

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 91, Dicembre 2010

Una Questione di Equilibrio

La qualità di un vino non può essere definita secondo dei criteri rigidi. Allo stesso modo, la gradevolezza di un vino non può essere definita secondo dei principi assoluti. Il vino, bevanda complessa e ricca, ha l'evidente potere di stimolare i nostri sensi e, attraverso questi, suscitare emozioni diverse in accordo anche a fattori esterni e umorali. La soggettività di chi assaggia, oltre alla sua predisposizione psicologica, influiscono innegabilmente e in modo determinante sulla gradevolezza di un vino. Un vino, assaggiato in un determinato contesto, potrebbe risultare molto gradevole; lo stesso vino, assaggiato in un contesto diverso, potrebbe addirittura risultare del tutto indifferente o perfino sgradevole. Esistono comunque criteri *oggettivi* sui quali la maggioranza degli appassionati della bevanda di Bacco si trova d'accordo, profumi e sapori che si definiscono generalmente - e quindi oggettivamente - piacevoli o sgradevoli, appropriati o estranei al vino.

Questo concetto si potrebbe spiegare, per esempio, con l'aroma. Il suo aroma e il suo sapore possono essere gradevoli e graditi in molte pietanze, anche quando la sua presenza è dominante, mentre quando è percepito nel vino diventa sgradevole compromettendone inesorabilmente la qualità. La qualità nel vino non si misura per la quantità di pregi che possiede; piuttosto è la quantità di difetti a farne la sua qualità e, va da sé, nella quantità minore possibile. Ci sono difetti oggettivamente riconosciuti come peggiorativi della qualità del vino - l'odore e il sapore di tappo, per esempio - altri invece sono puramente soggettivi, come l'eccesso o la carenza di aromi e sapori riconducibili al legno di botte o barrique. *De gustibus non est disputandum*, si potrebbe dire. E ci sono infine difetti, o pregi, che cambiano con il procedere del tempo e con l'inevitabile cambiamento dei gusti di ogni epoca.

Quelli che in tempi remoti erano considerati vini di pregio assoluto, oggi - se valutati con il gusto dei nostri tempi - sarebbero probabilmente considerati poco gradevoli se non imbevibili. Il gusto cambia, si evolve e si adatta alle circostanze imposte sia dalla società sia dalla cultura, oltre che dalle mode del momento e dalle tendenze. I profumi, i sapori e la gradevolezza di un vino sono determinati da quel fattore che, tecnicamente, si definisce come *equilibrio*, cioè quella condizione

- talvolta precaria e magica - nella quale ogni stimolo organolettico sembra essere perfettamente contrapposto agli altri o a uno in particolare. In questo complicato "gioco" di sensi che si rincorrono, si supportano o si contrastano, si sono formulate diverse "regole", cercando di definire il punto di equilibrio di un vino, almeno in termini oggettivi. E ogni vino ha il suo: la condizione di equilibrio di un vino bianco, per esempio, non è auspicabile in un vino rosso e viceversa.

Dal punto di vista tecnico, il cambiamento - in eccesso o in difetto - di un determinato stimolo organolettico, richiede un opportuno aumento o diminuzione di un altro stimolo, complementare o antagonista a seconda dei casi, così da ottenere l'equilibrio. Detto così sembra semplice, in realtà è un'arte estremamente complessa sulla quale si costruisce un vino, dal vigneto fino al calice. Per esempio, in un vino dove sembra prevalere un sapore acido, tale da pregiudicare la sua piacevolezza (che è comunque soggettiva), si potrebbe intervenire aumentando la morbidezza - e questo spesso significa maturare il vino in legno o aggiungere opportune sostanze - oppure aumentarne la dolcezza o il volume alcolico. A sua volta, la maturazione in legno potrebbe aumentare eccessivamente l'astringenza del vino, pertanto per riportarlo in equilibrio, si potrebbe aumentare la quantità di alcol oppure la morbidezza. In altre parole, cambiando un parametro del quadro sensoriale, è necessario adattare anche gli altri così da non compromettere l'equilibrio.

