◆◆★

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

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



Sense 2006
Icone (Sicilia, Italia)

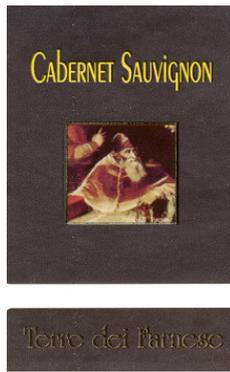
Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 15,84

Punteggio: ◆◆◆★

Sense 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 prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, cannella e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Sense matura in vasche di cemento.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne, Formaggi stagionati



Colli Piacentini Cabernet Sauvignon Terre dei Farnese 2006
Testa (Emilia Romagna, Italia)

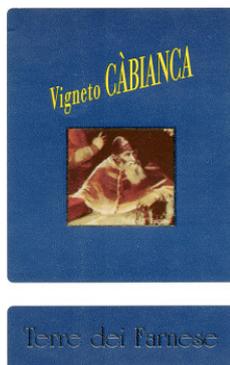
Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Piacentini Cabernet Sauvignon Terre dei Farnese 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, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, tabacco, vaniglia, cioccolato ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Colli Piacentini Cabernet Sauvignon Terre dei Farnese matura in botte per 12 mesi.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne, Carne alla griglia, Formaggi stagionati



Colli Piacentini Gutturnio CàBianca Terre dei Farnese 2004
Testa (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Barbera (70%), Croatina (30%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Piacentini Gutturnio CàBianca Terre dei Farnese si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, cacao, tabacco, chiodo di garofano e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico

e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Colli Piacentini Gutturnio CàBianca Terre dei Farnese matura in botte per 12 mesi.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi stagionati



Aglianico del Vulture 2009
Amorosso (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆☆

Questo Aglianico del Vulture si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, carruba e pepe rosa. 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, mora e amarena. Questo Aglianico del Vulture matura in vasche d'acciaio.

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



Bottled with love, for the joy of living.

BARBERA
 REDWOOD VALLEY
 MENDOCINO COUNTY
 PAULI RANCH
 2009
ALC. 14.5% BY VOL.

Barbera 2009
Muscardini Cellars (California, USA)

Uvaggio: Barbera

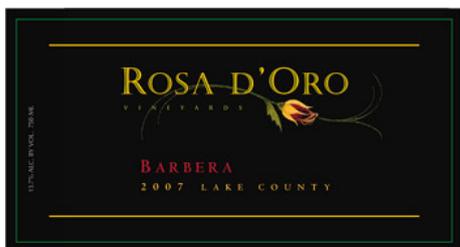
Prezzo: \$ 38,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa Barbera 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 ciliegia, mirtillo e lampone seguite da aromi di violetta, prugna, vaniglia, tabacco, cioccolato e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e mirtillo. Questa Barbera matura per 12 mesi in barrique.

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



Barbera 2007
Rosa d'Oro (California, USA)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: \$ 18,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questa Barbera 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 ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Questa Barbera matura per 14 mesi in barrique.

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



Orvieto Classico Superiore Il Bianco 2009
Decugnano dei Barbi (Umbria, Italia)

Uvaggio: Grechetto (50%), Vermentino (20%), Procanico (20%), Chardonnay (10%)

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Orvieto Classico Superiore Il Bianco si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e pesca seguite da aromi di biancospino, ginestra, kiwi, mandorla, pera e minerale. 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, susina e pesca. Lo Chardonnay matura in barrique. Orvieto Classico Superiore Il Bianco matura in vasche d'acciaio.

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



Pourriture Noble 2009
Decugnano dei Barbi (Umbria, Italia)

Uvaggio: Grechetto, Sauvignon Blanc

Prezzo: € 18,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Pourriture Noble si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela cotogna, albicocca secca e confettura di pesche seguite da aromi di camomilla, canditi, ananas, pera, ginestra, miele d'acacia, mandorla e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevolmente dolce, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela cotogna, albicocca secca e canditi. Pourriture Noble fermenta in vasche d'acciaio e affina per 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Crostate di frutta secca, Pasticceria

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.

