

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVIII - Numero 190, Dicembre 2019

## Il Vino dagli Abissi alle Stelle

È sempre interessante, oltre che piacevole, leggere e conoscere le ricerche che si conducono sul vino e in ogni suo aspetto produttivo, dalla vigna al calice. Allo stesso modo, sono parimenti interessanti certi *esperimenti* che tentano di produrre – e riprodurre – i vini del passato, impiegando, non da ultimo, le medesime tecniche, con lo scopo di comprendere la storia del vino e quello che l’ha reso così come lo conosciamo oggi. Chi mi conosce sa che non ho *nostalgia* di certi vini del passato e di certi metodi o criteri oramai desueti – nonostante, ovviamente, un vino quando è buono lo è a prescindere dal metodo di produzione – ma è certamente interessante a livello di conoscenza storica e di cultura personale. Allo stesso modo, trovo interessanti le ricerche e gli esperimenti che guardano anche nella direzione opposta, cioè alla ricerca e allo sviluppo della scienza e tecnica enologica, poiché convinto – da sempre – che nel vino c’è ancora molto da scoprire e da comprendere, nonostante gli straordinari sviluppi che si sono succeduti dalle scoperte di Louis Pasteur fino a oggi.

Di recente hanno fatto notizia due avvenimenti legati al vino e che, per certi aspetti, si contrappongono per le loro finalità enologiche: uno teso alla comprensione di certi vini del passato, l’altro guardando al futuro e decisamente “molto in alto”. Nel primo, infatti, si è prodotto vino seguendo una tecnica impiegata dagli antichi greci e che prevede l’immersione delle uve nelle acque del mare; nel secondo si sono addirittura *spedite* delle bottiglie di vino nello spazio con lo scopo di studiare la maturazione e l’evoluzione in assenza di gravità. Già altri hanno immerso bottiglie di vino nelle acque marine, non da meno, anche fino a toccare il fondo, tuttavia immergere direttamente i grappoli dell’uva per poi produrre vino, non mi risulta sia stato fatto, almeno in tempi recenti. Si deve dire, infatti, che esistono già altri esperimenti legati alla maturazione del vino nelle acque del mare, all’interno di bottiglie opportunamente chiuse, per poi farle riemergere dopo un certo periodo di tempo. Spedire invece il vino nell’esatta parte opposta della terra, non solo in cielo, ma addirittura nello spazio, si tratta della prima volta.

L’esperimento di immergere le uve in mare è stato condotto

nei pressi dell’Isola d’Elba dalla cantina Arrighi con la collaborazione del prof. Attilio Scienza – figura di primario rilievo nel mondo del vino e ordinario della cattedra di Viticoltura dell’Università degli Studi di Milano – le prof.sse Angela Zinnai e Francesca Venturi, oltre alla dott.ssa Naomi Deaddis del corso di Viticoltura ed Enologia dell’Università di Pisa. Per lo svolgimento di questo interessante esperimento si sono utilizzati grappoli di uva Ansonica – uva bianca tipicamente presente nell’Isola d’Elba – poiché considerata simile a due antiche varietà greche diffuse nel territorio dell’Egeo: il Rhoditis e il Sideritis. L’Ansonica è stata scelta per la resistenza della sua buccia e che ne ha permesso la permanenza nelle acque marine senza subire danni. L’esperimento ha voluto così replicare un’antica tecnica enologica greca e utilizzata 2500 anni fa nell’Isola di Chio, la quale prevedeva – appunto – l’immersione dei grappoli interi nel mare per poi essere recuperati e pigiati, ottenendo quindi il mosto da trasformare in vino.

Il vino che è stato così ottenuto, appartenente all’annata 2018, si chiama “Nesos” ed è prodotto in 40 bottiglie dall’Azienda Agricola Arrighi dell’Isola d’Elba. Il processo è iniziato riempiendo dei cestini di vimini con l’uva Ansonica per poi lasciarli immersi in mare aperto – a circa dieci metri di profondità – per cinque giorni. Questo ha consentito all’acqua salata del mare di *lavare* la buccia dell’uva, in particolare, rimuovendo lo strato superficiale di pruina (notoriamente composta, fra l’altro, da sostanze cerose) e consentendo a una piccola quantità sale di penetrare all’interno dell’acino per effetto dell’osmosi. Le uve sono state poi fatte appassire al sole, quindi pigiate e il mosto fermentato in anfore di terracotta – cioè come avveniva nell’antica Grecia – quindi affinato in bottiglia. La presenza del sale, grazie al suo effetto antiossidante e disinfettante, ha consentito di evitare l’uso di anidride solforosa. Le analisi chimico-sensoriali condotte in questo vino, hanno permesso di rilevare che il contenuto di fenoli totale è due volte superiore a un vino “convenzionale” e, dal punto di vista sensoriale, si apprezza una maggiore sapidità e una minore acidità legata all’incremento delle ceneri del vino. Da questo esperimento, inoltre, è stato realizzato un documentario dal titolo

### Sommario

Il Vino dagli Abissi alle Stelle . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Riviera Ligure di Ponente Pigato e Frascati Superiore . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	11
Wine Guide Parade . . . . .	11

DiWINEtaste OnLine

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

“Vinu Insulae” diretto e prodotto da Stefano Muti.

Di tutt'altro scopo scientifico l'esperimento che si sta svolgendo *sopra le nostre teste*, cioè nelle ragguardevoli altezze dello spazio. L'impresa è stata promossa da una società del Lussemburgo la quale ha spedito nella Stazione Spaziale Internazionale (ISS) ben 12 bottiglie di vino francese. Lo scopo non è quello di fare brindare gli astronauti che attualmente occupano l'ISS – immaginiamo il loro disappunto – piuttosto di studiare gli effetti della microgravità sullo sviluppo delle qualità organolettiche del vino. Le 12 bottiglie resteranno in orbita per 12 mesi e saranno successivamente confrontate – al loro rientro sulla terra – con altre 12 bottiglie dello stesso vino, affinate sul nostro pianeta. Prima di raggiungere lo spazio, le bottiglie sono state opportunamente inserite in speciali contenitori di metallo, con lo scopo di evitare rotture accidentali, e saranno conservate alla temperatura di 18 °C. Lo scopo dell'esperimento è quello di valutare l'effetto della microgravità nelle qualità sensoriali del vino, per poi essere applicato anche agli alimenti.

