# DiwingTaste

## Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXI - Numero 222, Novembre 2022

# Le Belle Favole non Fanno il Vino Buono

L'ho detto e scritto tante volte oramai, non solo perché si tratta di normale evoluzione delle cose e dei tempi, ma perché è oltremodo inevitabile: tutto cambia. Questo è un principio nel quale ho sempre creduto e al quale mi sono continuamente adattato, convinto che l'essere inamovibili e pervicacemente convinti le cose non debbano cambiare, è un enorme errore, oltre che una vana illusione. Soprattutto quando si evita il cambiamento sostenendo che "si stava meglio negli anni passati", dimenticando che l'unica certezza che noi tutti abbiamo adesso è il presente – oggi – e la prospettiva del futuro. Tutto cambia, inevitabilmente tutto cambia. Cambiano le abitudini, cambiano i gusti, cambiano le necessità, noi stessi siamo il risultato di un cambiamento continuo e che inizia nell'esatto momento in cui siamo concepiti. Cambia anche il vino, evidentemente. La storia è li a raccontarcelo e, senza ombra di dubbio, il vino prodotto in tempi arcaici sarebbe oggi considerato semplicemente imbevibile per la maggioranza di noi "umani moderni". Certamente è vero anche il contrario: il nostro vino sarebbe stato decisamente sgradito a chi ci ha preceduto alcuni secoli fa. A noi - umani moderni dei nostri tempi - invece piace e anche molto. Tutto cambia, appunto.

Cambia anche il modo con il quale le cantine e i produttori raccontano il proprio vino e, in particolare, ai visitatori. Nel corso degli anni – diciamo, almeno una trentina – ho potuto constatare quanto sia cambiato il rapporto dei produttori con i visitatori che, evidentemente, sono anche clienti o comunque potenziali acquirenti. Tutto cambia, come ho già ribadito più volte, ed è normale che anche questo aspetto sia cambiato e, senza dubbio, cambierà in futuro. Nelle cantine moderne, si nota palesemente una certa attenzione da parte dei produttori nella realizzazione di strutture specifiche destinate all'accoglienza dei visitatori, isolandole in modo più o meno palese dalle parti dedicate alla produzione. Si tratta, non da meno, di una tendenza che si è sviluppata negli ultimi anni con lo scopo di dare al visitatore l'impressione di essere in un'enoteca, in un wine bar, non da ultimo, in un ristorante. A volte ho l'impressione che l'intento delle cantine sia quello di creare una

#### DiWINIETaste On Line

- ▶ Home Page www.DiWineTaste.com

- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Luoghi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List

sorta di "sala ricreativa" per i visitatori che consenta loro di conversare fra amici, sorseggiando un calice di vino, accompagnato da "stuzzichini vari". Una vetrina che mette in mostra un mondo dorato, spensierato e felice, quasi perfetto.

Il tutto teatralmente supportato da un addetto – spesso, il produttore in persona – il quale cerca di intrattenere gli ospiti con avvincenti favole, facendo attenzione a rifornire prontamente gli ospiti di "stuzzichini" e ricolmare i calici. Il tema delle favole è sempre lo stesso, un soggetto che si ripete puntualmente in ogni occasione e luogo, con piccole varianti che si adattano alla dimensione e all'identità della cantina. Fra i temi più amati, la tradizione e l'identità del luogo, fulgidi difensori delle lunghe storie e tradizioni di famiglia, quando c'è. Oppure la perpetuazione dei fasti di uve, territori, abitudini e rigorose aderenze al passato, per forza migliore a prescindere perché, appunto, è passato. Quando poi annusi il calice, non solo è palese che quel vino non è esattamente quello che avrebbero prodotto i loro avi predecessori, ma è anche piuttosto modesto. Il più delle volte, almeno osservando le facce sorridenti e rapite del "pubblico", nessuno se ne cura più di tanto, poiché è la favola raccontata in quel momento a supplire all'eventuale mediocrità del vino che esprime supposta tradizione e l'orgoglio di secoli. È la favola a divenire protagonista e ad allietare lo stupore di chi ascolta, fra un grissino e una fetta di salame. Il vino è una semplice comparsa.

Le cantine sono diventate una sorta di "centro di accoglienza" per visitatori casuali o annoiati – sì, certo, anche sinceramente interessati – fiduciosi di trascorrere qualche ora spensierata a sorseggiare distrattamente un vino in compagnia e accompagnato da qualcosa da mangiare, ascoltando rapiti l'entusiasmante racconto che trasuda di strenua difesa dell'orgoglio di una tradizione o presunta tale. Anche pagando, giustamente. In fin dei conti, quando si va al cinema o al teatro, si paga il biglietto d'ingresso, così come quando si va al ristorante, poi si paga il conto. Principio ineccepibile, visto che, oramai, il capitolo "accoglienza" sta diventando per le cantine un costo rilevante oltre che un mezzo di comunicazione e promozione. Ogni cantina, senza ombra di dubbio alcuno, nonostante il for-

#### Sommario

Le Belle Favole non Fanno il Vino Buono	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Moscato di Trani e Trentino Vino Santo	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	9
Non Solo Vino	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	12

te impegno alla conservazione delle tradizioni di famiglia e la perpetuazione della produzione di un vino che si tramanda di generazioni, è anche un'impresa che deve necessariamente valutare il proprio bilancio e perseguire un profitto. Ineccepibile, comprensibile, legittimo e, soprattutto, indispensabile.