Negli ultimi trenta anni, nel mondo del vino, quindi non solo in Italia, si è assistito a una vera e propria competizione con l'equilibrio. Trenta anni fa i vini avevano una personalità molto diversa rispetto ai vini di oggi. Si potevano cogliere, per esempio, gusti tendenzialmente freschi - cioè l'acidità era più evidente - e il volume alcolico medio era di circa 12,5%. Vini con personalità "morbide" e tendenzialmente dolciastre, dal pronunciato carattere legnoso e con alcol sopra i 13,5% erano rari, ma anche poco apprezzati. Poi si diffuse l'idea che senza la barrique non si potevano fare *grandi vini*, convinti che il successo della Francia dipendesse solo da questo strumento di cantina. Con l'arrivo della barrique, i vini si caricano di tannini e quindi di astringenza acerba, quella che - in altre parole - fa

Sommario

Una Questione di Equilibrio	1
GUSTO DiVINO	
Nebbiolo e Merlot a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Wine Parade	8

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

allegare i denti e le guance, cioè *allappa*. L'acidità comincia quindi a lasciare il posto ai tannini, e non solo nei vini rossi. Insieme alla barrique, anche Merlot e Chardonnay conquistano un'indiscussa fama - a quei tempi considerate le uniche uve capaci a produrre grandi e pregevoli vini - che avevano inoltre il vantaggio di ammorbidire l'irruenza dei tannini della barrique, ristabilendo parte dell'equilibrio.

Poi arrivarono le grandi concentrazioni, che a loro volta aumentavano ulteriormente la struttura e l'astringenza dei vini, riportata in equilibrio con la maggiore concentrazione di zucchero nelle uve, quindi con l'alcol. Una corsa forsennata alla ricerca dell'equilibrio così da rimediare ai concetti moderni che nel frattempo avevano colonizzato cantine e vigneti. I vini dal minore volume alcolico, spesso eleganti e delicati, un tempo considerati "normali", furono così relegati in fondo alla piramide della qualità, vini minori, poco impegnativi e di poco pregio. Negli anni a venire il grande vino divenne quello che si poteva quasi masticare anziché bere. Corpo, struttura, potenza, concentrazione, alcol: i criteri della rinnovata qualità. Vini dei quali si ammirano le prodezze tecniche e stilistiche, se ne apprezzano al massimo due calici e alla fine si lascia la bottiglia sul tavolo. Eleganti a modo loro, ma non veramente *eleganti*, sorretti da equilibri quasi precari dove i muscoli fanno bella mostra di sé. Sognando magari un vino "minore" capace di emozionare per la sua equilibrata eleganza.



GUSTO DIVINO

Nebbiolo e Merlot a Confronto

Uve dal carattere estremamente diverso, emblemi di due mondi sensoriali praticamente opposti, entrambe comunque capaci di creare vini dalla riconoscibile personalità

La degustazione comparativa di questo mese può essere considerata una sorta di scontro fra due colossi rappresentanti di mondi diversi e, se vogliamo, due culture enologiche opposte. Il Nebbiolo, simbolo indiscusso delle Langhe e della Valtellina, è famoso per i suoi vini possenti e ruvidi, caratterizzati da una non indifferente acidità. Il Merlot, uva originaria dell'area di Bordeaux, praticamente presente in ogni paese vinicolo del mondo, è invece famoso per qualità decisamente opposte. Anche il Merlot è capace di produrre vini di elevata struttura,

ma, a differenza del Nebbiolo, il carattere è decisamente morbido e rotondo, con tannini non aggressivi. Uve diverse che producono vini diversi, interpreti di due stili opposti di enologia e, nonostante i caratteri così diversi, le due uve si sono comunque incontrate nella bottiglia. Nelle Langhe, per esempio, si producono vini rossi nei quali la rotondità del Merlot stempera la tipica irruenza del Nebbiolo.