Si tratta quindi di un *esperimento pilota* e che ha finalità ben più ampie del vino, tuttavia è interessante che il primo “elemento” oggetto dell'indagine sia stato proprio la bevanda di Bacco. Gli organizzatori dell'esperimento sono infatti convinti che il vino maturato nello spazio possa sviluppare qualità organolettiche diverse rispetto a quello conservato a terra, supponendo, inoltre, l'acquisizione di un gusto e profumo migliore. Gli organizzatori dell'esperimento suppongono inoltre lo sviluppo di qualità sensoriali impossibili da ottenere sulla terra, ottenendo, quindi, nuovi profumi e sapori. Tutto questo, si suppone, per effetto della microgravità e le radiazioni spaziali sulle qualità organolettiche, così come sui batteri e lieviti presenti nel vino, condizioni assenti nella superficie terrestre. Non si hanno informazioni precise sul vino che è stato scelto per l'esperimento: pare si tratti di vino francese e di *qualità*, nello specifico, di Bordeaux. Due destinazioni diverse – le profondità del mare, le altezze dello spazio – entrambi tese alla migliore conoscenza del vino, fra passato e futuro. Immaginando la delusione degli astronauti dell'ISS che, vedendo arrivare a bordo ben 12 bottiglie di vino, non potranno nemmeno assaggiarlo. Tutto per il nobile scopo della scienza. Guardare, ma non toccare. Buon viaggio, vino: la tua storia – già lunga, nobile e prestigiosa – non finisce oggi e nemmeno domani. Di certo, non finisce qui.

Antonello Biancalana

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 190, Dicembre 2019

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2019 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Riviera Ligure di Ponente Pigato e Frascati Superiore

Liguria e Lazio si confrontano nei calici della degustazione per contrasto di questo mese con due dei loro più rappresentativi vini bianchi

Due regioni che hanno in comune, oltre al fatto di trovarsi in Italia, la lettera iniziale del loro nome e nelle quali si producono vini, in termini enologici, molto distanti. Liguria e Lazio si distinguono, inoltre, per un panorama viticulturale decisamente diverso poiché le varietà principali e dominanti nei vigneti di queste due regioni sono completamente diverse. Anche dal punto di vista storico, le due regioni hanno vissuto vicende viticole ed enologiche decisamente distanti e che ha determinato la nascita di stili e culture diverse. Liguria e Lazio condividono tuttavia la predilezione per i vini bianchi – nonostante in entrambe le regioni la rappresentanza di rossi sia evidentemente interessante – e questo stile di vino è, non solo quello principalmente prodotto, ma anche il più rappresentativo e conosciuto. La differenza delle uve coltivate e, non da meno, le diversità del territorio, danno vita a vini dalle caratteristiche e personalità diversissime.

Nel confronto fra Liguria e Lazio, prendiamo in esame due territori – e quindi vini – fra i più celebri e significativi nelle rispettive regioni: Riviera Ligure di Ponente Pigato e Frascati Superiore. Si tratta, com'è ben noto, di due vini bianchi e che si distinguono, fra le tante, per la composizione delle uve. Il Frascati Superiore è il risultato dell'unione di più varietà a bacca bianca – prevalentemente Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Puntinata del Lazio – mentre il Riviera Ligure di Ponente Pigato è prodotto con l'omonima uva. Il vino laziale, per la sua composizione, presenta similitudini enologiche con i vini bianchi dell'Italia centrale, la quale produzione è spesso il risultato dell'unione di diverse varietà. Una caratteristica che affonda le sue radici nella tradizione di questa parte d'Italia – sebbene con importanti eccezioni – nella quale si sono sempre e storicamente prodotti vini bianchi *multi varietali* e, in certi casi, composti anche da oltre cinque uve diverse.

### Riviera Ligure di Ponente Pigato

Il Pigato è, senza ombra di dubbio, una delle uve più conosciute e rappresentative della Liguria, una varietà a bacca bianca che trova maggiore diffusione nel territorio occidentale della regione, nelle provincie di Imperia e Savona. In questo territorio si coltivano anche altre varietà, sia bianche sia rosse, di queste, la più conosciuta e famosa è certamente il Pigato. Si ritiene lo sviluppo della viticoltura in queste terre, e quindi nell'intero territorio della Liguria, sia stato favorito, nel corso del Medioevo, dai marinai e commercianti, i quali – grazie ai loro viaggi – portavano con loro le uve di altri luoghi. Lo stesso destino si ritiene attendibile per il Pigato, il quale si suppone

sia stato introdotto nella regione dalla Corsica, qui importato dalla Spagna. Si tratta, in ogni caso, di una teoria poiché non si hanno notizie certe sull'origine di questa varietà. Anche il suo nome – Pigato – non aiuta a comprenderne l'origine poiché deriverebbe dalla voce dialettale *pigau*, cioè “macchiettato”, a causa delle piccole macchioline presenti nella buccia dei suoi acini.

Ricerche condotte su questa varietà hanno rilevato analogie con il Vermentino, tanto da sostenere che – di fatto – si tratti della stessa uva. Per effetto di queste ricerche, oggi si tende a considerare il Pigato come una variazione clonale del Vermentino, creato nel tempo da una serie di migrazioni e adattamenti che hanno come punto di arrivo la Liguria. Queste differenze, inoltre, sono rilevabili anche all'analisi organolettica poiché i vini prodotti con Pigato e Vermentino rivelano qualità sensoriali diverse. Il Pigato è, in ogni caso, una delle varietà più importanti della Denominazione d'Origine Controllata Riviera Ligure di Ponente, tanto da risultare l'uva più coltivata in questo territorio. Questa importante DOC della Liguria – che appartiene alle provincie di Imperia e Savona – prevede inoltre le sottozone Albenganese, Finalese e Riviera dei Fiori. Il Pigato, solitamente vinificato in contenitori inerti, produce vini con un colore giallo paglierino e nel quale si apprezzano profumi di frutta a polpa gialla e bianca, talvolta con sentori di muschio, e in bocca esprime una piacevole mineralità e spesso un finale leggermente amarognolo.