Tutto cambia e probabilmente oggi non avrebbe senso – o meglio, non sarebbe più compreso - il modo con il quale si visitavano cantine decine di anni fa e il modo con il quale si faceva "accoglienza". Ne parlo non certo con spirito di nostalgia - tutto cambia, appunto - ma come semplice motivo di confronto. Non c'erano sale e strutture dedicate alla degustazione dei vini, non c'erano piatti colmi di stuzzichini vari: si parlava solo di vino, vigne, uve, differenze fra le varie annate, soprattutto dal punto di vista viticolturale. L'accoglienza, il più delle volte, era fatta o nella cantina – con il forte odore di muffa e umido – oppure sotto una pergola nei pressi della casa del produttore perché, nella maggioranza dei casi, il medesimo edificio era sia la cantina sia l'abitazione. Altre volte, l'accoglienza si faceva direttamente in mezzo ai vigneti perché − dopo tutto − è proprio li che nasce il vino versato nel calice. Non ho chiaramente nostalgia di quei tempi proprio per il fatto che tutto cambia e probabilmente quel modo era adatto e coerente con quei tempi: non c'erano le solite favole da ascoltare perché a parlare era soprattutto il vino.

Il produttore, al limite, raccontava come era riuscito a ottenere quel vino, nonostante le condizioni non sempre benevole dell'annata. Ed era proprio li che si poteva leggere nei suoi occhi il profondo orgoglio per condividere con te il frutto della sua terra e del suo lavoro. Si parlava anche di storie familiari perché, innegabilmente, quello che erano in quel momento era anche il risultato del contributo e dell'insegnamento di chi li aveva preceduti. Oggi invece, quando si visita una cantina, si è puntualmente accolti in una parte espressamente destinata a questa attività, non sempre è possibile vedere le strutture produttive, figuriamoci i vigneti. Quando questo è possibile, spesso si ha l'impressione di essere parte di un gruppo di "turisti in vacanza" con tanto di guida che scrupolosamente esegue i medesimi percorsi e racconta sempre le stesse favole. L'accoglienza in cantina, quindi, è diventata un'attività promozionale e di comunicazione, a mio avviso non sempre svolta in modo efficace e proficuo.

Sono consapevole tutto questo è anche il risultato dei tempi che cambiano e, con molta probabilità, oggi è quello che le persone si aspettano quando visitano una cantina, cioè tro-

## DiWINETaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica Fondato nel 2002

Anno XXI - Numero 222, Novembre 2022

Pubblicazione a cura di Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2022 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

❖ Composto con LaTeX  $2\varepsilon$  dal 2002 ❖

vare un'attività vagamente ricreativa allietata da un calice di vino e del cibo, con la cornice dello spettacolo della favola da ascoltare. Del resto, faccio fatica a immaginare la maggioranza dei visitatori a camminare per le vigne, anche quando la terra è umida o bagnata, e uscirne con le scarpe cariche di fango, spesso anche i propri abiti. Oppure respirare l'odore dell'umidità e della muffa che talvolta è presente in certe cantine, soprattutto in quelle interrate nelle viscere della terra o di una grotta. È un po' come quello che accade per la ristorazione: tutti vogliono vedere la bella favola delle sale eleganti, fatta di cuochi affascinanti e bellissimi, nelle loro impeccabili divise immacolate, sovrani di un mondo facile e perfetto di pietanze eccelse. Non immaginano poi che, oltre quelle mura, nei locali della cucina si vivono ben altre fatiche, si lavora sodo e ci si sporca, in quello che è un mondo assolutamente diverso e lontano dalle favole dipinte nei vai programmi televisivi dedicati alla cucina.

Lo stesso sta accadendo da tempo nel mondo del vino e nelle cantine: la reale fatica necessaria per la produzione del vino che ci troviamo nel calice deve essere, in qualche modo, nascosta e resa quasi inesistente, per così dire, "ripulita". Eppure in vigna si fatica, e anche molto, ci si sporca e lo stesso accade quando l'uva giunge in cantina dando inizio alla produzione del vino. Questo non si deve vedere e non si deve nemmeno immaginare, sostituito dalla solita bella favola, sempre la stessa, sempre uguale per tutte le cantine. Tutti a raccontare la fedeltà indiscutibile alla tradizione - nonostante utilizzino modi e tecniche enologiche, uve e pratiche colturali molto distanti da quelle di chi li ha preceduti – rispetto per il territorio, integrità dei loro vini, così fortemente figli della natura delle loro terre. Sempre la medesima favola raccontata in qualunque cantina sorseggiando un vino che talvolta - distraendosi dal bel racconto fiabesco e ascoltando unicamente la voce del vino che urla dal calice – è decisamente modesto e anche con qualche difetto non esattamente da poco. Perché in definitiva, cari produttori, le favole sono belle, coinvolgenti, avvincenti ed emozionanti da ascoltare, ma non fanno il vino buono.

Antonello Biancalana

Gusto DiVino

# Contrasti di Moscato di Trani e Trentino Vino Santo

Moscato Bianco e Nosiola a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questo mese, in una veste ricca e speciale, con vini prodotti da uve appassite.

Il mondo del vino è così variegato e sorprendente che basta cambiare alcuni fattori nelle condizioni ambientali, viticolturali ed enologiche per ottenere risultati diversi fra loro, spesso anche in modo imprevedibile. Cambiamenti e risultati che portano alla creazione di vini dalle personalità e dai caratteri diversissimi, soprattutto dal punto di vista sensoriale, nonostante siano prodotti con la stessa uva. Si pensi, per esempio,

a un vino prodotto con uve raccolte nello stesso vigneto e a distanza di alcune settimane o, addirittura, un mese. Questo non indifferente fattore viticolturale, quindi produttivo, non è affatto *superficiale* poiché quelle uve – le stesse ma con gradi di maturazione diversi – non solo richiedono pratiche enologiche specifiche, soprattutto portano alla creazione di vini completamente diversi. In altre parole, se è vero che uve non ancora perfettamente mature sono adatte alla creazione di vini spumanti, le stesse risultano essere totalmente inadatte per la produzione di un vino dolce.

