

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIV - Numero 147, Gennaio 2016

## Milano Rende Omaggio a Luigi Veronelli

Mi fa molto piacere vedere che Milano, dopo undici anni dalla sua scomparsa, renda finalmente omaggio a Luigi Veronelli, uno dei suoi figli più celebri, figura fondamentale della storia e della divulgazione del vino e del cibo italiano. L'omaggio di Milano a Luigi Veronelli è in verità iniziato lo scorso gennaio 2015, dedicandogli un'interessante mostra dal suggestivo titolo "Camminare la Terra" presso la Triennale. La bella mostra si è poi trasferita a Bergamo nel Complesso Monumentale di Astino e si è conclusa lo scorso 31 ottobre 2015, in concomitanza con la chiusura di Expo 2015. Dopo undici anni, finalmente Milano dedica al grande Luigi Veronelli una strada della città dove è nato nel 1926. La strada, più precisamente "passeggiata", si trova nel quartiere Isola dove la famiglia Veronelli aveva una casa in piazzale Carlo Archinto e dove il grande Gino ha trascorso la sua giovinezza. In questo senso, il quartiere Isola di Milano è certamente la scelta più appropriata per omaggiare Luigi Veronelli.

L'annuncio era stato dato lo scorso settembre 2015, tuttavia l'inaugurazione ufficiale della Passeggiata Luigi Veronelli è stata celebrata il 30 novembre 2015. La passeggiata si trova nel nuovo complesso urbano definito "progetto Porta Nuova", costruito nel quartiere Isola e che culmina con piazza Gae Aulenti, a ridosso della Torre Pelli e del centro residenziale detto Bosco Verticale. La passeggiata Luigi Veronelli collega infatti via Gaetano De Castilla con Piazza Gae Aulenti, non molto distante da piazzale Carlo Archinto, dove il grande Gino nacque il 2 febbraio 1926. Oggi questa zona è ovviamente molto cambiata rispetto ai tempi di Luigi Veronelli: com'è normale che accada, le cose cambiano e si evolvono in funzione delle necessità e del tempo. Da via Gaetano De Castilla, la passeggiata offre una suggestiva vista del complesso costruito in piazza Gae Aulenti, mentre dalla parte opposta si può ammirare il Bosco Verticale.

A quanto mi risulta, Milano è il settimo comune d'Italia a dedicare una strada a Luigi Veronelli e auspico non sia l'ultimo. Gli altri comuni d'Italia a dedicare strade e piazze a Luigi Veronelli sono Bergamo, Fivizzano (Massa Carrara), Vigol-



La targa della "Passeggiata Luigi Veronelli" prospiciente Piazza Gae Aulenti

zone (Piacenza), Zola Predosa (Bologna), Castelvetrano (Trapani) e Menfi (Agrigento). Personaggio centrale della divulgazione enogastronomica del nostro Paese, è innegabile che l'immane lavoro svolto da Luigi Veronelli abbia influito fortemente nella storia recente e lo sviluppo del vino, uve, cibo e olio d'oliva d'Italia. Non credo infatti di essere smentito nell'affermare che, senza il contributo di Luigi Veronelli, oggi il mondo della comunicazione enogastronomica in Italia non sarebbe così attivo. Sono inoltre convinto che senza l'impegno e la dedizione di Luigi Veronelli - che iniziò a scrivere di vino e cibo negli anni 1950 - molti divulgatori oggi si occuperebbero di altro.

Sono inoltre convinto questo sia vero anche per me che - pur essendo lontanissimo dalla sua grandezza e stile - ammetto di dovere molto agli scritti e ai libri di Luigi Veronelli. Le mie prime letture sull'argomento vino portavano infatti la firma del grande Gino, rapito dal suo inimitabile stile nel raccontare vini e cibi, uno stile a volte goffamente e malamente copiato da presuntuose penne o tastiere con risultati ridicoli e penosi. Lo stile di Luigi Veronelli era solo suo, frutto della sua cultura

### Sommario

Milano Rende Omaggio a Luigi Veronelli . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Friulano e Malvasia Istriana . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	9
Wine Guide Parade . . . . .	10

### 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

e conoscenza, grande artista nel creare neologismi di sicuro effetto, ancora oggi vivi e significativi. Fra le tante espressioni legate al vino e ancora oggi vive, mi piace ricordare *vino da meditazione*, *vino da favola* e *vino di zerga beva*, ai quali si aggiungono i termini *nerbo*, *stoffa* e l'elenco sarebbe piuttosto lungo e avvincente. Luigi Veronelli fu il primo a descrivere vini e cibi in un modo tutto suo, uno stile che era suo e solo suo, credibile e autentico solo quando nasceva dalla penna del Veronelli.