## Frascati Superiore

Parlare del Frascati significa, per molti aspetti, parlare della storia enologica del Lazio e, in particolare, dei celebri vini dei Castelli Romani. Nell'immaginario comune, infatti, quando si parla del *vino dei castelli*, che accompagnano gioiosamente la gustosa cucina della capitale d'Italia, il riferimento è principalmente al Frascati. I vini di questo celebre e storico territorio vitivinicolo alle porte di Roma non è, ovviamente, l'unico rappresentante dell'ingente *fiume di vino bianco* che si produce nei castelli romani, ma certamente è il più famoso e significativo. A tale proposito si deve infatti notare che proprio qui si trovano due delle tre Denominazioni d'Origine Controllata e Garantita del Lazio: Frascati Superiore e Cannellino di Frascati. Inoltre, si deve considerare che l'intero territorio di Frascati è riconosciuto come a Denominazione d'Origine Controllata.

Da sempre terra di vini bianchi, nel Frascati dominano la Malvasia Bianca di Candia, la Malvasia Puntinata del Lazio e altre varietà presenti nel territorio da lungo tempo e, fra queste, emerge particolarmente l'uva Bellone. Per completezza, nei vini di Frascati, si utilizzano anche queste varietà: Trebbiano Toscano, Trebbiano Giallo, Greco Bianco e Bombino Bianco, oltre ad altre uve ammesse nella regione Lazio. La quota prevalente spetta comunque alle Malvasie e che devono rappresentare il 70% del totale. A tale proposito, si deve notare – soprattutto negli ultimi anni – i produttori tendono, giustamente, a favorire l'impiego della Malvasia Puntinata del Lazio, una scelta che conferisce ai vini di Frascati maggiore personalità e finezza. Dei vini di Frascati si hanno notizie sin dai tempi dell'antica Roma e molte sono, in questo senso, le citazioni di autori del passato. A parte le vicissitudini che hanno caratterizzato la produzione degli ultimi decenni, con vini non

esattamente significativi e che facevano dell'enorme quantità la caratteristica principale – salvo alcune eccezioni di produttori *illuminati e degni di nota* – oggi Frascati sembra vivere, finalmente, un nuovo e importante periodo all'insegna di una rinnovata qualità enologica.

## La Degustazione

Prima di versare i vini nei nostri calici, procediamo con la scelta delle bottiglie da valutare nella degustazione per contrasto di questo mese. In entrambi i casi, ci assicureremo i vini siano prodotti con la medesima tecnica enologica, nello specifico, fermentati e maturati in contenitori inerti, possibilmente in vasca d'acciaio. La scelta del Riviera Ligure di Ponente Pigato risulta evidentemente più semplice, poiché si tratta di un vino nel quale questa varietà rappresenta pressoché l'unica uva presente. Si deve comunque notare che il disciplinare di produzione di questo vino consente l'impiego di un massimo del 5% di altre varietà, pertanto ci assicureremo sia prodotto esclusivamente con Pigato. Più complessa la scelta del Frascati Superiore, vista la quantità di uve consentite dal suo disciplinare di produzione. Nel vino che sceglieremo, faremo attenzione che la Malvasia Puntinata del Lazio sia dominante sulla Malvasia Bianca di Candia – che ricordiamo rappresentano, da sole o insieme, il 70% – e, nella restante quota, siano presenti Bellone, Bombino Bianco e Trebbiano Giallo. I vini appartengono all'annata più recente e sono versati in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Dopo avere versato il Riviera Ligure di Ponente Pigato e il Frascati Superiore nei rispettivi calici, iniziamo la degustazione per contrasto prendendo in esame il colore e la trasparenza del vino ligure. Poniamo il calice sopra una superficie bianca – come, per esempio, un foglio di carta – e valutiamo il colore e la trasparenza del vino osservando la base del calice. Alla vista, il Riviera Ligure di Ponente Pigato mostra un colore giallo paglierino brillante e intenso oltre a una trasparenza elevata, caratteristica – quest'ultima – presente nella maggioranza dei vini bianchi. Osserviamo ora l'estremità del vino, verso l'apertura del calice, dove lo spessore si fa sottile, e valutiamo la sfumatura. Il vino ligure conferma il colore giallo paglierino e nel quale si può talvolta rilevare una tonalità giallo verdolino.



Il colore del Riviera Ligure di Ponente Pigato

Passiamo ora alla valutazione del Frascati Superiore, valutando il suo colore e la trasparenza. Anche nel vino laziale si osserva un colore giallo paglierino, intenso e brillante, in certi casi tendente al giallo verdolino. La sfumatura, osservata all'estremità del calice, rileva un colore giallo paglierino con evidenti tonalità giallo verdolino.

I profili olfattivi del Riviera Ligure di Ponente Pigato e del Frascati Superiore offrono al naso sensazioni distanti e distinte. I due vini possono avere elementi comuni nelle espressioni di fiori e frutti a polpa bianca e gialla, tuttavia si deve considerare la natura aromatica del Pigato, nel vino ligure, e delle Malvasie, in quello laziale, queste ultime capaci di sviluppare, in certe condizioni, aromi che ricordano, talvolta e in modo *garbato*, quello dell'uva. I vini prodotti con Pigato esprimono al naso aromi di frutti, in particolare, mela, pera e pesca, talvolta albicocca, oltre a profumi di fiori, fra questi biancospino e ginestra, spesso accompagnati da sensazioni che ricordano il muschio e il miele. Il profumo del Frascati Superiore è fortemente condizionato dalle Malvasie che lo compongono, poiché – a livello sensoriale, e non solo olfattivo – la Malvasia Bianca di Candia e quella Puntinata del Lazio producono vini molto diversi. In entrambe si percepiscono comunque aromi di mela, pesca e pera, unite a fiori, come biancospino e ginestra, oltre al caratteristico profumo che ricorda la mandorla e un vago ricordo di succo d'uva.