Nebbiolo

Il Nebbiolo è innegabilmente una delle uve rosse più celebri del Piemonte e d'Italia. Quest'uva è inoltre presente in altre zone d'Italia, fra queste la più rappresentativa è certamente la Valtellina, area nella quale l'uva è conosciuta con il nome di Chiavennasca. In tempi recenti, anche in Valtellina si preferisce chiamare quest'uva con il nome Nebbiolo. Uva tardiva, raccolta dai vigneti quando oramai tutte le altre varietà stanno fermentando in cantina, il Nebbiolo prende il suo nome dal fatto che giunge a maturazione con l'arrivo della nebbia. Uva non semplice, soprattutto quando arriva nel calice, il Nebbiolo non conosce mezze misure: o lo si ama, o lo si detesta. I vini prodotti con quest'uva, nonostante producano risultati diversi a seconda della zona di produzione - considerazione che, del resto, vale per ogni uva - sono tutti caratterizzati da un'evidente astringenza e da una spiccata acidità.

Molti sono infatti disorientati da queste due qualità, poiché rendono innegabilmente più complessi e meno immediati i vini prodotti con Nebbiolo. Le sue caratteristiche "ruvide", impongono - per così dire - un'opportuna maturazione in botte, così da arrotondare le sue asperità e rendere i vini più equilibrati. Nelle aree dove in Nebbiolo è tradizionalmente presente, la scelta più frequente è in favore della botte grande, anche se in tempi relativamente recenti, anche la barrique è stata ampiamente utilizzata. Questo tipo di scelta, va da sé, influisce notevolmente sul risultato finale, non solo sul tipo di aromi terziari che il vino può sviluppare, ma anche sui tempi di maturazione. Non da ultimo, è una questione di "gusti" e di espressione del vino. Se nella barrique il carattere legnoso è maggiormente presente, la maturazione in botte grande, pur caricando il vino di qualità terziarie, lascia maggiore spazio all'eleganza e alle qualità fruttate del Nebbiolo.



Il Nebbiolo e il Merlot della nostra degustazione comparativa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2010 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com

Merlot

Il Merlot è senza ombra di dubbio fra le uve più famose del mondo. La sua diffusione è tale che oggi è praticamente presente in ogni paese vinicolo del pianeta, utilizzato sia in purezza sia in unione ad altre varietà, non necessariamente autoctone. Indiscusso rappresentante della *morbidezza* e della *rotondità*, il Merlot - per l'uso che se ne fa in cantina - ha velocemente conquistato le preferenze di molti appassionati di vino. Questo non deve comunque fare pensare a un'uva semplice, poiché con quest'uva si producono vini di notevole eleganza e classe. Grazie alle sue qualità, il Merlot è spesso utilizzato per *correggere* quei vini che, all'assaggio, risulterebbero eccessivamente "duri" e, in questo, il Merlot è capace di compiere autentici miracoli. Basta considerare lo scenario enologico italiano, per esempio: in molti dei vini prodotti per assemblaggio - cioè dall'unione di vini prodotti con uve diverse - il Merlot è presente in molti di questi.

Il Merlot produce grandi vini soprattutto quando usato in purezza. Uva molto adatta alla fermentazione e alla maturazione in barrique - cioè la tipica botte della sua patria Bordeaux - nonostante questo sia lo stile enologico più diffuso, il Merlot ha dato prova di ottimi vini anche con la sola vinificazione in vasche d'acciaio. In ogni caso, i vini prodotti con Merlot, anche negli esempi più complessi e ricchi, hanno la caratteristica di essere molto diretti e piacevoli, soprattutto per la presenza di tannini non eccessivamente aggressivi e una suadente rotondità. Queste qualità hanno infatti consentito ai vini prodotti con il Merlot di riscuotere ampi consensi fra i consumatori, anche grazie alla tendenza moderna del gusto più affine alla morbidezza e ai sapori che, per motivi diversi, tendono alla rassicurante immediatezza del *dolce*. Il Merlot è comunque un'uva estremamente versatile, con la quale si producono vini in stili diversi, da vini "semplici" a quelli di notevole struttura, da immediati e estremamente complessi.