Indimenticabili, poi, le sue apparizioni televisive, a partire dal celebre "A tavola alle sette", al fianco di Ave Ninchi e, prima di lei, Delia Scala e Umberto Orsini, oltre allo strepitoso "Viaggio Sentimentale nell'Italia dei Vini". Quest'ultimo programma televisivo ha segnato un momento fondamentale per il mondo del vino italiano - era il 1979 - un'inchiesta, spesso provocatoria, sulla condizione di quei tempi di cantine e vignaioli. Per non parlare poi dell'enorme produzione di libri, articoli e scritti che Luigi Veronelli ha redatto nel corso della sua carriera e, va detto, non solo dedicati al vino. Luigi Veronelli si è infatti occupato anche di gastronomia e olio d'oliva, così come di filosofia e politica. A tale proposito, è opportuno ricordare che Luigi Veronelli era laureato in filosofia ed ebbe inoltre l'opportunità di seguire lezioni tenute a Milano da Benedetto Croce, le quali influirono sul suo pensiero politico.

Milano, città dov'è nato, conclude quindi l'anno dedicato a Luigi Veronelli con le tante iniziative, dedicandogli una strada nel suo quartiere Isola. Un giusto tributo che finalmente rende omaggio a questo grande personaggio del 1900 e che più

di ogni altro è stato capace di rivoluzionare e rivalutare la cultura del vino e del cibo italiano. Un modo per permettere ai milanesi di ricordare uno dei grandi figli della loro città, attraversando una strada che è oggi piuttosto frequentata e che conduce a piazza Gae Aulenti, importante luogo di ritrovo di Milano. Magari, attraversando questa strada, i milanesi, alzando lo sguardo verso le targhe poste alle estremità, si ricorderanno di Luigi Veronelli, giornalista e scrittore. Un augurio anche ai giovani milanesi - che li sono soliti correre con i loro *skate board*, pattini e biciclette - auspicando possano almeno incuriosirsi sull'uomo al quale è stata dedicata quella passeggiata. Perché spetta proprio ai più giovani, oggi, trarre insegnamento e perpetuare l'opera e la figura di Luigi Veronelli, gigante dell'enogastronomia e uomo libero, nella vita, nel pensiero e nelle idee.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## Contrasti di Friulano e Malvasia Istriana

Due fra le più celebri uve bianche del Friuli Venezia Giulia a confronto nei nostri calici. Varietà molto diverse, certamente distanti, comunque espressione della loro terra

Questo mese versiamo nei nostri calici due vini bianchi del Friuli Venezia Giulia e prodotti con due delle uve bianche più celebri di questa terra. Questa regione del nord est d'Italia offre un panorama di uve e territori piuttosto singolare, certamente fra le terre da vino più celebri del nostro Paese anche al di fuori dei nostri confini. Celebre in particolare per i suoi vini bianchi, il Friuli Venezia Giulia, oltre a ospitare nei suoi vigneti varietà alloctone, propone vini di notevole interesse enologico prodotti con uve assolutamente autoctone. Il legame del Friuli Venezia Giulia con le uve bianche è profondo e storico, nonostante oggi le uve rosse coltivate nella regione riscuotano un enorme successo e non solo in Italia. I vini bianchi del Friuli Venezia Giulia, e quindi delle sue uve autoctone e internazionali, ricoprono infatti un ruolo di primaria importanza nello scenario enologico italiano.

Molte le uve che si trovano in questa regione e tutte di straordinario valore enologico, con una produzione che abbraccia virtualmente ogni stile di vino, dai bianchi ai vini dolci da uve appassite. Fra le uve bianche, spicca certamente per fama e prestigio, quello che oggi si chiama Friulano, dopo le vicende recenti che hanno imposto il cambio di nome a quello che è stato per lunghissimo tempo noto come Tocai Friulano. Non si tratta, comunque, dell'unica gloria del Friuli Venezia Giulia, poiché tante le uve che hanno reso celebre la regione, come le bianche Ribolla Gialla, Verduzzo, Malvasia Istriana e Picolit, le rosse Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Pignolo e Tazzelenghe. Nella regione abbondano anche



La "Passeggiata Luigi Veronelli" vista da Via Gaetano De Castilla

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIV - Numero 147, Gennaio 2016

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 © 2016 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

le varietà internazionali, introdotte copiosamente nel territorio, esattamente come tutto il nord est d'Italia, dopo i nefasti effetti della fillossera. La diffusione delle uve internazionali è ancora oggi significativa, tanto che si ritrovano ampiamente presenti in molti vini a Denominazione d'Origine Controllata della regione.