MondoMerlot 2011: Anche Quest'Anno a Trento

Ritorna anche quest'anno la rassegna dedicata a un'eccellenza enologica trentina, da anni punto di riferimento nazionale per quanti si occupano del prestigioso vitigno. È MondoMerlot, la manifestazione che vede protagonista il Merlot, in scena da venerdì 21 ottobre a domenica 23 ottobre 2011, organizzata dal Comune di Aldeno (Trento). Giunta quest'anno alla 12a edizione e aperta al pubblico, l'edizione 2011 offre un ricco

calendario di appuntamenti di grande richiamo e interesse, che vedranno la partecipazione di importanti operatori del settore, tecnici ed opinion maker. La manifestazione sarà preceduta dal 9° Concorso Nazionale "Merlot d'Italia", che si svolgerà ad Aldeno nella settimana precedente (il 14 ottobre) al fine di valorizzare e promuovere la qualità del vino merlot italiano, le sue peculiarità e favorirne la conoscenza.

La Mostra del "Merlot d'Italia", vedrà la presenza di oltre 120 etichette provenienti da tutto il territorio italiano fra le quali le migliori aziende produttrici. Sarà aperta al pubblico nei giorni di venerdì 21 e sabato 22 pomeriggio e domenica 23 tutto il giorno. Cuore della manifestazione sarà ancora una volta la sala tasting (al Teatro comunale di Aldeno) dove, oltre alle bottiglie di prestigiose aziende quali Marchesi de Frescobaldi, Planeta, Falesco, Cesconi, Biondi Santi, Feotto dello Jato, verrà presentata una selezione Top Merlot da parte di 10 aziende in rappresentanza del meglio della produzione nazionale (tra queste Tenuta dell'Ornellaia, Tenuta di Castel Giocondo, Castello di Ama, Castello di Montepò, Feudi di San Gregorio, Cantina Produttori Cortaccia, Az. Cecchetto ecc).

Quest'anno è prevista anche la partecipazione di una sezione specifica dedicata ai "bordolesi storici" del Trentino. Numerose e di livello le degustazioni enogastronomiche previste. Fra queste: quella dedicata ai vincitori del Concorso Nazionale di quest'anno, ospitata a Palazzo Geremia a Trento venerdì 21 nel pomeriggio; quella ospitata a Palazzo Piomarta di Rovereto, di fronte al Mart - Museo di Arte Moderna e Contemporanea di Trento e Rovereto, sabato 22 mattina; quelle proposte da Trentino Marketing S.p.A./Camera di Commercio di Trento nello spazio adiacente al Teatro Comunale di Aldeno sabato 22 e domenica 23 pomeriggio.

Novità assoluta di quest'anno: "Sei artisti interpretano il Merlot", appuntamento coordinato dal giornalista Alessandro Torcoli (direttore della rivista nazionale *Civiltà del bere*), in programma sabato 22 alle ore 10:30 nella prestigiosa Aula Magna di Palazzo Piomarta a Rovereto. Sei grandi enologi italiani - Barbara Tamburini, Carlo Ferrini, Luca d'Attoma, Graziana Grassini, Lorenzo Landi, Roberto Cesconi, Umberto Trombelli - hanno infatti scelto il palcoscenico di MondoMerlot per presentare ciascuno il loro Merlot/capolavoro, a conferma della stima e della considerazione che l'evento trentino è riuscito a conquistare nel sempre più raffinato universo del vino Merlot nazionale. Con l'occasione gli enologi delle sei aziende si racconteranno facendo assaggiare il frutto del loro lavoro a circa 70 degustatori, selezionati fra addetti ai lavori, giornalisti, tecnici e operatori di settore, opinion maker, sommelier.