I vini dolci, in particolare quelli prodotti con le uve appassite, esprimono spesso caratteri diversissimi rispetto agli stili "secchi da tavola" prodotti con le medesime uve. Questi vini conservano caratteri sensoriali comuni, soprattutto olfattivi, quando si producono con le varietà cosiddette aromatiche, poiché questa esuberante qualità si conserva indipendentemente dallo stile di vino. L'Italia è certamente fra i paesi enologici del mondo che vanta maggiore ricchezza e varietà di vini dolci da uve appassite, praticamente ogni regione ha pieno diritto di identificarsi in almeno un vino dolce prodotto con uve appassite. Molti di questi vini, inoltre, assumono importanza enologica e storica tale da essere riconosciuti nel sistema di qualità enologica italiano, previsti sia nell'ambito di territori e disciplinari composti da diversi vini, sia in aree enologiche dedicate. I due vini che prendiamo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese appartengono, infatti, a entrambi i tipi di territori. Il primo di questi – il Moscato di Trani – è definito in un disciplinare esclusivamente dedicato a questo vino, mentre il secondo – il Trentino Vino Santo – è compreso nell'ambito di una denominazione che prevede anche la produzione di altri vini e stili.

#### Moscato di Trani

La Puglia è fra le principali regioni d'Italia in termini di produzione vinicola. In questa grande regione italiana, infatti, la produzione del vino rappresenta in media e in termini quantitativi, circa un quinto dell'intero paese. Fra le regioni più assolate d'Italia, qui le uve giungono a piena maturazione e con contenuti di zuccheri importanti che si traducono, non da meno, in vini alcolici e spesso di notevole struttura. Non è un caso, infatti, se la Puglia è storicamente fra le principali regioni dove si producono vini da taglio e impiegati per "rinforzare" certi vini, per così dire, "esili" e prodotti in altri territori vinicoli. Fra i tanti vini delle Puglia, sicuramente il Moscato di Trani spicca per la sua innegabile finezza e l'importante storia, per certi aspetti, un caso eccezionale e raro nel panorama enologico della regione. Si tratta, infatti, di un vino dolce prodotto con uve appassite bianche, nello specifico, con il Moscato Bianco che, secondo il disciplinare di produzione della relativa Denominazione d'Origine Controllata, rappresenta la quota principale.

Si tratta, non da meno, di un vino con una lunga e prestigiosa storia, protagonista di importanti vicende commerciali del passato. Intorno all'anno Mille, infatti, la qualità e il prestigio di questo vino era tale da attrarre l'interesse dei commercianti veneziani, tanto da sottoscrivere uno specifico accordo con la "Dogana di *Trane*". L'esportazione fu poi regolamentata, di fatto limitata, nel XIV secolo da Roberto d'Angiò – all'epoca, conte di Trani – evento che suscitò il disappunto dei mercanti veneziani. Il Moscato di Trani, inoltre, vanta una citazione di rilievo nella celebre opera "Descrittione di tutta l'Italia" di Leandro Alberti, il quale – parlando di questo vino pugliese – lo definì "tanto eccellente ch'è cosa molto delicata da gustare". Il Moscato di Trani è riconosciuto a Denominazione d'Origine Controllata dal 1974 e la sua produzione prevede l'impiego di Moscato Bianco – qui anche noto con il nome di "Moscato di Trani" o "Reale" – per almeno l'85%, mentre la restante quota può essere eventualmente costituita da varietà a bacca bianca con "aroma moscato" e permessi alla coltivazione nella provincia di Bari. Il Moscato di Trani è prodotto negli stili "dolce naturale" e "liquoroso".

#### **Trentino Vino Santo**

Nell'ampio scenario enologico del Trentino, spicca decisamente una perla rara che si produce con l'uva Nosiola, varietà autoctona di questa regione. Il Trentino Vino Santo, infatti, è fra le eccellenze enologiche che questa regione può vantare. Questo vino è prodotto nella Valle dei Laghi, nella parte sudoccidentale della regione – non molto distante da Trento – e, in particolare, nei pressi del Lago di Toblino, considerato fra i territori di riferimento per la produzione del Trentino Vino Santo. Le prime testimonianze inerenti ai vini dolci da uve appassite prodotti in queste terre risalgono agli inizi del 1500, in particolare un documento del 1508 nel quale si fa riferimento ai pagamenti annuali da parte del capitano di Castel Toblino in favore del vescovo di Trento. La fama di questo vino, inoltre, giunse anche nelle terre dell'allora Impero Asburgico, esattamente come i vini di quell'epoca prodotti in Trentino. Con la fine della prima guerra mondiale inizia il declino della produzione del Trentino Vino Santo, un periodo di oblio interrotto qualche decina di anni fa, restituendo a questo glorioso vino il prestigio e la fama che merita.

Il Trentino Vino Santo è oggi riconosciuto a Denominazione d'Origine Controllata e appartenente alla denominazione regionale Trentino. La produzione prevede l'impiego di uve Nosiola appassite – per un minimo dell'85% – mentre l'eventuale restante quota può essere costituita da varietà a bacca bianca non aromatica ammesse alla coltivazione nel Trentino. L'appassimento delle uve è svolto in graticci – detti localmente arèle - operazione che porta sovente allo sviluppo della botrytis cinerea, altresì nota come "muffa nobile", responsabile primaria delle future caratteristiche organolettiche del vino. L'appassimento si protrae in genere fino a marzo, per poi procedere con la pigiatura, quindi la fermentazione, generalmente svolta in botte. Al termine di questa fase, i produttori decidono in genere di fare maturare il Trentino Vino Santo per diversi anni all'interno delle stesse botti di fermentazione, ricordando che per lo stile superiore, il disciplinare di produzione prevede un minimo di 48 mesi. Questo periodo è fondamentale per lo sviluppo della sua complessità e ricchezza, motivo per il quale si tende generalmente ad aumentare volutamente i periodi fissati dal disciplinare di produzione.