Il Friulano ha ricevuto enorme attenzione in tempi recenti a causa della lunga vicenda che lo ha visto opposto al vino ungherese Tokaji, al termine della quale fu imposto il cambiamento di nome. A seguito di questa decisione, a partire dal Marzo 2007, al glorioso Tocai Friulano - spesso chiamato semplicemente "Tocai" - è stato attribuito il nome di Friulano, dopo avere valutata anche la possibile adozione di *Tai*. Il Friuli Venezia Giulia tentò, senza successo, di opporsi a questa decisione, pertanto a partire dalla vendemmia 2008 nelle etichette delle bottiglie è scomparso *Tocai Friulano* per essere sostituito con *Friulano*. Si tratta, ovviamente, della stessa uva, alla quale è stato imposto di cambiare nome ma certamente non la sua gloria e grandezza. Si deve in ogni caso notare che nessuna delle uve usate per la produzione del vino ungherese Tokaji - la più celebre di queste è il Furmint - ha legami con il Friulano e si tratta di varietà completamente diverse.

I vini prodotti con il Friulano offrono ai sensi del degustatore qualità tipiche tali da conferire loro una spiccata personalità. La mandorla amara è certamente una delle principali sensazioni olfattive che si possono cogliere dal calice di un vino di Friulano, qualità che - va detto - condivide anche con altre uve. I vini prodotti con Friulano si fanno apprezzare anche per un piacevole sapore amarognolo che si può percepire dopo avere deglutito in vino. La maggioranza dei vini prodotti con quest'uva sono secchi, tuttavia si registrano alcuni esempi di vini dolci. Il Friulano raggiunge la massima diffusione nel Friuli Venezia Giulia, sua terra di origine. Si deve comunque notare che è inoltre presente, in misura marginale, in Veneto - lo ritroviamo anche nel Bianco di Custoza - e in Lombardia nei vini di San Martino della Battaglia. Il Friulano è generalmente vinificato in contenitori inerti - con lo scopo di conservare il suo caratteristico aroma di mandorla amara - e non mancano comunque vini fermentati e maturati in botte.

Diversa è la storia della Malvasia Istriana, per meglio dire, delle Malvasie, visto che con questo nome si identifica generalmente una famiglia piuttosto vasta di uve. Si tratta di varietà molto antiche e che hanno da sempre riscosso notevole attenzione, grazie ai loro celebri vini dei quali si trovano numerose testimonianze in molti documenti del passato. Il nome Malvasia deriva dalla città greca di *Monemvasia*, nel Peloponneso, dove i celebri vini prodotti in questa zona prendevano la via del mare per raggiungere tutta Europa. *Monemvasia* subisce le modifiche linguistiche del tempo e diviene Malvasia, termine usato per definire i vini che ricordavano lo stile enologico originale della città greca. La diffusione delle Malvasie è vastissima, tanto da registrare - solo in Italia - numerose varietà diverse e che portano questo nome, sia a bacca bianca sia nera.

Le uve appartenenti alla famiglia delle Malvasie si considerano, in termini generali, varietà semi aromatiche, cioè capaci di produrre vini con qualità sensoriali che ricordano l'uva, seppure non in modo dominante. Questa caratteristica è variamente presente nei vini prodotti con le varietà cosiddette Malvasie, tuttavia quella Istriana rappresenta un'eccezione a questa particolare qualità. Se è vero che nei vini prodotti con Malvasie si



Il colore giallo paglierino del Colli Orientali del Friuli Friulano

può percepire il profumo dell'uva, lo stesso che si percepisce nel Moscato Bianco, nella Malvasia Istriana questa caratteristica è assente. Delle Malvasie, quella Istriana conserva la qualità di produrre vini di corpo moderato tuttavia eleganti, soprattutto quelli da uve coltivate in zone di pianura. La Malvasia Istriana è diffusa particolarmente nel Collio e nel Carso - da qui provengono le migliori espressioni della regione - ed è inoltre coltivata nella vicina Slovenia e in Croazia dove è conosciuta con il nome di *Malvazija Istarska*. Come nel caso del Friulano, la Malvasia Istriana è prevalentemente vinificata in contenitori inerti e la produzione in botte è decisamente meno diffusa.