I Vini della Degustazione

Lo scopo di questa degustazione comparativa è quella di comprendere qualità organolettiche molto distanti fra loro. Per questo motivo si sono scelti vini prodotti con uve dalle qualità molto diverse, quasi opposte, così da rendere evidenti le differenze. Il primo vino che prenderemo in esame è il Valtellina Superiore Corte della Meridiana di Conti Sertoli Salis, prodotto con Nebbiolo in purezza e lasciato maturare per 18 mesi in botte grande. Il secondo vino è il Merlot di Castello delle Regine, prodotto con Merlot in purezza e fatto maturare per 24 mesi in barrique, scelta molto frequente per i vini prodotti con quest'uva. I vini sono scelti in base alle annate attualmente commercializzate dai rispettivi produttori. La degustazione sarà svolta - come di consueto - facendo uso di due calici da degustazione ISO e versando i vini alla temperatura di 18°C.

Esame Visivo

Il Merlot e il Nebbiolo sono uve molto diverse fra loro e le loro differenze sono evidenti a partire dall'aspetto. Il Nebbiolo non ha un potere colorante elevato e i suoi vini sono generalmente caratterizzati da una trasparenza moderata. Il Merlot ha invece un potere colorante elevato, una qualità che nei suoi vini

è testimoniata da una trasparenza generalmente bassa. Anche il colore è molto diverso. Se nel Nebbiolo si notano - in gioventù - colori intensi e brillanti, sulle tonalità del rosso rubino, nel Merlot si noteranno colori più cupi e profondi. Anche la sfumatura mostra evidenti differenze: nel Nebbiolo si possono apprezzare - anche in gioventù - sfumature che virano verso il rosso granato, mentre nel Merlot è più frequente il rosso rubino. Con l'affinamento i colori di entrambi i vini seguono il normale sviluppo dei vini rossi, tuttavia nel Merlot la bassa trasparenza tende ad avere una durata maggiore nel tempo.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è il Valtellina Superiore Corte della Meridiana di Conti Sertoli Salis. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente un foglio di carta - si osserverà il vino alla base, nel punto di massimo spessore. Si osserverà un colore rosso rubino brillante e intenso, nel quale si noterà una trasparenza moderata ma evidente. La sfumatura del vino, osservata all'estremità del calice verso l'apertura, mostra una tonalità rosso granato. Passiamo ora all'osservazione del Merlot di Castello delle Regine. Il colore di questo vino, osservato alla base del calice, mostra una tonalità rosso rubino intenso e cupo, con una trasparenza decisamente inferiore rispetto al Valtellina Superiore. Anche la sfumatura mostra tonalità rosso rubino, ancora intense e profonde.

Esame Olfattivo

Le differenze fra il Nebbiolo e il Merlot continuano anche al naso poiché i vini prodotti con queste uve offrono aromi piuttosto diversi fra loro. Le differenze derivano non solo dalle qualità specifiche delle uve, ma anche dal modo con il quale si vinificano in cantina e, in particolare, dalle caratteristiche dei contenitori di maturazione. Se per il Nebbiolo si utilizza prevalentemente la botte grande, per il Merlot la scelta cade frequentemente sulla barrique, generando quindi profili terziari piuttosto diversi. Anche il profilo aromatico di fiori e frutta ha un impatto generalmente diverso. Mentre nel Nebbiolo è frequente trovare frutti a bacca rossa e nera, nel Merlot sono più frequenti aromi riconducibili ai frutti a polpa nera. Questa differenza si può cogliere anche negli aromi riconducibili ai fiori. Sia nel Nebbiolo sia nel Merlot si può cogliere l'aroma di violetta, mentre aromi di fiori come ciclamino e rosa si percepiscono solamente del Nebbiolo.