#### La Degustazione

Prima di iniziare la degustazione per contrasto di questo

mese, provvediamo all'acquisto dei due vini. A tale proposito, va detto si tratta di vini con produzioni decisamente limitate e ridotte, quindi il loro reperimento potrebbe presentare qualche difficoltà. Moscato di Trani e Trentino Vino Santo sono infatti prodotti in territori piuttosto limitati, considerando inoltre che la produzione riguarda solamente poche cantine. La degustazione di questo mese si caratterizza inoltre per le differenze enologiche che solitamente contraddistinguono Moscato di Trani e Trentino Vino Santo. Si deve infatti osservare che, contrariamente a quanto previsto per il Trentino Vino Santo, per il vino dolce pugliese non è indicato - in accordo al suo disciplinare di produzione - il tipo di contenitore da utilizzare per la maturazione. La scelta dei produttori del Moscato di Trani è generalmente in favore dei contenitori inerti, mentre la maturazione del Trentino Vino Santo deve essere obbligatoriamente svolta in botti di legno. Per quanto concerne l'annata, sceglieremo vini che non abbiano, in questo senso, grosse differenze. Moscato di Trani e Trentino Vino Santo sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 15 °C.

Possiamo finalmente dare inizio alla degustazione per contrasto di questo mese, prendendo in esame - come di consueto – l'aspetto dei due vini, partendo dal Moscato di Trani. Incliniamo quindi il suo calice sopra una superficie bianca - è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base, dove lo spessore del vino è maggiore. Il vino pugliese si presenta alla vista con un colore giallo ambrato brillante e una buona trasparenza, quest'ultima valutata mettendo un oggetto fra il calice e la superficie bianca. Poniamo ora la nostra attenzione verso l'apertura del calice, li dove lo spessore del vino si fa sottile, e osserviamo il colore della sfumatura. Il vino pugliese si caratterizza per un colore giallo ambrato e spesso tendente al dorato. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Trentino Vino Santo e, come per il vino precedente, incliniamo il suo calice sopra la superficie bianca. Il colore si presenta con giallo ambrato intenso, generalmente più scuro rispetto a quello del Moscato di Trani. Anche in questo caso, la trasparenza è decisamente buona consentendo la visione dell'oggetto messo a contrasto fra il calice e la superficie bianca. La sfumatura del Trentino Vino Santo conferma il colore di base, cioè giallo ambrato.

La valutazione dei profili olfattivi del Moscato di Trani e Trentino Vino Santo trovano certamente elementi comuni do-



Il colore del Moscato di Trani

vuti alla particolare tecnica enologica utilizzata per la loro produzione, cioè l'appassimento delle uve. Questa caratteristica, infatti, tende a concentrare e rafforzare certe qualità sensoriali che si possono rilevare nella quasi totalità di questo genere di vini dolci, in modo particolare il profumo e sapore dell'uva appassita. Nel caso specifico dei vini della degustazione per contrasto di questo mese, si deve considerare il tipo specifico delle uve, in particolare una varietà aromatica – il Moscato Bianco, usato per il vino pugliese – e un'altra non aromatica, cioè la Nosiola utilizzata per il Trentino Vino Santo. Questa caratteristica determina l'enorme differenza olfattiva esistente fra i due vini, poiché il Moscato Bianco – anche quando utilizzato per i vini dolci appassiti – conserva la sua esuberante e caratteristica aromaticità.

Riprendiamo la nostra degustazione e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi dei due vini, iniziando – come nella fase precedente - con l'esame del Moscato di Trani. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotearlo, procediamo con la prima olfazione così da analizzare l'apertura del vino, cioè le sue sensazioni primarie e identificative. Dal calice si percepisce immediatamente il profumo intenso ed esuberante della caratteristica aromaticità del Moscato Bianco, riconoscibile per il netto aroma di mosto d'uva. Oltre a questo, si percepiscono i profumi di fico secco, banana e ginestra. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione. Si percepiscono ora i profumi di miele, scorza d'agrume, camomilla, canditi, confettura di pesche, dattero, fiori d'arancio, lavanda e mandorla. Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo del Trentino Vino Santo, quindi procediamo con la prima olfazione. Dal calice possiamo riconoscere, intensi e puliti, i profumi dell'uva passa, fico secco, miele e canditi. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il profilo olfattivo del vino si completa con albicocca secca, agrumi, caramello, confettura di pesche, confettura di mela cotogna, mandorla, noce e vaniglia, quest'ultima prevalentemente contribuita dalla maturazione in botte.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi di Moscato di Trani e Trentino Vino Santo, iniziando con l'esame dell'attacco del vino pugliese, cioè le qualità sensoriali identificative e iniziali che si percepiscono in bocca al primo sorso. L'attacco del Moscato di Trani è, come facilmente prevedibile, dolce e morbido, con l'effetto dell'alcol ben percettibile. L'equilibrio è raggiunto grazie al prezioso contributo dell'acidità – ben percettibile e viva – tale da contrastare gli effetti delle altre sensazioni. In bocca percepiamo nettamente il sapore dell'uva oltre che di banana e fico secco, confermando la buona corrispondenza con il naso. Prendiamo ora un sorso del Trentino Vino Santo così da valutare il suo attacco. Anche in questo caso, le sensazioni gustative primarie che percepiamo in bocca sono dolcezza e morbidezza, unitamente all'effetto dell'alcol. Il vino è prontamente equilibrato, anche in questo caso, dalla freschezza conferita dall'acidità. In bocca, inoltre, si percepiscono i sapori intensi di uva passa, fico secco, miele

Siamo giunti alla fase conclusiva della nostra degustazione per contrasto, nella quale prendiamo in esame le sensazioni che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Moscato di Trani è persistente, lasciando in bocca la percezione sia della dolcezza e morbidezza, sia il rinfrescante apporto dell'acidità,

mantenendo quindi, anche nella fase finale, un perfetto equilibrio. In bocca si continuano a percepire – intensi e puliti – i sapori di uva, banana e fico secco. Il finale del Trentino Vino Santo è parimenti persistente e, come nel vino precedente, in bocca si percepiscono nettamente la dolcezza e la morbidezza, perfettamente equilibrati dalla piacevole sensazione di freschezza conferita dall'acidità. In bocca si continuano a percepire chiaramente i sapori di uva passa, fico secco, miele e canditi. Poniamo ora i due calici di fianco e, senza rotearli, procediamo con un'ultima olfazione, prima il Moscato di Trani e poi il Trentino Vino Santo. Il contributo aromatico del Moscato Bianco è netto ed evidente rispetto al vino trentino.