La nostra degustazione per contrasto prenderà in esame un Colli Orientali del Friuli Friulano e un Collio Malvasia. Da notare che, generalmente, nelle bottiglie di Malvasia raramente è riportato il termine "Istriana", caratteristica che si deve comunque intendere sottintesa, poiché si tratta esclusivamente di Malvasia Istriana. Nella scelta dei vini ci orienteremo su esemplari vinificati in contenitori inerti, preferibilmente vasche d'acciaio, così da potere meglio apprezzare le qualità specifiche delle due uve. La ricerca dei due vini con queste caratteristiche non dovrebbe essere difficile poiché la vinificazione in contenitori inerti è quella più frequentemente impiegata per entrambe le varietà. I due vini dovranno appartenere all'ultima annata in commercio, pertanto ci concentreremo sulla comparazione di vini giovani. Il nostro Colli Orientali del Friuli Friulano e Collio Malvasia saranno serviti in calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Dopo avere versato nei calici i due vini, iniziamo la nostra degustazione per contrasto dall'esame visivo, cioè dalla fase nella quale si valuta il colore e la trasparenza. Inizieremo l'esame visivo valutando il calice del Colli Orientali del Friuli Friulano. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e osserviamo il vino alla base. Il colore che il Friulano regala alla nostra vista è giallo paglierino intenso e brillante, spesso con tonalità che si uniscono al giallo verdolino. La sfumatura del Friulano, osservata all'estremità del calice, mostra un colore giallo verdolino, anche a testimoniare la giovane età del vino. Il colore del Collio Malvasia è decisamente più chiaro del Friulano: qui è il giallo verdolino che si percepisce in modo netto, brillante e intenso, a volte con richiami di giallo paglierino. La sfumatura della Malvasia non è diversa da quanto osservato alla base del calice, confermando un'evidente tonalità giallo

verdolino.

I profumi espressi dal Friulano e dalla Malvasia Istriana offrono ai sensi del degustatore profili olfattivi nei quali si evidenziano notevoli differenze. Una delle qualità dominanti del Friulano si esprime con un deciso aroma di mandorla amara, una caratteristica molto apprezzata nei vini prodotti con questa varietà. Per completezza, va detto che l'aroma di mandorla amara si percepisce anche in altre varietà, prevalentemente a bacca bianca, non mancando comunque casi di uve rosse. Nel Friulano, ovviamente, c'è molto più della mandorla amara, un profilo olfattivo nel quale si esprimono aromi di frutti a polpa bianca e gialla e fiori. Il profilo olfattivo della Malvasia Istriana differisce in modo sostanziale rispetto al Friulano, trovando anche nei vini di questa varietà interessanti espressioni di frutti e fiori. La maturazione in legno dei vini prodotti con queste due varietà, sebbene sia pratica meno diffusa, aggiunge aromi terziari che a volte tendono a coprire le qualità tipiche delle due uve. Per questo motivo, è proprio la bravura del produttore a preservare la personalità del Friulano e della Malvasia Istriana aggiungendo, nel contempo, complessità ai profumi del vino.

Iniziamo la valutazione dei profumi partendo dal Colli Orientali del Friuli Friulano. Manteniamo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procedendo con la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino. Dal calice si percepisce, in modo netto ed evidente, il caratteristico profumo di mandorla amara, ben amalgamato a sensazioni che ricordano frutti a polpa bianca. Nello specifico, il Friulano regala aromi di apertura di mela, pera e mandorla amara. Dopo avere roteato il calice, lo incliniamo verso il naso, completando il profilo con biancospino, pesca, ginestra, susina, ananas e, talvolta, fieno. Passiamo ora all'apertura del Collio Malvasia. La prima olfazione porta ai nostri sensi gli aromi di mela, pesca e biancospino, ben diverso dal Friulano. Si noterà l'assenza della mandorla amara, così come l'accento di uva, spesso presente nelle uve appartenenti alla famiglia delle Malvasie. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Collio Malvasia si completa con pera, susina, albicocca, agrumi, così come sensazioni di frutti tropicali come ananas e banana.

L'assaggio dei due vini mette in evidenza differenze sostanziali, non solo nel gusto ma anche nelle sensazioni tattili, la struttura in particolare. L'attacco del Colli Orientali del Friuli Friulano è caratterizzato da una piacevole freschezza e una buona struttura. In bocca si percepisce la corrispondenza con il naso, in particolare con la mandorla amara, mela, susina e pesca. Anche l'attacco del Collio Malvasia è di piacevole freschezza ma, a differenza del Friulano, la percezione della struttura è decisamente più esile, pur conservando una notevole piacevolezza. La corrispondenza con il naso è decisamente buona e si potranno cogliere i netti sapori di mela, pesca e pera, a volte l'ananas. In entrambi i casi è evidente il ruolo dell'alcol - facilmente raggiunge i 13° - donando equilibrio alla freschezza dei due vini e rendendoli particolarmente asciutti.