Cominceremo la valutazione dei profili olfattivi dal Valtellina Superiore Corte della Meridiana di Conti Sertoli Salis. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, eseguiremo la prima olfazione così da percepire gli aromi di apertura del vino. Dal calice si apprezzeranno aromi di ciliegia, prugna, violetta e lampone, un'apertura piuttosto tipica per i vini prodotti con uva Nebbiolo. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo si completa con mirtillo, rosa e ciclamino, oltre ad aromi più complessi di vaniglia, tabacco, cacao, cannella, liquirizia e un fresco aroma balsamico di mentolo. Passiamo ora alla valutazione del Merlot di Castello delle Regine. Gli aromi di apertura sono piuttosto diversi dal Nebbiolo: qui si percepisce ribes, amarena e prugna. Dopo avere roteato il calice, la sequenza olfattiva del vino si completa con mirtillo, violetta, tabacco, vaniglia, cioccolato, macis e un piacevole tocco balsamico di eucalipto. Si confronti il diverso impatto degli aromi terziari prodotti da botte e barrique, oltre alle

differenze negli aromi di fiori e frutta.

Esame Gustativo

La contrapposizione fra Nebbiolo e Merlot prosegue anche all'analisi del gusto. Irruente e scontroso il primo, accomodante e affabile il secondo, i vini prodotti con queste uve hanno comunque in comune la capacità di avere una struttura che in certi casi può essere definita robusta. L'assaggio dei vini prodotti con Nebbiolo e Merlot offrono profili organolettici totalmente diversi. L'attacco del Nebbiolo è caratterizzato da una decisa acidità e astringenza, anche nel caso di maturazione svolta in barrique. L'attacco del Merlot è invece caratterizzato da una maggiore morbidezza e rotondità, con astringenza - seppure evidente - meno irruente. In entrambi i casi il volume alcolico può raggiungere valori spesso superiori a 13,5%. Nei vini prodotti con il Nebbiolo, l'alcol è utile all'equilibrio sia dell'acidità sia dell'astringenza, mentre in quelli prodotti con Merlot, la sua azione è utile all'equilibrio dell'astringenza prodotta dalla maturazione in legno.

Il primo vino del quale valuteremo il profilo gustativo è il Valtellina Superiore Corte della Meridiana di Conti Sertoli Salis. L'attacco di questo vino mette in evidenza il carattere forte del Nebbiolo: in bocca si percepisce la caratteristica freschezza conferita dall'acidità oltre alla poscenza dei tannini. Queste sensazioni lasciano quindi spazio all'effetto dell'alcol e alla percezione di una struttura robusta. Ottima la corrispondenza, in particolare con ciliegia, prugna e lampone. Passiamo ora all'assaggio del Merlot di Castello delle Regine. L'attacco di questo vino è totalmente diverso dal precedente. Le sensazioni che questo vino regala in bocca sono più morbide e rotonde: i tannini - benché presenti e di spessore - non sono irruenti come nel primo e qui l'acidità è pressoché impercettibile. La morbidezza è ulteriormente accentuata dall'effetto dell'alcol che contribuisce inoltre all'equilibrio dell'astringenza. Anche in questo vino, la struttura è piuttosto robusta. Si confronta, infine, l'impatto del legno nei singoli vini e la sensazione gusto-olfattiva dei rispettivi profili sensoriali.



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



Marsala Superiore Riserva Targa Florio 1840 Edizione Speciale 170 Anni 1994 Florino (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 17,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Marsala Superiore Riserva Targa Florio 1840 Edizione Speciale 170 Anni si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di rancio, fico secco e mandorla seguite da aromi di dattero, miele, scorza di agrume, miele, sandalo, tabacco, vaniglia, cuoio e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco piacevolmente fresco e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole dolcezza. Il finale è persistente con ricordi di di fico secco, miele e mandorla. Marsala Superiore Riserva Targa Florio 1840 Edizione Speciale 170 Anni matura in botte.