Ancora una volta particolare attenzione sarà riservata alla ristorazione (verrà allestita appositamente una grande sala presso la Cantina di Aldeno) con la preparazione di inediti menù e ricette per proposte gastronomiche di grande suggestione e qualità. Protagonisti in cucina quest'anno gli chef e gli studenti dell'Alta Formazione professionale - settore alberghiero di Tione che nel pomeriggio di sabato 22 ottobre con un talk show gastronomico sull'abbinamento fra cucina e vino (interverrà anche Adua Villa, noto sommelier e volto televisivo della trasmissione di Rai 1 "La Prova del Cuoco") e successivamente prepareranno una cena speciale utilizzando esclusivamente prodotti del territorio. Domenica 23 gli stessi studenti, coordinati dai loro insegnanti chef, saranno al lavoro per organizzare il pranzo che sarà anch'esso preparato con prodotti locali.

Domenica 23 sera infine chiusura della kermesse con un evento speciale organizzato per conoscere e apprezzare le specialità e le eccellenze enogastronomiche locali. MondoMerlot è organizzato dal Comune di Aldeno, in collaborazione con la Provincia Autonoma di Trento - Servizio Commercio, Trentino Marketing S.p.A., la Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Trento, l'Azienda per il Turismo Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (TN), l'Associazione Nazionale "Città del Vino" di Castelnuovo Berardenga (SI). Per maggiori informazioni: Comune di Aldeno - Tel. 0461 842523 - info@mondomerlot.it

È Carla Fendi la Prima Donna 2011

Carla Fendi, una protagonista della meravigliosa ascesa che ha portato la moda italiana sulla vetta del mercato mondiale, riceverà il premio Casato Prime Donne 2011. Manager di successo ha trasformato il suo amore per l'arte in azioni concrete finanziando restauri e iniziative culturali. Per le sue capacità professionali ma soprattutto per il suo impegno civile le giurate del Premio "Casato Prime Donne" l'hanno scelta quale eccellente esempio femminile da proporre a tutte le donne.

A chi le chiede cosa pensa di ricavare dal suo mecenatismo Carla Fendi risponde: «Vorrei solo che questo mio esempio sia un incentivo non solo per i giovani, ma anche per tutte le persone che hanno delle disponibilità, grandi o piccole, al fine di fare qualcosa di utile per il nostro meraviglioso Paese. Per me agire così è una forma di amore, ereditata dai miei genitori». Grazie al suo impegno economico e personale verrà restaurato lo storico teatro Caio Melisso e il Festival dei Due Mondi di Spoleto sta tornando ad essere un faro della cultura italiana e un locomotore dell'economia spoletina.

In questa donna eccezionale le giurate del "Casato Prime Donne" - Francesca Cinelli Colombini, Rosy Bindi, Anselma Dell'Olio, Anna Pesenti, Stefania Rossini, Anna Scafuri e Daniela Viglione - hanno visto la passione disinteressata per l'arte e la disponibilità generosa a usare i propri beni personali con finalità pubbliche e culturali. Negli ultimi anni il premio "Casato Prime Donne" è stato assegnato all'Astronauta Samantha Cristoforetti, alla virologa Ilaria Capua, all'olimpionica Josefa Idem e alla scrittrice Frances Mayes.

Il premio è promosso dalla cantina di Brunello di cui porta il nome, Casato Prime Donne la prima in Italia con un organico interamente in rosa; con la stessa mission il premio ha lo scopo di valorizzare il ruolo delle donne nella società e nel lavoro. Oltre alla "Prima Donna" valorizza chi si è particolarmente distinto nella divulgazione dei territori del Brunello di Montalcino e della Doc Orcia

Erbaluce: la Favola di un Vino

Un weekend a pochi chilometri da Torino per scoprire una città ricca di fascino e storia, Ivrea; una delle proprietà più celebri del FAI - Fondo Ambiente Italiano, il Castello di Masino a Caravino; un vino unico, l'Erbaluce di Caluso. Proprio quest'ultimo sarà il trait d'union e il protagonista indiscusso di "Erbaluce: la Favola di un Vino", evento organizzato dal Consorzio per la Tutela e Valorizzazione del Caluso, Carema e Canavese. La

manifestazione offrirà l'opportunità di degustare e incontrare le 27 aziende consorziate produttrici dell'Erbaluce di Caluso. Sarà anche un modo per scoprire un territorio connotato dallo spettacolare paesaggio dall'anfiteatro morenico della Serra d'Ivrea, che caratterizza la geografia del Canavese.