La parte conclusiva della nostra degustazione per contrasto continua a evidenziare sostanziali differenze fra il Friulano e la Malvasia Istriana. Il finale del Colli Orientali del Friuli Friulano fa emergere ancora il caratteristico sapore di mandorla amara, donando al vino il tipico finale amarognolo, piacevole quando non è eccessivamente intenso. La persistenza è generalmente molto buona, lasciando in bocca, oltre alla già citata mandorla amara, sapori di mela, susina, pesca e pera. Ben

diverso il finale del Collio Malvasia che si fa apprezzare per la sua piacevole freschezza, con una buona persistenza nella quale si percepiscono i sapori di pesca, mela, susina e ananas. La sensazione di struttura è diversa nei due vini: nel finale, il Friulano lascia in bocca una sensazione di struttura più robusta rispetto alla Malvasia Istriana. Si tratta, in ogni caso, di due vini piacevoli e immediati, spesso prodotti proprio per favorire l'estrema piacevolezza che le due varietà del Friuli Venezia Giulia riescono a regalare ai loro vini.



## I Vini del Mese

### Legenda dei punteggi

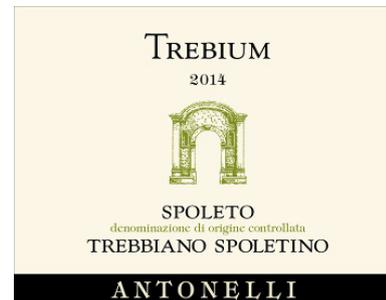
◆ Sufficiente – ◆◆ Abbastanza Buono – ◆◆◆ Buono

◆◆◆◆ 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



### Spoleto Trebiano Spoletino Trebium 2014 Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

🍷 Trebiano Spoletino

Prezzo: € 11,90

Punteggio ◆◆◆◆★

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

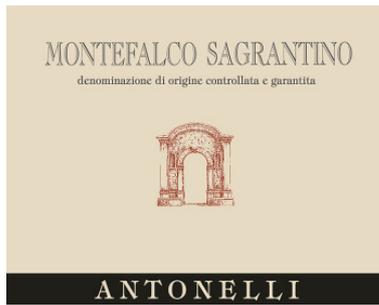
👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di nespola, mela e pera seguite da aromi di pesca, litchi, susina, biancospino, ananas, ginestra, miele, minerale e accenni di vaniglia.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, nespola e susina.

📅 6 mesi in botte, 4 mesi in bottiglia.

🍴 *Salumi, Pasta con carne, Pesce arrosto, Carne bianca saltata*



**Montefalco Sagrantino 2010**  
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

Sagrantino

Prezzo: € 27,50

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di mora, amarena e prugna.

24 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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



**Batàr 2013**  
Querciabella (Toscana, Italia)

Chardonnay (50%), Pinot Bianco (50%)

Prezzo: € 65,00

Punteggio ☆☆☆☆☆

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

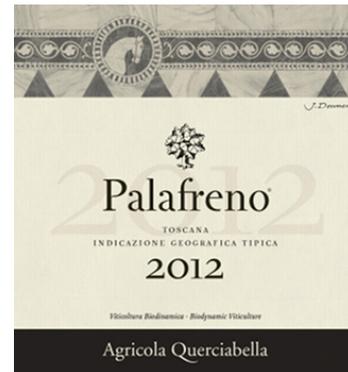
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, mela e susina seguite da aromi di acacia, pera, pompelmo, burro, mango, bergamotto, vaniglia, biancospino, miele e minerale.

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

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

Fermentazione in barrique, circa 12 mesi di maturazione in barrique.

*Pesce arrosto, Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Carne bianca stufata*



**Palafreno 2012**  
Querciabella (Toscana, Italia)

Merlot

Prezzo: € 140,00

Punteggio ☆☆☆☆☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, peonia, cioccolato, tabacco, vaniglia, cuoio, pepe rosa, macis ed eucalipto.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

18 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



**Oltrepo Pavese Metodo Classico Crusasé Pinot Nero  
Brut Rosé Suspir 2011  
La Piotta (Lombardia, Italia)**

 Pinot Nero

Prezzo: € 13,00

Punteggio 

 Rosa ciliegia intenso e sfumature rosa ciliegia, moderata trasparenza, perlage fine e persistente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e mela.

 Rifermentazione in bottiglia e permanenza sui propri lieviti per 24 mesi.

 *Pasta con carne, Pesce stufato, Carne saltata, Zuppe di funghi*



**Oltrepo Pavese Metodo Classico Talento Pinot Nero  
Brut 2011  
La Piotta (Lombardia, Italia)**

 Pinot Nero

Prezzo: € 12,00

Punteggio 

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

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di lampone, lievito, ananas, biancospino, pera e nocciola.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, ananas e susina.