### 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 Riserva Brut Rosé Altemasi 2017 Cavit (Trentino, Italia)

Pinot Nero, Chardonnay

Prezzo: € 38,00 Punteggio ♦♦♦♦ ★

Rosa ciliegia brillante e sfumature rosa ciliegia, trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di crosta di pane, ciclamino, rosa, pompelmo rosa, mela, pesca, mandarino, zenzero, nocciola e cannella.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 36 mesi.

Pasta con pesce e funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi



#### Trento Riserva Brut Altemasi Graal 2015 Cavit (Trentino, Italia)

Chardonnay (70%), Pinot Nero (30%)

Prezzo: € 44,00 Punteggio ♦♦♦♦

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, pompelmo, susina, pesca, mango, nocciola, brioche, burro, pralina, miele, minerale e vaniglia.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di banana, mela e pralina.

Parte del vino base fermenta in barrique. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per 68 mesi.

Paste ripiene, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Formaggi



Pelago 2018 Umani Ronchi (Marche, Italia)

Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano

Prezzo: € 30,00 Punteggio ♦♦♦♦ ★

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di viola appassita, iris, mirtillo, mora, cacao, tabacco, macis, fieno, alloro, cuoio, vaniglia ed eucalipto.

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

- Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.
- 14 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.
- 🚯 Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne 2020 Umani Ronchi (Marche, Italia)

Verdicchio

Prezzo: € 19,50 Punteggio ♦♦♦♦

- Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di ginestra, camomilla, pera, pesca, agrumi, ananas, nespola, anice, mentuccia, tiglio, miele e mandorla.
- Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e mandorla.
- 10 mesi in vasche di cemento, 6 mesi in bottiglia.
- Paste ripiene con pesce, Pesce arrosto, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Stufati di pesce, Zuppe di pesce



Bruno e le Rose Ceci (Emilia-Romagna, Italia)

Lambrusco (85%), Pinot Nero (15%)

Prezzo: € 9,00

perlage fine e persistente.

Punteggio ♦♦♦♦

Rosa ciliegia chiaro e sfumature rosa ciliegia, trasparente,

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

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e mandarino.

Prodotto con il metodo Martinotti.

🚺 Aperitivo, Risotto con verdure e pesce, Pesce fritto, Salumi, Latticini



Otello Nero di Lambrusco Ceci (Emilia-Romagna, Italia)

Lambrusco Maestri

Prezzo: € 9.00

Punteggio ♦♦♦♦

Rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, mora e mirtillo seguite da aromi di violetta, geranio, ciclamino, fragola, lampone, melagrana e prugna.

Attacco effervescente e fresco, giustamente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole accenno di dolcezza.

- Finale persistente con ricordi di amarena, mora e mirtillo.
- Prodotto con il metodo Martinotti.
- Salumi, Pasta con carne, Carne saltata con funghi, Zuppe di verdure e funghi

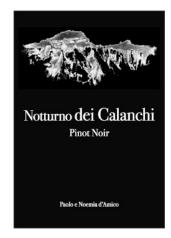


Terre di Ala 2020 Paolo e Noemia d'Amico (Umbria, Italia)

Sémillon (70%), Sauvignon Blanc (30%)

Prezzo: € 14,00 Punteggio ♦♦♦♦ ★

- Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, cedro e ortica seguite da aromi di biancospino, foglia di pomodoro, ananas, pompelmo, pesca, pera, melone, uva spina e susina.
- Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- Finale persistente con ricordi di mela, cedro e ananas.
- 6 mesi in vasche d'acciaio, 2 mesi in bottiglia.
- Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Carne bianca saltata con funghi, Zuppe di legumi



#### Notturno dei Calanchi 2018 Paolo e Noemia d'Amico (Umbria, Italia)

Pinot Nero

Prezzo: € 30,00

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 rosa appassita, ciclamino, mirtillo, fragola, cacao, liquirizia, cannella, cuoio, tabacco, vaniglia e mentolo.
- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.
- Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.
- 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.
- Paste ripiene con funghi, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi



Fiano di Avellino Pietracalda 2021 Feudi di San Gregorio (Campania, Italia)

Fiano

Prezzo: € 14,00 Punteggio ♦♦♦♦ ★

o Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pera, mela e cedro seguite da aromi di biancospino, camomilla, ginestra, pesca, susina, ananas, nespola, tiglio, nocciola e minerale.

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

Finale persistente con ricordi di pera, mela e cedro.

5 mesi in vasche d'acciaio.

Pasta con pesce, Pesce fritto, Stufati di carne bianca e pesce, Zuppe di legumi



Taurasi Riserva Piano di Montevergine 2015 Feudi di San Gregorio (Campania, Italia)

Aglianico

Prezzo: € 32,00 Punteggio ♦♦♦♦

Rosso rubino cupo e sfumature roso granato, poco trasparente.

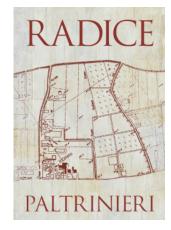
⚠ Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, amarena, mirtillo, tabacco, cacao, cannella, scatola di sigari, cuoio, liquirizia, rabarbaro, macis, vaniglia e mentolo.

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

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

24 mesi in barrique e botte, 24 mesi in bottiglia.

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



Lambrusco di Sorbara Radice 2021 Paltrinieri (Emilia-Romagna, Italia)

Lambrusco di Sorbara

Prezzo: € 11.50

Punteggio ♦♦♦♦

Rosa ciliegia intenso e sfumature rosa ciliegia, trasparente, perlage fine e persistente.