"Erbaluce, la Favola di un Vino" offrirà per la prima volta ad esperti, giornalisti, operatori del settore e appassionati, la possibilità di conoscere i produttori dell'Erbaluce di Caluso e degustare il vino in tutte le sue interpretazioni: fermo, Spumante e Passito. E poiché l'Erbaluce è espressione della cultura di questo territorio, l'evento farà scoprire e apprezzare l'originalità della coltura a pergola, unica sul territorio piemontese e altri aspetti della magia del Canavese. Anzitutto la città di Ivrea che ospiterà, nella giornata di sabato presso la chiesa di San Bernardino di proprietà della famiglia Olivetti, la degustazione riservata a stampa ed operatori. Ivrea, patria della storica ditta, è ancora oggi custode di alcuni dei più interessanti esempi di architettura industriale legati a questo affascinante passato, opere che meritano di essere conosciute per il loro valore storico e sociologico. Domenica 23 ottobre, invece, sarà la volta del Castello di Masino, antica residenza dei Conti Valperga, discendenti di re Arduino. Nella splendida ambientazione delle Scuderie del Palazzo delle Carrozze, adiacente al Castello, l'Erbaluce di Caluso incontrerà gli appassionati di tutta Italia. A rendere ancor più interessante l'evento sarà la presenza di una regione enologica ospite: il Maconnais, area del sud della Borgogna, terra conosciuta e apprezzata in tutto il mondo per i suoi vini bianchi nobili e di grande fascino. La partecipazione all'evento al Palazzo delle Carrozze potrà inoltre essere arricchita con la visita alla famosa mostra-mercato di florovivaismo "Due giorni per l'autunno", organizzata dal FAI e dall'Accademia Piemontese del Giardino e ospitata nel vicino Parco del Castello di Masino.

L'Erbaluce, uno dei sette vitigni italiani il cui nome è indissolubilmente legato al territorio, si produce solo nel Canavese. Vino bianco sorprendente e profondo, capace di raggiungere notevole complessità, è stato tra i primi vini italiani a ottenere la DOC nel 1967. Il suo nome, ricco di fascino, si deve alla favola di Albaluce. La leggenda racconta che un tempo queste colline erano popolate da ninfe e dei venerati dagli uomini. L'Alba e il Sole, innamorati ma destinati a non incontrarsi mai, erano tra questi. Dal loro amore, grazie ad un'eclisse e all'intercessione della Luna, nacque la ninfa Albaluce la cui bellezza e grazia spinse l'uomo a offrire ogni sorta di dono e omaggio. Privatosi di ogni sostentamento l'uomo ricercò nuove terre fertili deviando il corso del lago che però travolse ogni cosa seminando morte. Il dolore fu tale che dalle lacrime di Albaluce stillate in terra nacquero tralci di vite dai dolci frutti, un uva bianca dal nome Erbaluce.

Soavecru: un Esempio Anche per gli Studenti Erasmus

Una delegazione di studenti provenienti da tutto il mondo ospiti del territorio del Soave per conoscere il modello "piccolo" di Soavecru. È avvenuto in occasione della manifestazione Soaveversus, quando gli studenti dell'*Italian Language and Culture Summer School for International Students* hanno visitato i vigneti dei soci di Soavecru, associazione di piccoli produttori di Soave, uniti dalla volontà di coniugare alta qualità e sosteni-

nibilità ambientale.