Riprendiamo l'analisi sensoriale dei due vini, valutando quindi i rispettivi profili olfattivi, iniziando – come nella fase precedente – dal Riviera Ligure di Ponente Pigato. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con l'olfazione preliminare, la quale ci consentirà di apprezzare l'apertura del vino, cioè i profumi che si esprimono alla prima valutazione, talvolta detto *primo naso*. Dal calice si percepiscono netti e intensi profumi di mela, pera e pesca, accompagnati dal piacevole profumo della ginestra. Roteiamo ora il calice – operazione che consentirà lo sviluppo degli altri profumi – e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo del Riviera Ligure di Ponente Pigato si completa con albicocca, muschio, miele oltre a richiami di frutta esotica e nei quali riconosciamo l'ananas. Passiamo ora all'esame del Frascati Superiore ed effettuiamo la prima olfazione così da valutare la sua apertura. Dal calice percepiamo aromi intensi e puliti di mela, pesca e pera, oltre a biancospino e accenni di mandorla. Dopo avere roteato il calice, il profumo del Frascati Superiore si completa con susina, agrumi e nespola, oltre ad accenni di frutta esotica nei quali riconosciamo l'ananas, accompagnati dal caratteristico aroma di mandorla.

Dopo avere valutato i profumi dei due vini, procediamo con la valutazione gustativa, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal Riviera Ligure di Ponente Pigato. Prendiamo un sorso di questo vino così da valutare il suo attacco, cioè le prime sensazioni gustative che si percepiscono in bocca. Il Riviera Ligure di Ponente Pigato si fa apprezzare per la piacevole freschezza dell'acidità alla quale si contrappone l'effetto dell'alcol, qualità che contribuisce al suo equilibrato. In bocca si percepisce una discreta struttura nella quale emergono i sapori di mela, pera e pesca, con un accenno di albicocca. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Frascati Superiore e prendiamo quindi un sorso di questo vino. Il vino laziale si caratterizza con una piacevole freschezza ed equilibrata, anche in questo caso, dall'effetto dell'alcol. La struttura del Frasca-

ti Superiore non differisce molto rispetto al Riviera Ligure di Ponente Pigato, tuttavia in bocca si percepiscono dei sapori decisamente diversi e nei quali riconosciamo la mela, susina, nespola e il caratteristico accenno amarognolo che ricorda la mandorla.

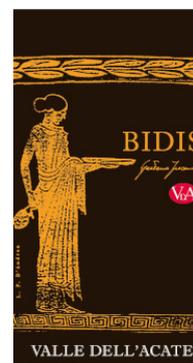
La nostra degustazione per contrasto si conclude con la valutazione delle sensazioni che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in modo particolare, la persistenza gusto-olfattiva, la quale lunghezza e finezza rappresenta uno dei criteri fondamentali della qualità. Il finale del Riviera Ligure di Ponente Pigato si caratterizza per la buona persistenza, nella quale si continuano a percepire la freschezza e la struttura, in particolare, sapori di mela, pera, pesca e albicocca, oltre a un accenno amarognolo, qualità spesso percettibile nei vini prodotti con il Pigato. Il finale del Frascati Superiore è parimenti persistente e in bocca si percepisce ancora la sua piacevole freschezza, una sensazione di struttura che sembra essere simile a quella del Pigato, lasciando in bocca sapori di mela, nespola e pera, spesso un accenno di frutta esotica – ananas, in particolare – e il caratteristico sapore amarognolo che ricorda la mandorla. Prima di concludere la degustazione per contrasto di questo mese, valutiamo nuovamente i profumi dei due vini, procedendo con l'olfazione del Riviera Ligure di Ponente Pigato e quindi il Frascati superiore. Le differenze e le sfumature dei profumi, dopo l'assaggio, risultano ancor più netti e, nel contempo, distanti.

## 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



**Bidis 2016**  
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

🍷 Chardonnay

Prezzo: € 18.50

Punteggio ◇◇◇◇

 Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

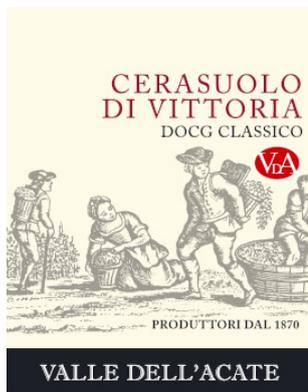
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, banana e susina seguite da aromi di acacia, biancospino, arancia, nocciola, pera, burro, miele e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e banana.

 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



**Cerasuolo di Vittoria Classico 2017**  
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

 Nero d'Avola (60%), Frappato (40%)

Prezzo: € 16.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

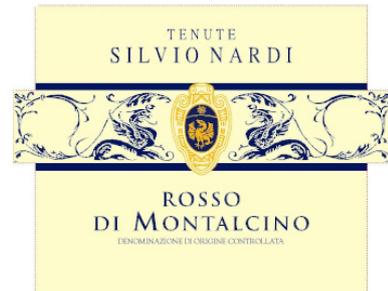
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, lampone, mirtillo, geranio, fragola, carruba e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

 12 mesi in botte, 9 mesi in bottiglia.

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



**Rosso di Montalcino 2017**  
Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 16.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

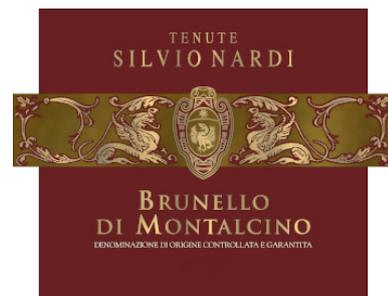
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, mirtillo, carruba, tabacco, cioccolato e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 30 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

 *Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Brunello di Montalcino 2015**  
Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 38.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 12 mesi in barrique, 12 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Vino Nobile di Montepulciano Riserva Vallocaia 2015**  
Bindella (Toscana, Italia)

 Sangiovese (90%), Colorino del Valdarno (10%)

Prezzo: € 32.00

Punteggio  ★

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 2 anni in botte, 1 anno in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2016**  
Bindella (Toscana, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 27.00

Punteggio  ◆◆◆◆◆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, mora, rosa, peonia, cacao, tabacco, cannella, macis, pepe rosa, vaniglia e mentolo.

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

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

 20 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



**Moscato di Sardegna Passito Nuali 2016**  
Siddura (Sardegna, Italia)

 Moscato Bianco

Prezzo: € 20.50 - 375ml

Punteggio  ◆◆◆◆◆

 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, albicocca secca e confettura di pesche seguite da aromi di litchi, lavanda, frutto della passione, dattero, scorza d'agrumi, fico secco, canditi, mela cotogna, miele, timo e smalto.