Abbinamento: *Crostate di frutta secca, Formaggi piccanti*



Calanica Bianco Grillo e Viognier 2009
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Grillo, Viognier

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆☆

Calanica Bianco Grillo e Viognier si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, nespola e mandorla seguite da aromi di biancospino, ginestra, pera e susina. 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, nespola e susina. Calanica Bianco Grillo e Viognier matura in vasche d'acciaio.

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



Nero della Greca 2007
Cardeto (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Nero della Greca 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 amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, liquirizia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Nero della Greca matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne



Vajasindi Nawari 2007
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)

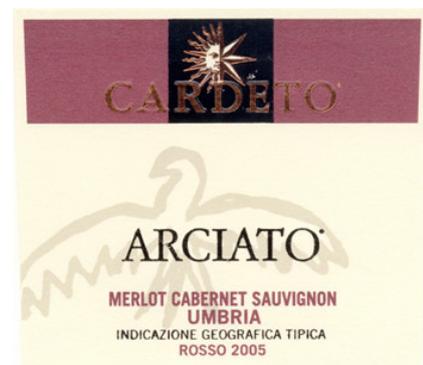
Uvaggio: Pinot Nero

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Vajasindi Nawari 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, prugna e mirtillo seguite da aromi di lampone, vaniglia, ciclamino, cacao, tabacco, pepe rosa e minerale. 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 lampone. Vajasindi Nawari matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Arciato 2005
Cardeto (Umbria, Italia)

Uvaggio: Merlot (55%), Cabernet Sauvignon (45%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Arciato 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 ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cannella, cioccolato ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna. Arciato matura per 12 mesi in barrique.

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



Barbera d'Asti La Tranquilla 2008
Carussin (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 10,80

Punteggio: ◆◆◆

Barbera d'Asti La Tranquilla si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco 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, lampone, vaniglia e mentolo. 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 lampone. Barbera d'Asti La Tranquilla matura in botte.

Abbinamento: Pasta con carne e funghi, Carne alla griglia, Formaggi stagionati



Barbera d'Asti Superiore Nizza Ferro Carlo 2007
Carussin (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barbera d'Asti Superiore Nizza Ferro Carlo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, vaniglia, mora, tabacco, cacao, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barbera d'Asti Superiore Nizza Ferro Carlo matura per 18 mesi in botte e in barrique.

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



Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2007
Bindella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Vino Nobile di Montepulciano I Quadri si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cacao, macis, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Vino Nobile di Montepulciano I Quadri matura per 18 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vallocaia 2007
Bindella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Syrah (50%), Sangiovese (28%), Cabernet Sauvignon (22%)

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Vallocaia si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, cioccolato, tabacco, pepe rosa, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Vallocaia matura in botte per 18 mesi a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Falerno del Massico Primitivo Campantuono 2006
Gennaro Papa (Campania, Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Falerno del Massico Primitivo Campantuono si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, pepe rosa, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Falerno del Massico Primitivo Campantuono fermenta e matura in barrique per 13 mesi.

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



Chianti Classico Riserva 2007
Rocca delle Macie (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (5%), Merlot (5%)

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Chianti Classico Riserva 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 ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Chianti Classico Riserva matura per circa 2 anni in botte a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vin Santo del Chianti Classico 2005
Rocca delle Macie (Toscana, Italia)

Uvaggio: Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca

Prezzo: € 18,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Vin Santo del Chianti Classico si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, fico secco e mandorle seguite da aromi di albicocca secca, confettura di mele cotogne, vaniglia, tabacco, miele, canditi, caramello e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e mandorla. Questo Vin Santo del Chianti Classico matura per almeno 3 anni in caratelli.