Quaranta studenti del progetto Erasmus provenienti da Australia, Spagna, Argentina, Germania, Olanda e una piccola rappresentanza di studenti italiani. È una vera e propria delegazione internazionale quella che, lunedì 5 settembre, è stata ospite del Consorzio Tutela Soave per un focus dedicato al territorio di elezione della coltivazione della Garganega e alla viticoltura a basso impatto ambientale. La giornata degli studenti è iniziata presso la sede del Consorzio, per una breve introduzione al territorio e alla vitivinicoltura, per spostarsi sul territorio per conoscere come si possa produrre vino rispettando l'ambiente. Con questo obiettivo l'Università degli Studi di Verona ha scelto i vigneti dei soci Soavecru, vero e proprio modello di agricoltura compatibile.

La visita è terminata con una lezione "sul campo" nei vigneti dell'azienda Le Mandolare, una delle 16 cantine che fanno parte del progetto Soavecru. Guidati tra i filari dai tecnici Giovanni Ponchia e Igor Bonvento, gli studenti hanno avuto alcune anticipazioni sulla vendemmia della Garganega. La qualità quest'anno si preannuncia eccellente ma anche amica dell'ambiente, grazie a tecniche a basso o nullo impatto ambientale, come la confusione sessuale, l'uso del bacillo thuringiensis e l'utilizzo di oli essenziali provenienti da Israele. Soavecru nasce infatti con l'obiettivo di rendere protagoniste le aziende di piccole dimensioni che credono nel Soave, inteso sia come prodotto di qualità sia come territorio in cui la cultura del rispetto ambientale è da sempre al primo posto.

La giornata degli studenti si è conclusa con la partecipazione all'evento SoaveVersus, dove li aspettavano ben 30 aziende del Soave. Qui gli studenti hanno scoperto anche alcuni aspetti della gastronomia italiana e si sono sfidati nella produzione della vera pizza italiana, gara giocosa che, tra impasti, salse e fantasiose ricette, ha riservato molte sorprese e risate sia tra il pubblico che tra i partecipanti.

Dal 17 al 20 Ottobre: Fiera Bolzano è Autochtona

Una selezione accurata degli espositori e la possibilità di incontrare direttamente i produttori. Sono questi i punti di forza di Autochtona 2011, il forum dei vini autoctoni in programma a Fiera Bolzano dal 17 al 20 ottobre. Tra le novità della nuova edizione di Autochtona, la presenza diretta dei produttori nei primi due giorni e una giornata dedicata al Lagrein. Saranno gli stessi viticoltori ad illustrare, a un pubblico prevalentemente di operatori professionali, le etichette in esposizione. Secondo la nuova formula, il 19 e il 20 ottobre, i titolari e i responsabili delle cantine torneranno alle attività delle loro aziende, mentre la mescita dei vini sarà curata dallo staff dell'AIS dell'Alto Adige e dagli studenti della scuola alberghiera Cesare Ritz, guidati dai loro docenti e dai sommelier AIS.

Autochtona vedrà protagoniste le aziende e gli enti di tutela e valorizzazione di vini ottenuti per almeno il 95% da vitigni tipici italiani. Giunta alla sua ottava edizione, la manifestazione si svolgerà in contemporanea con Hotel, la 35ª fiera internazionale dedicata all'ospitalità alberghiera, alla gastronomia e al turismo. Insieme alle degustazioni, accompagnate dalle specialità preparate dagli allievi della scuola alberghiera Ritz, la manifestazione prevede momenti di approfondimento, workshop dedicati al mondo del vino e la premiazione delle migliori etichette partecipanti.