 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca secca e litchi.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Crostate di frutta secca e confettura, Pasticceria secca, Formaggi piccanti*



**Aglianico del Vulture La Firma 2014**  
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 31.20

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 12 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Aglianico del Vulture Il Sigillo 2013**  
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 34.90

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, ribes, cacao, tabacco, carruba, liquirizia, pepe rosa, cuoio, macis, vaniglia e mentolo.

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

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

 24 mesi in botte, 24 mesi in bottiglia.

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

EVENTI

## Notiziario

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

### Andrea Bottarel è il Nuovo Direttore del Consorzio Tutela Lugana DOC

Il Consorzio Tutela Lugana DOC dà il benvenuto al nuovo Direttore Andrea Bottarel. Una scelta mirata e strategica quella del Consiglio, che manifesta – in una fase di espansione e crescita per la Denominazione gardesana – la propria volontà

di evolvere, mettendo al vertice un giovane manager del vino, competente, creativo ed entusiasta, che arriva da una lunga formazione nel settore fatta di studi tecnici e di importanti esperienze professionali, che hanno occupato gli ultimi dieci anni della sua carriera.

Andrea Bottarel ha 37 anni, vanta una Laurea in Lingue e Culture dell'Asia Orientale e una in Viticoltura ed Enologia. Grandi passioni personali che portano subito il neo-laureato veneziano a collaborazioni con importanti aziende vinicole estere – in Germania, Nuova Zelanda e Canada – e che nel 2013 lo fanno tornare in Italia per iniziare il suo percorso come Export Manager, sfruttando la sua ampia conoscenza delle lingue straniere e specializzandosi nelle aree Asia Pacific e DACH.

Determinanti per la scelta del nuovo Direttore sono state la sua competenza e la predisposizione in materia di marketing e comunicazione, nonché la sua volontà di guidare il Consorzio in questa direzione e dare alla DOC un approccio più fresco e competitivo, che risponda coerentemente alla domanda del consumatore di oggi, giovane, dinamico ed esigente.

Non un cambiamento rispetto al lavoro impostato finora, che ha portato la DOC a significativi livelli di crescita grazie all'intenso lavoro di promozione internazionale, creazione di contenuti e comunicazione svolto: Bottarel intende potenziarne i risultati, volontà che si traduce in un lavoro di adeguamento alla domanda internazionale, strizzando l'occhio a quei mercati maturi come gli Stati Uniti, ma che sono ancora "giovani" per la DOC Lugana, dove la presenza dei vini è marginale o circoscritta. Non solo, il nuovo Direttore scommette anche sui mercati emergenti per la tipologia, che presentano eccellenti prospettive di inserimento del prodotto come il Giappone, pronto e ben disposto ad accogliere i bianchi del Belpaese, o, ancora, sui "mercati pilota" come i Paesi Baltici.

«Sono estremamente lieto di intraprendere questa nuova avventura nell'amministrazione del Consorzio Tutela Lugana DOC ed entusiasta di affrontare nuove e stimolanti sfide – dichiara Andrea Bottarel, e continua – Sono grato ai membri del Consiglio per la fiducia accordatami e per la loro volontà di andare verso una direzione nuova. Senza dubbio parto da una posizione privilegiata sia a livello di posizionamento del prodotto sia di riconoscimento del brand a livello mondiale. Il lavoro finora impostato ha portato la DOC a livelli di riconoscibilità molto alti per essere una piccola Denominazione, seppur di grande qualità. I miei principali obiettivi saranno quelli di potenziare ulteriormente i risultati ottenuti puntando strategicamente sul marketing e sulla comunicazione e di guidare i produttori in una direzione che li aiuti ad affacciarsi correttamente sui mercati di oggi. Il fatto, ad esempio, di avere ancora grande potenziale di crescita in mercati importanti per il settore come gli Stati Uniti, gioca a nostro favore e ci dà la possibilità di presentarci quasi in "prima battuta" con una veste più fresca, moderna e adeguata rispetto alla domanda internazionale».

Certamente per riuscire a conciliare lo sviluppo del business nei mercati internazionali, la promozione e la tutela del brand, lavorando per il bene e i vantaggi delle singole realtà consorziate, sarà necessario, nella prospettiva del nuovo Direttore, lavorare insieme per il raggiungimento di un obiettivo comune – la valorizzazione e la riconoscibilità del brand nel Mondo – mantenendo sempre vivo il dialogo tra i diversi player della Denominazione e i comparti della filiera produttiva.

### **Accordo Pechino-Bruxelles: Il Vino Nobile di Montepulciano è tra i 14 Vini**

Il Vino Nobile di Montepulciano è nella lista dei 14 vini italiani che rientrano nella protezione di 100 marchi europei a denominazione da parte del governo cinese. Tra i prodotti a marchio infatti che rientrano nell'accordo europeo Pechino-Bruxelles, quattordici sono i vini italiani e tra questi solo tre toscani, tra i quali il Vino Nobile di Montepulciano. Questi prodotti godranno di una particolare attenzione e protezione contro imitazioni e falsi da parte del governo centrale di Pechino che si impegnerà a girare la vite sui controlli interni, agevolando il mercato e le azioni di promozione relative ai prodotti inseriti nella lista. Questo successo non è casuale e fa seguito a una serie di azioni legali per la registrazione e protezione del marchio a livello internazionale che il Consorzio ha intrapreso in tutto il mondo a partire dagli anni 1990. «Un successo che è frutto di un lavoro di concertazione che ci ha visti impegnati in questi anni – spiega il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – e il risultato dimostra in maniera chiara come solo tenendo unita una denominazione, che in questo caso è rappresentata dal nostro Consorzio, si può competere ed essere tutelati all'interno di un sistema internazionale dove la globalizzazione rischia sempre di più di indebolire marchi storici come il nostro e come quelli inseriti in questa lista».

Il riconoscimento da parte di Pechino delle prime indicazioni geografiche europee rappresenta una grande opportunità per quelle eccellenze alimentari italiane come il Vino Nobile di Montepulciano, ma anche un importante riconoscimento, da parte del più grande mercato di consumatori al mondo, della tradizione e della qualità dei prodotti agroalimentari italiani ed europei. Questo accordo deriva dal "progetto-test" UE-Cina, avviato qualche anno fa, che prevedeva inizialmente il riconoscimento di 10 denominazione d'origine e indicazioni geografiche da parte di Pechino e di altrettanti alimenti di qualità d'origine cinesi da parte di Bruxelles. Il completamento del progetto ha portato a 100 i prodotti nella lista, di questi come detto 14 sono vini italiani.