 Rifermentazione in bottiglia e permanenza sui propri lieviti per 24 mesi.

 *Pasta con pesce, Pesce stufato, Carne bianca arrosto, Crostacei alla griglia*



**Soldati La Scolca Metodo Classico Brut  
La Scolca (Piemonte, Italia)**

 Cortese

Prezzo: € 18,00

Punteggio 

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

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di pesca, mandorla, lievito, pera, biancospino, ginestra e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pesca.

 Rifermentazione in bottiglia e permanenza sui propri lieviti per oltre 24 mesi.

 *Pasta con carne, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Pesce stufato, Zuppe di funghi*



**Chianti Classico Fonterutoli 2013**  
Castello di Fonterutoli (Toscana, Italia)

Sangiovese (90%), Malvasia Nera, Colorino, Merlot (10%)

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 mirtillo, lampone, mora, vaniglia, macis e carruba.
- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.
- 12 mesi in barrique e botte.
- Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Chianti Classico Castello Fonterutoli Gran Selezione 2011**  
Castello di Fonterutoli (Toscana, Italia)

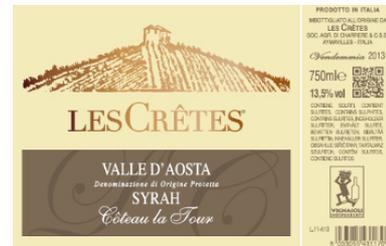
Sangiovese (92%), Malvasia Nera, Colorino (8%)

Prezzo: € 38,00

Punteggio

- Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, cacao, tabacco, macis, cuoio, mentolo e vaniglia.
- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

- Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.
- 20 mesi in barrique e botte.
- Carne arrosto, Carne alla brace, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



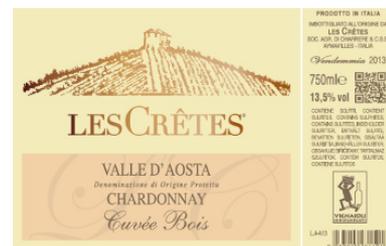
**Valle d'Aosta Syrah Coteau la Tour 2013**  
Les Crêtes (Valle d'Aosta, Italia)

Syrah

Prezzo: € 16,90

Punteggio

- Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di prugna, violetta, mora, lampone, pepe nero, cioccolato e vaniglia.
- Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.
- 12 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.
- Stufati e brasati di carne con funghi, Carne alla griglia, Formaggi*



**Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2013**  
Les Crêtes (Valle d'Aosta, Italia)

Chardonnay

Prezzo: € 35,65

Punteggio

- Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
- Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di banana, acacia e susina seguite da aromi di mela, pera, burro, biancospino, vaniglia, nocciola, pompelmo, pralina e minerale.

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

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

 Fermentazione in botte, 10 mesi di affinamento in botte, 8 mesi di affinamento in bottiglia.

 *Pasta con carne, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Formaggi*

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).

### Prima del Torcolato: Appuntamento il 17 gennaio 2016

Sono state vendemmiate a settembre. Sono state scelte - grappolo per grappolo - per affrontare quattro mesi di asciugatura. Sono state protette nei fruttai delle cantine "Breganze DOC" per tanto tempo e la terza domenica di gennaio saranno finalmente spremute. Sono le uve di Vespaiola della vendemmia 2015, destinate alla produzione del Torcolato, l'oro dolce di Breganze, che saranno le protagoniste della ventunesima edizione della "Prima del Torcolato".

L'appuntamento è la terza domenica di gennaio, ossia il 17 gennaio 2016, in piazza Mazzini a Breganze: le uve di tutti i produttori della zona DOC saranno unite nell'antico torchio per produrre il primo mosto del nuovo Torcolato, gioiello dell'enologia vicentina che vanta sempre più estimatori in tutto il mondo.

La manifestazione sarà come sempre un'occasione di festa, con rievocazioni di tradizioni locali e d'antichi mestieri, mercatino dei prodotti tipici e degustazione finale del mosto appena prodotto, che sarà offerto al pubblico in segno di augurio per un'annata che si preannuncia straordinaria grazie all'andamento climatico particolarmente favorevole.

### Matteo Lunelli nominato Presidente di The International Wine and Spirit Competition

Continua il momento estremamente positivo per le Cantine Ferrari che, tra gli importanti riconoscimenti degli ultimi mesi, vede il suo Presidente Matteo Lunelli nominato Presidente di "The International Wine and Spirit Competition" (IWSC) per l'anno 2016.

Il passaggio di consegne il 27 novembre a Londra riporta questa carica in Italia dopo esattamente vent'anni. Era stato infatti il Marchese Leonardo de' Frescobaldi nel 1995 a ricoprire questo ruolo, unico italiano dopo il Marchese Piero Antinori nel 1988.