Una giornata dedicata al Lagrein: Un carattere pieno e robusto, ammorbidito da aromi di frutti di bosco, ciliegia e viola. Sono queste le caratteristiche del Lagrein, uno dei vini di punta dell'Alto Adige, la cui storia affonda le radici fin nel Medioevo. Le migliori etichette di questo superbo rosso potranno essere apprezzate mercoledì 19 ottobre a Tasting Lagrein - Mostra comparativa dei vini autoctoni Lagrein, appuntamento organizzato nell'ambito di Hotel, Fiera internazionale specializzata per alberghi e gastronomia e Autochtona, Forum dei vini autoctoni di Fiera Bolzano, in collaborazione con Freie Weinbauern Südtirol - Vignaioli dell'Alto Adige.

La degustazione si svolgerà nel padiglione di Hotel, settore A, corsia 03. Il tasting comparativo, riservato agli operatori presenti in fiera e su registrazione, partirà alle 12 e si concluderà alle 17 di mercoledì 19 ottobre. A seguire, una giuria specializzata assegnerà i Lagrein Award, nelle due categorie "miglior Lagrein" e "miglior Lagrein riserva".

Agricola Fattori: in Vigneto Arrivano gli Oli Essenziali

Semi di pompelmo e oli essenziali. Non è una pozione magica, ma la nuova frontiera della viticoltura. A dimostrarlo è la Società Agricola Fattori che, dopo la vendemmia, trae il primo bilancio dell'applicazione di nuove metodologie per la difesa della vite. Fattori è stata la prima azienda italiana a utilizzare sistematicamente gli estratti di semi di pompelmo e tra le prime a sperimentare gli oli essenziali (di produzione israeliana importati da Natural 33).

L'obiettivo? Rendere la viticoltura ancor più sostenibile di quella bio, che prevede l'uso di zolfo e rame. «Grazie a questi trattamenti, ancora in fase sperimentale, siamo in grado di ridurre dal 20 al 50% l'utilizzo di zolfo e rame ammessi nella viticoltura bio - afferma Igor Bonvento, agronomo dell'azienda - Entrambi i prodotti agiscono sia come fungicidi, grazie all'azione dei fenoli in essi contenuti, che come induttori di resistenza stimolando la pianta a produrre fitoalessine e altri fenoli e migliorandone la protezione da attacchi parassitari». L'azienda Fattori ha scelto di applicare a tutti i vigneti l'uso degli estratti di Pompelmo, mentre l'utilizzo di oli essenziali è ancora in fase sperimentale ed è stata per ora limitata alla varietà più sensibile, il Pinot Grigio. E poiché i prodotti vengono nebulizzati, si ha anche il curioso effetto "hammam". Dopo l'applicazione, infatti, il vigneto profuma di piante aromatiche. Oltre all'uso di questi due prodotti, per rendere la viticoltura in armonia con l'ambiente la Società Agricola Fattori da anni applica la lotta alla tignola col metodo della confusione sessuale che limita la possibilità di riproduzione di questa farfallina. La vendemmia ha confermato la previsione di ottima qualità.

«Fino a metà agosto le condizioni ambientali sono state eccezionali, con temperature miti e notti fresche - afferma il titolare Antonio Fattori - il caldo degli ultimi tempi ha creato qualche problema ma, grazie alla scelta di ridurre la quantità di uva a favore della qualità, i presupposti per un'ottima annata sono confermati. Il nostro Soave avrà una grande tipicità. Abbiamo ultimato la raccolta delle uve destinate al nostro Motto Piane, che subiranno ora un parziale appassimento. La vendemmia della Garganega destinata a dare gli altri nostri Soave inizierà invece questa settimana.»



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 Chiave di Volta 2010 Pisoni (Trentino, Italia)

Materia prima: Vinacce di uve bianche e rosse da agricoltura biologica

Prezzo: € 24,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Grappa Chiave di Volta si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di pera, nocciola, banana, ginestra e mela, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza equilibrata, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di pera, banana e nocciola. Grappa Chiave di Volta è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 40°.



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	↔	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
3	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
4	↘	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
5	↗	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
6	↘	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
7	↘	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
8	↗	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
9	↘	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
10	↗	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
11	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
12	↗	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
13	↘	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
14	↗	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
15	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)

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