Il traguardo è sempre più importante considerato che il Vino Nobile in Cina, e in generale nei paesi asiatici, ha visto un incremento delle presenze notevole toccando quota 10% (solo nel 2010 era 3%). L'export d'altronde rappresenta per il Vino Nobile di Montepulciano uno sbocco importante con una quota dell'80 per cento di prodotto, con una torta divisa a metà tra Europa e paesi extra UE. La Germania continua a essere il primo mercato del Nobile con il 44% della quota esportazioni. Il secondo Paese di riferimento è quello degli Stati Uniti che segnano ancora una crescita rispetto al precedente anno arrivando nel 2018 arrivando a rappresentare il 22% dell'export del Vino Nobile di Montepulciano.

### **Normativa Vitivinicola: UIV Incontra le Aziende del Territorio Veneto**

Con l'obiettivo di continuare ad ascoltare e dare voce ai territori e agli enti che li rappresentano, Unione Italiana Vini ha organizzato, Giovedì 14 Novembre presso la sede del Consorzio del Garda a Sommacampagna (Verona), il convegno "Regolamenti UE e decreti attuativi della legge 238/2016" con l'obiettivo di tracciare un quadro sulla attuale situazione normativa

rispetto ad alcuni temi caldi del settore e di fornire informazioni e strumenti alle aziende per rispondere in maniera efficace alla complessità delle evoluzioni della normativa vitivinicola nazionale e internazionale.

Etichettatura, pratiche enologiche e la situazione dei decreti attuativi della legge 238/2016, sono stati alcuni dei temi affrontati nell'incontro che ha visto coinvolti Luciano Piona – Presidente Consorzio Garda DOC e Consorzio Tutela Custoza DOC, Franco Cristoforetti – Presidente Consorzio Tutela Vino Bardolino, Antonio Rossi – Servizio Giuridico Unione Italiana Vini, e Massimo Marietta – Responsabile Sviluppo Enologia della Sistemi Spa e Luigino Artico, Direttore ICQRF Nord-Est.

La scelta di affrontare questi argomenti nel territorio veneto non è stata casuale: con una produzione che ha superato i 12 milioni di ettolitri di vino nel 2018, cioè un quarto della produzione nazionale, dei quali il 70% DOC e il 17% IGT, il Veneto rappresenta infatti una delle Regioni chiave del settore.

Si è discusso in particolare delle novità introdotte dal recente regolamento UE n. 33/2019 in tema di etichettatura: il 7 dicembre prossimo entrerà infatti in applicazione la nuova normativa UE sui trattamenti e sulle pratiche enologiche con alcune novità che ogni enologo dovrà conoscere ed applicare in modo corretto. Dopo l'emanazione di molti decreti attuativi della legge 238/2016 sono infatti ora in discussione cinque bozze di decreti molto rilevanti per consentire una completa applicazione dei principi contenuti nel Testo unico del vino. In particolare sono in discussione presso il Mipaaf 5 decreti attuativi: le procedure per il riconoscimento/modifica dei vini DOP e IGP, l'etichettatura e la protezione dei marchi, lo schedario viticolo, i vigneti storici ed eroici, i sistemi alternativi al contrassegno per i vini a DOCG e a DOC.

Unione Italiana Vini ha ribadito che continuerà nella sua azione di rappresentanza affinché, entro la fine di quest'anno, il Mipaaf completi il processo di attuazione dei decreti del testo unico, senza i quali alcune disposizioni della legge, entrata in vigore da quasi tre anni e che ha introdotto alcune semplificazioni e innovazioni al settore, resterebbero lettera morta.

### **Vendemmia 2019: Qualità Eccellente per Clima e Sapienti Scelte Tecniche**

Con la vendemmia 2019 si ritorna nelle medie produttive degli ultimi anni, con una qualità in molti casi eccelsa. Si possono riassumere così le stime fornite da Assoenologi, ISMEA e UIV a chiusura di una vendemmia iniziata in ritardo rispetto allo scorso anno e protrattasi sino ai primi giorni di novembre, che ha segnato una produzione complessiva di vino e mosto di 44,5 milioni di ettolitri con una flessione del 19% rispetto ai 54,8 milioni del 2018. Il dato di novembre, quindi, ha registrato un ulteriore calo del 3% rispetto alle prime stime di settembre.

Nella penisola si è riscontrato un ritardo dell'inizio delle operazioni vendemmiali dai 7 ai 15 giorni rispetto allo scorso anno. Tutte le regioni italiane hanno segnato un decremento produttivo più o meno marcato, con l'eccezione della Toscana che, invece, ha registrato un aumento del 10% rispetto al 2018. La prima regione a staccare i grappoli è stata la Sicilia nella prima settimana di agosto, seguita, a cavallo di Ferragosto, dalla Pu-

glia e poi dalla Lombardia (Franciacorta) nella seconda decade di agosto. Tra la fine di agosto e la prima settimana di settembre, nella maggior parte delle regioni italiane, si sono svolte le operazioni di raccolta per le varietà precoci (Chardonnay, Pinot, Sauvignon). Il pieno della raccolta, in tutta Italia, è avvenuto tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre. La vendemmia si è conclusa tra la fine di ottobre e gli inizi di novembre con i conferimenti degli ultimi grappoli di Nebbiolo in Valtellina, di Cabernet in Alto Adige, di Aglianico del Taurasi in Campania e dei vitigni autoctoni sulle pendici dell'Etna. I ritardi nella vendemmia hanno però giocato un ruolo positivo e determinante sulla qualità del prodotto raccolto, avendo beneficiato, da nord a sud, di un clima particolarmente asciutto, se non con qualche sporadico giorno di pioggia che però non ha influito sulla qualità delle uve. Per quasi tutto il mese di agosto le temperature si sono mantenute elevate, così come l'umidità, cosa che ha favorito un rigoglioso sviluppo della vegetazione nei vigneti, gestito con attenti interventi di potatura del verde. Nei mesi di settembre e ottobre, il clima particolarmente caldo e asciutto ha dato un ulteriore contributo positivo alla maturazione delle uve rosse e ha portato però, allo stesso tempo, a una contrazione della produzione dovuta anche ad una minor resa uva/mosto.