Abbinamento: Crostate di frutta secca, Formaggi stagionati

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Tutti i Numeri del Prosecco Superiore

È il vino che in questi anni ha creato un vero e proprio fenomeno di successo. Il Conegliano Valdobbiadene, il volto superiore del Prosecco, dal 2009 DOCG, presenterà tutti gli ultimi dati l'11 dicembre a Pieve di Soligo (TV). Grazie all'indagine del Centro Studi del Distretto Conegliano Valdobbiadene sarà anche quest'anno analizzato il trend della denominazione, che si conferma in crescita anche alla luce dei cambiamenti introdotti con la DOCG e nonostante una crisi strutturale del mondo del vino. In particolare, l'indagine evidenzia una forte ascesa dell'export a dimostrazione che questo vino, sempre più, sta divenendo un ambasciatore dello stile italiano nel mondo, capace di competere persino con le grandi denominazioni internazionali.

Durante l'evento, infatti, sarà analizzato il panorama spumantistico mondiale e verrà proposto un focus sulle performance del Conegliano Valdobbiadene e quelle delle bollicine di eccellenza. Durante l'incontro interverranno, accanto al Presidente del Consorzio di Tutela Franco Adami e al Direttore Giancarlo Vettorello, Vasco Boatto, responsabile del Centro Studi, Paolo Anselmi, Vice Presidente di GfK Eurisko, Eugenio Pomarici, docente dell'Università Federico II di Napoli, Giancarlo Gramatica, Sales & Planning Director di Iri Infoscan.

All'incontro, aperto ai produttori, giornalisti e operatori del trade, si parlerà di dati economici e di trend di mercato, grazie all'analisi degli ultimi sette anni condotta dal Centro Studi, ma anche di come l'area storica di Conegliano Valdobbiadene potrà esaltare sempre più il valore differenziale del Superiore, garantendo così la giusta remunerazione alla viticoltura di collina, che in questi secoli ha mantenuto un ambiente straordinario tanto da renderlo oggi oggetto del progetto per il riconoscimento a Patrimonio Unesco.

Il successo del Conegliano Valdobbiadene è, infatti, dovuto a due elementi: la capacità imprenditoriale delle aziende, che hanno saputo penetrare i mercati internazionali, e la forte identità, che ha mantenuto questo vino fortemente radicato al territorio. «La denominazione è un valore di squadra, dato dalla somma del lavoro di tutti i produttori - afferma il Presidente del Consorzio di Tutela Franco Adami - Grazie al Centro Studi, da sette anni, questa ricchezza è ancora più grande perché viene gestita in modo razionale e con strategie di medio e lungo periodo. Oggi la sfida non è tanto l'incremento delle vendite ma dare sempre maggiore valore alla viticoltura eroica che caratterizza Conegliano Valdobbiadene. Il territorio è il vero elemento differenziale e in questa direzione va la scelta di introdurre le Rive, vini prodotti con uve provenienti dalla singola località, che viene riportata in etichetta. In questo modo avremo una nuova opportunità per comunicare il valore della nostra terra».

Il Centro Studi è una struttura unica nel panorama nazionale perché unisce il pensiero degli imprenditori, attraverso il gruppo di lavoro in rappresentanza di tutte le categorie, e quello degli esperti di economia, grazie alla presenza dell'Università degli Studi di Padova. Esso permette conoscere meglio la propria identità e di definire le strategie collettive. Grazie anche a questo approccio, la denominazione in questi anni ha registrato una continua ascesa, attestandosi su 60.840.000 bottiglie, di cui 51.656.000 spumante, e un giro d'affari di 380.000.000 di euro. Come le precedenti edizioni i dati sono stati raccolti ed elaborati dal Centro Studi Distretto Conegliano Valdobbiadene, struttura sostenuta da Regione Veneto, Camera di Commercio di Treviso e autofinanziata dai produttori del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene.



NON SOLO VINO

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	↗	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
2	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
3	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
4	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
5	↗	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
6	↘	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
7	↗	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
8	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
9	↗	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
10	↘	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
11	↔	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
12	↗	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
13	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
14	↘	Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia)
15	↔	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)

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