Ogni anno il Presidente di IWSC viene selezionato dal comitato del concorso, che sceglie tra figure influenti del mondo del vino e dei liquori. Arrivato alla sua quarantaseiesima edizione IWSC promuove e premia i migliori vini, distillati e liquori al mondo con un attentissimo processo di valutazione, che vede impegnati oltre trecento tra Masters of Wine, sommelier, buyer, educatori qualificati WSET e grandi nomi del giornalismo del vino. Quest'anno sono stati giudicati prodotti da ben 90 diversi Paesi.

Allen Gibbons, Amministratore Delegato di IWSC ha commentato così la nomina di Matteo Lunelli: «L'attività principale del nostro concorso è la continua ricerca dell'eccellenza e il riconoscimento dei migliori vini, distillati e liquori di tutto il mondo. Matteo è una figura di spicco di questo settore e rappresenta dunque un perfetto ambasciatore per qualità e valori; siamo onorati di averlo come nostro Presidente per il 2016».

Matteo Lunelli, a sua volta, ha affermato: «Sono estremamente onorato di questa nomina, poiché IWSC è un concorso di grande prestigio internazionale. Spero di enfatizzare il suo importante ruolo nell'educare il consumatore a comprendere a fondo la bellezza della diversità dei territori e delle tradizioni del vino; credo che un grande vino rappresenti la poesia della sua terra e sia sempre espressione di un territorio unico».

Matteo Lunelli è alla guida delle Cantine Ferrari dal 2011 e rappresenta, con i cugini Marcello, Camilla e Alessandro, la terza generazione della famiglia Lunelli impegnata in azienda. È inoltre Amministratore Delegato del Gruppo Lunelli, che riunisce intorno a Ferrari altre eccellenze del bere italiano, quali l'acqua minerale Surgiva, la grappa Segnana, i vini fermi trentini, toscani e umbri delle Tenute Lunelli e il Prosecco Superiore di Valdobbiadene Bisol.

### La Biodiversità è la Chiave per Sviluppare la Salute e le Potenzialità del Vigneto

Il 20 novembre scorso a Scandicci (Firenze) l'Associazione VinNatur ha presentato i primi risultati del progetto triennale sulla fertilità biologica dei suoli e lanciato un secondo progetto sul monitoraggio della biodiversità all'interno del sistema vigna. L'incontro, riservato ai soci VinNatur ha visto protagonisti agronomi e naturalisti impegnati in vari progetti e iniziative accomunate da un approccio completamente nuovo alla vigna e soprattutto al suolo sul quale essa insiste, vero e proprio patrimonio prezioso di ogni viticoltore.

Ad aprire il convegno l'intervento dell'agronomo dott. Ruggero Mazzilli, fondatore della Stazione sperimentale per la viticoltura sostenibile di Panzano in Chianti, che ha condiviso con i vignaioli la sua lunga esperienza nella gestione del vigneto naturale, spiegando ed esemplificando con chiarezza le metodologie per arrivare ad un equilibrio vegeto-produttivo, senza tralasciare la fertilità biologica di ogni suolo. Ha inoltre approfondito un tema nuovo ma molto interessante, ovvero le prove sperimentali che sta effettuando con vari induttori di resistenza che possono aiutare le viti a rinforzare le proprie difese naturali e quindi ad affrontare più efficacemente patologie e stress.

Il dott. Stefano Zaninotti, agronomo e responsabile del team di esperti del gruppo Vitenova vine wellness ha presentato i primi risultati emersi dal progetto triennale "fertilità biologica dei terreni", che VinNatur ha intrapreso nel 2014.

Dai sopralluoghi e dalla raccolta dei dati, avvenuta periodicamente nelle 15 aziende agricole socie coinvolte, si sono potute definire le condizioni dei terreni e stabilire le misure necessarie per riportare in equilibrio quelli in squilibrio o in situazioni di difficoltà, dovute soprattutto a una scarsa respirazione o a un'attività microbiologica discontinua, o alterata da errate pratiche agricole.

Zaninotti e i suoi collaboratori, insieme al Presidente VinNatur Angiolino Maule, hanno poi introdotto un nuovo progetto di ricerca "il vigneto e il supporto dei naturalisti" che si presenta quale ideale prosieguo di quello in corso sui suoli, ma allo stesso tempo aggiunge elementi di grande novità.