Di fatto, in molte zone, tale situazione ha permesso di vendemiare grappoli in perfetto stato fitosanitario, il che ha favorito, soprattutto nelle regioni nel nord, la concentrazione degli aromi nelle uve a bacca bianca. Questa serie di variazioni climatiche e meteorologiche, accompagnate da sapienti scelte tecniche quali l'individuazione della corretta maturità fenolica, prospettano un'annata vinicola molto buona e, fatte salve le zone colpite da fenomeni temporaleschi di forte intensità, si rilevano già diversi casi di eccellenza che si dovranno concretizzare con un attento lavoro in cantina.

### **Vino: Decimo Record Consecutivo per Export Italia**

L'export del vino italiano si prepara a festeggiare a fine anno il traguardo di dieci record storici consecutivi, con un controvalore di 6,36 miliardi di euro e una crescita del 2,9% rispetto al 2018. Un quadro che consolida il vino del Belpaese al secondo posto tra le superpotenze enologiche mondiali (la Spagna, terza, perderà quasi il 7%) ma che lo allontana da una Francia sempre più leader grazie a un balzo commerciale fissato a +7,8% consentendole così di superare per la prima volta la soglia dei 10 miliardi di euro di export. Il computo finale sull'andamento del mercato del vino è stato anticipato oggi dalle stime dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor su base doganale nel corso di wine2wine l'evento di formazione e networking targato Vinitaly in corso oggi e domani a Verona.

Secondo l'Osservatorio, che ha analizzato i trend dei primi 7 Paesi esportatori (Francia, Italia, Spagna, Australia, Nuova Zelanda, Cile, USA) incrociando i flussi dei 10 principali Paesi mondiali della domanda, il 2019 chiuderà in positivo per il commercio del vino italiano ma ancor più a livello globale. L'incremento import delle "sette sorelle del vino", nonostante l'incertezza sui dazi e le crisi congiunturali, sarà infatti del 3,6%, con punte di eccellenza di Nuova Zelanda (+10,2%) e Cile (+5,8%) mentre virano in negativo anche Australia (-0,3%) e Usa (-3,7%).

«L'osservazione dei mercati ci restituisce una fotografia altamente competitiva del settore – ha detto il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani – una competizione cresciuta in maniera direttamente proporzionale a un business sempre più decisivo per le economie dei singoli Paesi. Il nostro compito è portare valore aggiunto al prodotto-Italia attraverso un'innovazione di processo e di sistema in grado di alzare le quote del nostro mercato. Come Vinitaly, sarà importante l'incremento di buyer statunitensi e cinesi previsti per la prossima edizione, in cui si avvierà tra l'altro il progetto Impact factor, che prevede un'interazione con le imprese per ottimizzare i flussi dei buyer, anche grazie alla tracciabilità garantita dalle nuove tecnologie».

La performance italiana indica ampi spazi di miglioramento, a partire dal prezzo medio (in calo del 2%) fino a una maggiore reattività sui mercati emergenti e a una minore dipendenza da piazze storiche sempre più mature (Germania e Regno Unito). «Inutile dire che la partita si gioca soprattutto in Asia – ha proseguito Mantovani – dove vogliamo essere decisi e decisivi. Infatti, col nostro partner cinese abbiamo costituito una società partecipata, la Shenzhen Baina International Exhibition, per l'organizzazione di WineToAsia, in programma dal 9 all'11 novembre 2020 nel nuovo quartiere fieristico Shenzhen World».

La prima edizione di WineToAsia, evento B2B, prevede la partecipazione di 400 espositori e si configura fin dall'inizio di respiro internazionale, con una presenza di aziende italiane, europee ma anche dalla Cina e dal Nuovo Mondo, coinvolgendo anche le principali imprese delle tecnologie protagoniste a Enolitech.

Per il responsabile dell'Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor, Denis Pantini: «Il 2019 vede un ulteriore incremento dell'export di vino italiano, con aumenti significativi nei mercati come il Giappone dove l'accordo di libero scambio con l'Unione Europea ha permesso una facilitazione degli scambi. Il tutto in uno scenario di mercato che all'opposto è dominato da rigurgiti protezionisti e guerre commerciali che non giovano affatto alla crescita dell'export, Italia compresa. Se infatti è assodato come lo sviluppo del commercio internazionale permette una crescita del PIL e dei redditi, è altresì dimostrato come il consumo di vino sia fortemente sensibile al variare dei redditi: dove questi crescono, il consumo aumenta in misura più che proporzionale e viceversa. In buona sostanza, il rischio che sembra emergere per i prossimi anni è quello di un rallentamento generale del commercio internazionale di vino che necessariamente interesserà anche i nostri vini».

Complessivamente il made in Italy è dato in rassicurante recupero con i suoi vini fermi (+3,3%), mentre gli sparkling – protagonisti dell'exploit negli ultimi anni – “rallentano” a +5,8%, per effetto anche della contrazione in UK. Il calo del prezzo penalizza infine gli sfusi (-10%). Nel dettaglio, la domanda di vino italiano vedrà il Giappone campione di crescita, con un aumento a valore di oltre il 17% a quasi 200 milioni di euro, seguito dalla Russia – in forte ripresa (+11,1%) anche dopo la buona performance dello scorso anno – e dal Canada con +6,2%.

Bene gli Usa (+5%), primo mercato al mondo con una chiusura prossima a 1,8 miliardi di euro, anche se l'incremento sarà inferiore alla media import generale (+7,5%) e soprattutto al +11,4% della Francia (vicinissima ai 2 miliardi di euro), con-

dizionata però in positivo dalla corsa al prodotto in fase di predazi aggiuntivi, che si faranno sentire specie sulla fascia media dei rossi e sui rosè soprattutto a partire dai primi mesi del 2020. Virano in negativo la Gran Bretagna (-2,8%), per effetto di una decisa diminuzione della domanda di sparkling italiani, la Svezia (-0,8%) e la Cina (-3,8%), dove però il Belpaese farà meglio della media import del Dragone grazie a un buon recupero nella seconda parte dell'anno.