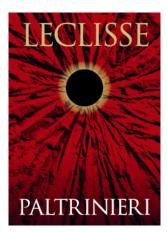
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e mela seguite da aromi di violetta, rosa, ciclamino, melagrana, pompelmo rosa, fragola e susina.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e pompelmo rosa.

Prodotto con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

Aperitivo, Risotto con verdure e pesce, Pesce fritto, Salumi, Latticini



Lambrusco di Sorbara Leclisse 2021 Paltrinieri (Emilia-Romagna, Italia)

Lambrusco di Sorbara

Prezzo: € 11,50 Punteggio ♦♦♦♦ ★

Rosa ciliegia brillante e sfumature rosa ciliegia, trasparente, perlage fine e persistente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, fragola e rosa seguite da aromi di violetta, ciclamino, mandarino, lampone, pesca, susina, mirtillo e mela.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, fragola e mandarino.

Prodotto con il metodo Martinotti.

🚺 Salumi, Antipasti di carne, Pasta con carne e pesce, Pesce fritto

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.

#### Tante Persone alla Corte dell'Alambicco

Ripetuti tour di visita agli impianti di distillazione e alle cantine di invecchiamento, interminabili degustazioni con abbinamenti vari e originali che hanno spaziato dal cioccolato al sigaro toscano passando per la pasticceria del territorio, e poi musica, racconti e intrattenimento per le diverse centinaia di visitatori che hanno accolto l'invito a partecipare all'evento "Piemonte Grappa – alla Corte dell'Alambicco", andato in scena lo scorso 2 ottobre e inserito, in alcuni casi, anche come tappa di visita all'interno di tour organizzati che hanno movimentato il turismo sul territorio piemontese.

Le dodici distillerie aderenti al Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, che hanno aperto le porte della loro azienda, hanno registrato tutte un forte passaggio di persone; complice la bella giornata di sole sul Piemonte, e anche la stagione con l'atmosfera "produttiva" che rilasciava in distilleria i profumi della vinaccia fresca, la manifestazione ha registrato anche quest'anno un bel successo confermando, anche in questo caso, particolare affluenza e interesse del popolo giovane, arrivato dal tutto il nord ovest dell'Italia insieme a diversi turisti stranieri, provenienti dai Paesi europei e anche dagli Stati Uniti.

Soddisfatti i titolari e i mastri distillatori, contenti di poter trasmettere la storia e i particolari del loro lavoro artigianale, pieno di fascino e di tradizione; l'occasione è servita in alcuni casi a presentare i locali rinnovati oppure i nuovi prodotti lanciati sul mercato, e anche a riconfermare il successo della proposta dei cocktail a base grappa, sempre più diffusi grazie anche alle diverse azioni promozionali allestite dal Consorzio di tutela in seguito al progetto editoriale "La Grappa nello Shaker", realizzato qualche anno fa.

#### **Gavi: Una Vendemmia Sorprendente**

L'annata 2022 è destinata a essere ricordata come estremamente sfidante, caratterizzata da un'estate molto calda, lunga e con piogge rare che hanno determinato una grave carenza idrica. Tuttavia, si tratta allo stesso tempo di un'annata che certamente riserverà soprese, come sostengono il Presidente del Consorzio Tutela del Gavi Maurizio Montobbio e l'agrotecnico consulente Davide Ferrarese, condividendo un primo bilancio sulla stagione.

«All'inverno avaro di freddo e di precipitazioni, che non ha favorito la ripresa idrica dei suoli, acutizzando la siccità anche nel periodo meno caldo dell'anno, è seguita una primavera dall'avvio lento, nella norma, grazie alle temperature minime sotto la media nel mese di marzo e in linea durante il mese di aprile» – afferma Davide Ferrarese – «Le piogge, scarse e limitate a qualche giorno, non hanno apportato grandi benefici alla situazione di carenza idrica già delineata».

«Maggio ha visto, invece, una quantità di precipitazioni maggiore rispetto ai mesi precedenti» – prosegue l'agrotecnico – «ma le temperature sopra la media e le giornate ricche di sole dell'inizio di giugno hanno impresso velocità alla crescita vegetativa, portando alla fioritura durante i primi giorni del mese».

Con l'arrivo dell'estate, è aumentata la preoccupazione per le conseguenze della grave emergenza idrica e delle alte temperature, che in vigna si sono intraviste con le prime foglie in sofferenza. Tuttavia, l'arrivo di agosto ha portato con sé un clima leggermente più fresco, con un caldo meno estremo rispetto all'inizio della stagione estiva e una quantità di piogge che l'ha reso ad oggi, insieme a maggio, il mese più piovoso dell'intero 2022.

«Fondamentali l'abbassamento delle temperature minime e l'intera giornata di pioggia tra il 17 e il 18 agosto che hanno determinato una ripresa della vegetazione e hanno, di conseguenza, giovato al Cortese» – conclude Davide Ferrarese – «Nonostante le difficoltà stagionali, le alte temperature e la carenza idrica non hanno inciso particolarmente sulle rese totali e le quantità di uve raccolte sono molto interessanti. Proprio per questa ragione possiamo affermare che la vendemmia 2022 sia stata sorprendente».

Nei territori del Gavi la vendemmia è iniziata alla fine di agosto, mai così anticipata, con il grosso della raccolta che ha avuto luogo a partire dalla prima settimana di settembre.

«Ancora una volta il vitigno Cortese, forte dei secoli di adattamento al terroir delle terre del Gavi, sorprende per la sua resilienza a condizioni climatiche estreme. È ancora presto per dare un giudizio sui vini di questa annata complicata, ma certamente dai vigneti più anziani ci aspettiamo dei grandi Gavi» – afferma il presidente Maurizio Montobbio – «E ancora una volta i produttori di Gavi DOCG hanno vinto la scommessa fatta alla fine del secolo scorso: puntare esclusivamente sul nostro vitigno autoctono per ottenere un vino che fosse la pura espressione del territorio».