Vi è, innanzitutto, l'approccio al vigneto quale sistema complesso, che possiede una biodiversità determinata dalle interazioni che si vengono a creare fra la fauna, la flora, il suolo e il bilancio naturale dell'ambiente. Maggiore è la biodiversità che caratterizza il sistema, maggiore è il suo potenziale e maggiori sono il suo equilibrio e la sua capacità di auto-regolarsi. Questo significa maggiore salute. Da qui nasce la necessità di monitorarne lo stato e studiare il modo di incrementarne la biodiversità.

Gli interventi degli esperti hanno di volta in volta evidenziato gli ambiti sui quali vengono effettuati i monitoraggi, le indagini, le analisi dei dati e stabiliti i percorsi di riequilibrio in "aiuto" alla natura. La micro-biologa dott.ssa Irene Franco Fernandez, ha illustrato il ruolo specifico della biologia nella misurazione delle condizioni di fertilità di un terreno attraverso vari indici, fra i quali i più importanti risultano essere la biomassa e il quoziente di respirazione.

Il botanico, dott. Cristiano Francescato, si è soffermato invece sulla flora quale indicatrice di qualità dell'ecosistema vigneto. In particolare ha affrontato concetti quali la determinazione di quali siano le specie autoctone o aliene, che pure hanno trovato condizioni adeguate alla sopravvivenza all'interno del sistema vigna. Perché è necessario assumere il maggior numero di informazioni possibili sull'identità naturale dell'ambiente vitato. Infine, la dott.ssa Costanza Uboni, entomologa, ha coinvolto e affascinato la platea con il racconto del suo lavoro per stabilire la biodiversità entomologica complessiva di una vigna, attraverso la cattura e il riconoscimento delle varie famiglie di insetti che colonizzano il terreno. Questo perché: «quante più morfospesie di insetti vivono in una vigna, tanto più essa è in equilibrio».

A conclusione del convegno le parole di Angiolino Maule: «Con questo nuovo progetto, ribadiamo ancora una volta la nostra scelta di collaborare con la scienza, perché riteniamo che questa sia la via maestra per poter conoscere e di conseguenza calibrare i nostri interventi in vigna, in modo da ritrovare nel calice ciò che le radici delle viti hanno potuto raccogliere e trasformare, ottenendone un vino naturale, il più possibile sano. Si tratta di iniziative impegnative, sia in termini di energie che di costi per la nostra associazione, ma secondo noi praticare una viticoltura sana e sostenibile per l'ambiente e per l'uomo, è possibile. Noi ci crediamo. E crediamo che diffondere cultura, fra i produttori nostri soci e fra gli appassionati di vini, sia fondamentale perché i primi producano e i secondi consumino

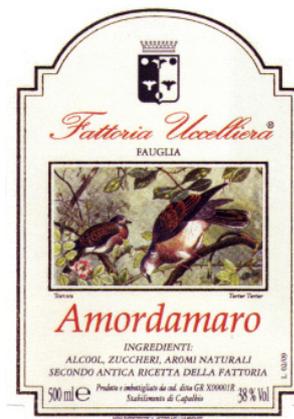
con consapevolezza».



NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Amordamaro

Fattoria Uccelliera (Toscana, Italia)

(Distillatore: Jacobelli Liquori)

 Macerato di erbe aromatiche in alcol

Prezzo: € 18,00 - 70cl

Punteggio ◆◆◆☆

 Mogano intenso, impenetrabile alla luce.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di arancia amara, caramello, china, bergamotto, resina e caucciù, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, spiccata dolcezza che lascia subito spazio a una piacevole sensazione amaricata, morbido.

 Finale persistente con ricordi di arancia amara, china e caramello.

 Macerato di erbe aromatiche in alcol. Maturazione in bottiglia per 3 mesi.



# Wine Guide Parade

Ottobre 2015

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Trento Pas Dosé Altemasi 2007, Cavit	3337
2	Trento Rosé Brut Altemasi, Cavit	2567
3	Cuvée Maso Toresella 2012, Cavit	2107
4	Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2011, Bindella	2065
5	Vin Santo del Chianti 2007, Fattoria di Castel Pietraio	1970
6	Gemella 2014, Bindella	1840
7	Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Maso Cervara 2011, Cavit	1771
8	Trentino Superiore Vendemmia Tardiva Rupe Re 2013, Cavit	1655
9	Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia 2011, Bindella	1611
10	Soave Classico Rocca 2013, Guerrieri Rizzardi	1537
11	Trentino Gewürztraminer Bottega Vinai 2014, Cavit	1486
12	Trentino Chardonnay Maso Toresella 2012, Cavit	1428
13	Vino Nobile di Montepulciano 2011, Bindella	1328
14	Trento Brut Altemasi Millesimato 2010, Cavit	1289
15	Albertus 2009, Fattoria di Castel Pietraio	1271