Il modello economico-statistico utilizzato per le stime previsionali a tutto il 2019, lo stesso che lo scorso anno ha registrato uno scostamento rispetto ai dati finali ufficiali dello 0,46%, considera le importazioni di vino totale e per principale categoria nei diversi mercati target, di fonte doganale che registra i flussi per origine e non provenienza. Questa diversa metodologia di rilevazione, unita alle differenze insite nei prezzi all'export rispetto all'import (i primi FOB, i secondi CIF), alle discrasie temporali intercorrenti tra registrazione della spedizione e dell'arrivo del prodotto, spiegano le differenze esistenti tra il vino esportato in un mercato da un paese e l'import del vino dallo stesso paese nel mercato target. Inoltre, per una diretta e immediata comparazione delle tendenze in atto da parte degli stakeholder del settore e degli operatori italiani, il modello restituisce valori in euro e non nella valuta locale del mercato analizzato. Ciò fa sì che le variazioni calcolate sull'export incorporino anche le fluttuazioni avvenute nel tasso di cambio con l'euro.

### Vino ed Export: Diversificare gli Sbocchi e Promuovere l'Enoturismo

«Sono quattro le strade da perseguire per dare forza e sostegno al sistema Italia del comparto: aumento di valore dell'export, diversificazione degli sbocchi, spinta sull'internazionalizzazione e promozione dell'enoturismo. Le prime frenate degli spumanti, locomotiva del nostro export, in Gran Bretagna e Germania rendono urgente un'azione immediata. Non si recupera valore dell'export semplicemente tentando aumenti dei prezzi che, da soli e slegati da una strategia, rischiano di far perdere quote di mercato. L'aumento di valore si consegue con politiche rigorose e coerenti di qualità, strategie di marketing – a livello di Paese, DO e imprese – pensate sul lungo periodo per costruire e rafforzare la reputazione e il posizionamento e valorizzare le identità territoriali dei vini collegate all'incoming turistico».

Con queste parole Ernesto Abbona, presidente di Unione Italiana Vini, è intervenuto all'evento di inaugurazione di WINE2WINE 2019 nel panel “wine2export: overview 2019 per le sette sorelle del vino” che si è tenuto il 25 novembre a Verona.

«Il 65% del valore dell'export del vino italiano è concentrato in soli in 5 mercati (di cui 3 europei) e quando questi subiscono flessioni, ne risente tutto il sistema – ha fatto notare il presidente di UIV – Dobbiamo quindi spronare i produttori e orientare le azioni di promozione per favorire la diversificazione degli sbocchi commerciali, tema urgente in un quadro internazionale di instabilità geopolitica dominato dal persistere di logiche protezionistiche. Abbiamo bisogno di aumentare il valore delle nostre produzioni e le iniziative di promozione istituzionale come il “Piano straordinario del Made in Italy”. Ma si deve anche promuovere una distensione delle relazioni transatlantiche ed

evitare un inasprimento della guerra commerciale con gli Stati Uniti, vanno accelerate le trattative per chiudere gli Accordi di libero scambio ancora in discussione e infine, va intensificata la lotta all'italian sounding che colpisce molti grandi vini italiani in diversi mercati. In questo senso l'azione di ICE diventa strategica e con l'agenzia dovremo definire le priorità e i Paesi-obiettivo circa le attività di promozione. Accogliamo con soddisfazione la convocazione del "tavolo vino", al quale intendiamo dare un serio e fattivo contributo».

Da qui, l'impegno dell'Associazione «a portare il nostro contributo fattivo – ha promesso il presidente Abbona – È necessario lavorare come "sistema Paese" per orientare gli investimenti all'estero, difendere il vino in tutte le sedi europee e internazionali in quanto prodotto integrante della dieta mediterranea, valorizzare il sistema "vino-territorio-turismo-produzioni agroalimentari" e difendere il vino dagli attacchi di organizzazioni internazionali e ONG che lo considerano alla stregua delle altre bevande alcoliche, demonizzando il consumo, indipendentemente dai modi e dalle quantità». Il problema, come ha voluto ricordare il presidente «non è il consumo ma l'abuso di alcol, tema che invece ci preoccupa e per il quale il settore è impegnato concretamente con i consumatori e le istituzioni, attraverso la formazione e l'educazione al bere responsabile». Il presidente di UIV infine, dopo aver ringraziato la ministra Teresa Bellanova per le sue proposte di semplificare e accelerare sui 5 decreti attuativi del Testo Unico, ha lanciato un appello alla politica per ottenere «risposte chiare e fare in modo che i decreti attuativi sui vigneti storici o eroici, sul riconoscimento o modifica dei vini DO e IG, sui contrassegni, sullo schedario viticolo e sull'etichettatura, diventino presto realtà».

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



**Grappa dell'Etna  
Giovi (Sicilia)**

Vinaccia di Carricante e Nerello Mascalese

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio

Limpida, incolore e cristallina.

Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di mela, pera, nocciola, prugna, ciliegia, lampone e violetta con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

Finale persistente con ricordi di mela, prugna, lampone e nocciola.

Distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria.

## Wine Guide Parade

Settembre 2019

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2014, Tabarrini	11741
2	Lessini Durello Metodo Classico Non Dosato Roncà 60 Mesi 2012, Fattori	10244
3	Lessini Durello Spumante Brut Roncà di Roncà, Fattori	8325
4	Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2014, Tabarrini	8203
5	Passerina San Basso 2018, Tenuta Cocci Grifoni	8147
6	Montefalco Rosso 2016, Bocale	8097
7	Rosato Tarà 2018, Tenuta Cocci Grifoni	8074
8	Lessini Durello Metodo Classico Brut Roncà 60 Mesi 2012, Fattori	7795
9	Terre di Offida Passerina Passito San Basso 2013, Tenuta Cocci Grifoni	7656
10	Montefalco Sagrantino 2015, Bocale	7482
11	Amarone della Valpolicella 2013, Fattori	7319
12	Falerio Pecorino Tarà 2018, Tenuta Cocci Grifoni	6985
13	Sauvignon Vecchie Scuole 2018, Fattori	6983
14	Trebbiano Spoletino 2018, Bocale	6849
15	Bocca di Rosa 2018, Tabarrini	6657