#### La Crisi del Gas Congela Anche Vino Italiano

È una falla da quasi 1,5 miliardi di euro quella causata da gas ed energia sul vino italiano. Anche uno dei comparti del made in Italy più in salute è costretto a lanciare l'allarme e ora il timore principale è che all'escalation dei costi si aggiunga la crisi dei consumi, in Italia e nel mondo. Secondo l'indagine dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly compiuta nell'ultima settimana sulle imprese del Belpaese, il surplus dei soli costi energetici (+425 milioni di euro) e, di conseguenza, delle materie prime secche (oltre 1 miliardo in più per vetro, carta, cartone, tappi, alluminio) valgono da soli un aumento dell'83% rispetto ai budget di inizio 2022. A questi si aggiungono altre voci in incremento (vino sfuso, costi commerciali, forza lavoro) che portano a un aumento dei costi totali di quest'anno del 28%. Il risultato, secondo l'indagine compiuta su un panel in rappresentanza del 30% del mercato, ha il sapore di una beffa per il settore. L'incremento dei listini stimati dall'Osservatorio nei primi 9 mesi di quest'anno è infatti del 6,6%, un dato positivo ma insufficiente per coprire una variazione al rialzo dei prezzi che le imprese hanno richiesto nell'ordine dell'11%. Il gap equivalente è pari a 600 milioni di euro di costi non coperti da ricavi che il vino italiano è costretto a sostenere per rimanere sul mercato. A rimetterci più di tutte sono proprio le aziende di filiera, il cluster più numeroso - ma con minor forza contrattuale – composto perlopiù da piccole imprese che producono, vinificano e imbottigliano tutto, o quasi, in casa propria. Ma, salvo eccezioni, anche gli industriali del vino e il mondo della cooperazione sono in sofferenza a causa di una dinamica che penalizza in particolare i segmenti basic e popular dell'offerta, a partire dagli spumanti di prezzo medio. Diverso l'impatto sulla fascia premium, non solo perché in grado di assorbire meglio le variazioni ma anche in virtù di un mercato maggiormente disposto ad accettare le richieste di aumento dei listini. Per il presidente di Unione italiana vini (Uiv), Lamberto Frescobaldi: «L'indagine dimostra come la crisi in atto non risparmi il nostro settore, che non è energivoro ma in molte sue componenti ne subisce conseguenze dirette. Quello che possiamo fare ora è consolidare con un patto di filiera tutte le dinamiche che possano produrre un effetto cuscinetto a garanzia di competitività e mercato. Produttori, industriali, cooperative e distributori dovranno perciò assorbire parte degli aumenti per non scaricarli completamente sui consumatori ed evitare una pericolosa depressione dei consumi».

Per l'amministratore delegato di Veronafiere, Maurizio Danese: «Riteniamo sia un dovere per Vinitaly monitorare le dinamiche del settore, a maggior ragione in un momento delicato come questo. Quanto sta succedendo impatta fortemente anche sul vino, ma c'è la consapevolezza che i fatti di oggi, come quelli di 2 anni fa, rappresentino fattori esogeni e non strutturali che agiscono su un comparto comunque in salute. Al prossimo wine2wine, in programma il 7-8 novembre presenteremo assieme a Uiv la seconda parte di questo studio congiunturale, anche con le stime previsionali complete di quest'anno in materia di mercato, redditività e bilanci del vitigno Italia».

#### In Maremma Toscana un'Annata che Darà Grandi Soddisfazioni

Se il lungo caldo estremo e la persistente siccità di quest'anno saranno da mettere nei ricordi da dimenticare, al contrario la vendemmia 2022 si preannuncia tra quelle da ricordare per l'ottima qualità delle uve raccolte. «Le aspettative sono alte», spiega Francesco Mazzei presidente del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana «perché, nonostante la difficile gestione - fin dalla primavera - di una situazione climatica eccezionale, i vitivinicoltori della zona di produzione della Denominazione hanno dimostrato competenza e professionalità all'altezza della situazione, arrivando alla raccolta – anticipata di circa 10 giorni per tutte le varietà e a oggi conclusa - con uve sane e con un buon equilibrio chimico e organolettico». Vi sarà un calo produttivo a livello quantitativo (che può essere stimato attorno al 10superato la soglia dei 50.000 hl, con un aumento del 16% rispetto all'anno precedente (con una media di aumento dell'imbottigliato in Toscana del 10%) e, come aggiunge Mazzei «Anche nei primi sei mesi del 2022 prosegue la crescita dell'imbottigliato confermando il trend positivo della Denominazione: l'incremento si attesta sul +3%, superiore alla media toscana che registra un -1% (fonte Avito); siamo sicuramente una tra le realtà più dinamiche della zona e la crescita dell'interesse anche da parte dei mercati esteri più importanti - Nord Europa, USA, Canada - nei confronti dei nostri vini, ci

Grazie a una oculata gestione dei suoli e delle tecniche agronomiche, le uve hanno potuto svilupparsi in maniera adeguata e, per effetto della mancanza di precipitazioni, anche senza che si sviluppassero particolari fitopatie; da metà agosto, poi, le piogge cadute e l'allentamento del caldo con buone escursioni termiche tra giorno e notte hanno riportato la concentrazione zuccherina degli acini a valori nella norma contribuendo, al contempo, a mitigare il calo quantitativo, e consentendo lo sviluppo di polifenoli e terpeni, indispensabili per arricchire il quadro aromatico e il corpo dei vini. «La vendemmia è andata molto bene per le varietà bianche, ma anche le uve a bacca nera sono riuscite a raggiungere un'ottimale maturazione fenolica, ma la misurazione dell'effettiva qualità l'avremo solo al termine della vinificazione con l'ottenimento dei primi vini di

stimola positivamente.»

annata. Le uve sono sanissime e anche la vite ha reagito molto bene ad un periodo – più lungo del consueto – caratterizzato da mancanza di acqua e da prolungate alte temperature, segno che i viticoltori hanno saputo gestire bene l'attività vegetativa della pianta, adottando pratiche agronomiche oculate, mentre dal punto di vista quantitativo il quadro è senz'altro migliorato con le piogge sopravvenute dalla metà del mese di agosto, delle quali hanno beneficiato soprattutto le varietà a bacca nera», spiega il Direttore del Consorzio Luca Pollini.

Mazzei conclude così: «È nelle annate fuori dalla norma che si vede la capacità di un territorio e di un ambiente particolare come la Maremma – inteso non solo come vigneto ma anche come paesaggio, biodiversità ed ecosistema – di produrre vini di qualità e i nostri produttori lo dimostreranno quest'anno. Tutti stanno crescendo, per trovare un proprio adeguato spazio di mercato e anche nella consapevolezza condivisa dell'importanza di dare forza complessiva all'immagine della nostra DOC, sempre più apprezzata sia per l'eccellenza sia per la varietà dell'offerta».

#### La Vendemmia 2022 in Trentino Supera la Siccità e Regala Uve Sane e di Ottima Qualità

La vendemmia 2022, conclusasi a fine settembre, è stata complessivamente buona per i Vini del Trentino con una produzione superiore alla media storica (indicativamente si assesta tra un +5% e un +10% rispetto alla media storica). Questo risultato è il frutto di un anno soddisfacente, nonostante il meteo si sia rivelato particolarmente siccitoso.

«Quest'anno la vendemmia è stata anticipata in Trentino come nel resto dell'Italia, da dopo Ferragosto a fine settembre, perché è arrivata al termine di un'annata agraria con scarse precipitazioni e di conseguenza pochi problemi di sanità» spiega Pietro Patton, presidente del Consorzio Vini del Trentino.

«Siamo soddisfatti specialmente per i vini rossi, che hanno giovato del caldo estivo e delle piogge settembrine a inizio del mese. Anche le basi spumante si sono dimostrate di ottima qualità e l'accelerazione della vendemmia ha consentito di mantenere bene l'acidità» continua Pietro Patton.

Alcuni esponenti del territorio raccontano che la preoccupazione per l'evoluzione della stagione e della vendemmia era tanta, specialmente per l'incertezza metereologica.

«Siamo partiti in apprensione per il caldo estivo e pensavamo di avere uva troppo matura» racconta Marco Tonini, presidente della Casa Del Vino d'Isera. «Invece i temporali di inizio settembre hanno rinfrescato l'aria e possiamo essere felici di questa annata complessivamente buona sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. È stata premiata la quota per le varietà bianche, mentre per le rosse è un'annata incredibile per livelli di maturazione, gradazione e sapore».

«Avevamo grande preoccupazione per questa vendemmia anticipata. Siamo partiti con lo Chardonnay base spumante con una produzione un po' più bassa della media, ma con le successive varietà abbiamo riscontrato un aumento medio di quantità del 6-10% rispetto allo scorso anno. Il decorso metereologico favorevole ci ha permesso di gestire le varie zone e maturazioni fino alla fine di settembre» dice Goffredo Pasolli, presidente Assoenologi, sezione Trentino.

«In Trentino quasi tutte le zone sono irrigate dunque siamo riusciti a gestire la siccità in modo ottimale. Abbiamo affrontato

una vendemmia, seppur anticipata, di qualità, che ci ha anche permesso di attendere i giusti tempi di maturazione» spiega Luca Rigotti, Coordinatore del Settore vitivinicolo dell'Alleanza cooperative Agroalimentari

Sul fronte grappa, Alessandro Marzadro, vicepresidente Istituto Tutela grappa del Trentino, parla di un'annata «che ci ha regalato uve e dunque vinacce di buona qualità. Dal punto di vista dell'evoluzione delle vinacce possiamo dire che a causa della scarsa acidità, la grappa potrebbe risentirne perdendo qualche profumo. Dobbiamo inoltre considerare il tema energetico: per cui penso che quest'annata sarà leggermente più scarsa in termini di quantità di grappa, perché le distillerie potrebbero scegliere di produrre un po' meno a favore del risparmio energetico».

Non Solo Vino

## **Aquavitae**

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa di Spergola di Scandiano Fratelli Brunello (Veneto)

Grappa di Spergola di Scandiano

Prezzo: € 29,00 - 70cl

Punteggio ♦♦♦♦

o Limpida, cristallina e incolore.

Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di mela, pera, peperone, liquirizia, pepe verde, nocciola, mandorla, miele e nespola con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.

Finale molto persistente con ricordi di pera, miele e nespola.

Distillata in alambicco discontinuo a caldaiette a vapore. Maturazione in vasche d'acciaio per circa 24 mesi.

# **Wine Guide Parade**

## Estate 2022

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2020, Can-	13411
	tine del Notaio	
2	L'Atto 2021, Cantine del Notaio	13364
3	Rosso di Montepulciano Fossolupaio 2019,	13238
	Bindella	
4	Vino Nobile di Montepulciano 2017, Bindella	13108
5	Metodo Classico Riserva Alfredo Barollo 2014,	12373
	Barollo	
6	Rosso di Montepulciano Fossolupaio 2018,	12266
	Bindella	
7	Gemella Rosato 2021, Bindella	12022
8	L'Autentica 2019, Cantine del Notaio	11781
9	Vino Nobile di Montepulciano 2018, Bindella	11547
10	Ardore 2019, Bindella	10991
11	Il Rogito 2021, Cantine del Notaio	10629
12	Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2018,	10194
	Bindella	
13	Lessona 2015, Tenute Sella	9477
14	Coste della Sesia Nebbiolo Orbello 2020, Tenu-	9353
	te Sella	
15	Gemella Rosato 2020, Bindella	9109