

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVII - Numero 180, Gennaio 2019

## Italia: il Vino è di Nuovo Sovrano

Il rapporto che l'Italia e gli italiani hanno con il vino è notoriamente solido e profondo: un amore che dura da oltre duemila anni e nei più diversi ambiti della vita privata, sociale, formale e rituale. Il consumo del vino in Italia è evidentemente dipendente da fattori, per così dire, di *costume e moda*, qualcosa che riguarda non solo la preferenza di stili specifici di vino ma anche di bevande diverse. Il vino è, innegabilmente, la bevanda nazionale del Bel Paese, tuttavia questo ruolo negli ultimi anni è stato insidiato da altre bevande, in particolare dalla birra. Complice l'interesse che negli ultimi anni ha ricevuto la bevanda di Cerere, in particolare la cosiddetta produzione *artigianale* che, innegabilmente, ha contribuito a una maggiore consapevolezza e definizione di qualità della birra. Il fenomeno della produzione della cosiddetta *birra artigianale*, va detto, è particolarmente attivo in Italia ed evidentemente è stato capace di spostare parte dell'attenzione per il vino verso questa bevanda.

La birra non è stata evidentemente l'unica causa che ha determinato la diminuzione del consumo di vino in Italia. Si ricorderà, infatti, il provvedimento relativo all'abbassamento del tasso alcolemico ammesso per la guida di veicoli, una misura che ha evidentemente favorito il consumo di bevande con un volume alcolico ridotto, come la birra, appunto. Il vino è stato, per così dire, vittima di questo provvedimento poiché – di fatto – l'assunzione di un calice di vino potrebbe, in certi casi, fare superare il limite minimo del tasso alcolemico ammesso. Ovviamente è condivisibile la misura che, in teoria, dovrebbe scoraggiare la guida di veicoli quando si è in stato di ebbrezza, ma è innegabile che questo abbia provocato una contrazione dei consumi di vino in Italia. Stessa sorte ha subito il consumo delle bevande spiritose – i cosiddetti *superalcolici* – anche se va sottolineata la differenza che riguarda l'atteggiamento e la modalità di consumo fra vino e bevande superalcoliche.

In questo contesto, innegabilmente, la birra ha avuto maggiore fortuna poiché, in termini generali, è caratterizzata da un volume alcolico medio del 5%, molto inferiore – meno della

metà – rispetto al titolo alcolico medio del vino. Questo cambio di preferenze nei consumi – per certi aspetti, legalmente imposto – è ancora oggi evidente dall'osservazione di quello che, in termini generali, si vede nei tavoli dei ristoranti. Fino a quale tempo fa, infatti, la presenza di una bottiglia di vino, così come della *semplice* caraffa del “vino sfuso della casa” era molto frequente nella maggioranza dei tavoli di un ristorante. Oggi, sebbene si notino ancora bottiglie e caraffe di vino, la presenza di boccali e bicchieri spumeggianti di birra alla spina, con qualche timida presenza di birre in bottiglia, è chiaramente più frequente rispetto al passato. La lecita preoccupazione di superare il limite consentito dalla legge in merito al tasso alcolemico ha innegabilmente influito sulle scelte dei clienti di ristoranti e locali di mescolta, ha evidentemente contribuito alla diminuzione dei consumi di vino.

Secondo quanto diffuso dalla Coldiretti, in Italia si sta registrando, negli ultimi anni, un'inversione di tendenza nei consumi che vedono il vino tornare fra le preferenze degli italiani. Coldiretti informa, infatti, che negli ultimi cinque anni si è registrato un incremento dei consumi di vino dell'8%. Questo dato, fra l'altro, colloca l'Italia al terzo posto nel mondo fra i paesi dove si registrano maggiori consumi, attestandosi a ben 22,6 ettolitri nel 2017. Solo negli Stati Uniti d'America e in Francia si registra un consumo maggiore dell'Italia: rispettivamente 32,7 milioni di ettolitri e una crescita del 5,7%; 27 milioni con un calo del 2,8% negli ultimi cinque anni. Per quanto concerne l'incremento dei consumi in percentuale, nell'ultimo quinquennio solo la Cina ha saputo fare meglio dell'Italia, registrando un aumento dell'8,2%, pur tuttavia attestando il suo consumo interno a 17,9 milioni di ettolitri: un valore rilevante se si considera che la quasi totalità del vino consumato in Cina è importato.

Si deve inoltre considerare che non tutto il vino prodotto in Italia – evidentemente – è destinato al consumo interno: la quota delle vendite all'estero rappresenta per ogni cantina una parte fondamentale ed essenziale del proprio bilancio. A tale proposito, Coldiretti informa che «Il vino rappresenta la prima voce dell'export agroalimentare e non è un caso che il fatturato

### Sommario

Italia: il Vino è di Nuovo Sovrano . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Fortana e Grenache Noir . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	10
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

realizzato all'estero superi ormai quello a livello nazionale». Sempre considerando i valori prodotti dal settore vitivinicolo italiano, la Coldiretti rileva che in Italia si dedicano alla raccolta dell'uva ben 310.000 aziende agricole e quasi 46.000 di queste si occupa anche della vinificazione, con una superficie destinata alla coltivazione della vite pari a 652.000 ettari. Il comparto viticolo italiano – sempre secondo Coldiretti – genera un valore di 10,6 miliardi di euro, dei quali la maggior parte derivanti dalle vendite all'estero. Inoltre, il vino in Italia assicura l'impiego di 1,3 milioni di persone dalla vigna alla cantina, fino alla distribuzione commerciale oltre ad attività e servizi connessi al vino.

Negli ultimi cinque anni, a quanto pare e in termini generali, è inoltre cambiato il rapporto che gli italiani hanno con il vino, cioè tendono a favorire la qualità e il consumo consapevole. Si deve infatti osservare che, sebbene il vino non si possa in nessun caso escludere da queste considerazioni, chi decide di esagerare con l'alcol, generalmente sceglie altre bevande alcoliche. Merito, certamente, anche del cambiamento culturale che ha riguardato il vino negli ultimi venti anni, periodo durante il quale – non c'è dubbio – gli strumenti di comunicazione e la stampa si sono particolarmente dedicati alla bevanda di Bacco, soffermandosi, inoltre, al valore del territorio e l'unicità di quello che si produce dalla vigna. Innegabilmente, il vino ha assunto un ruolo *elitario*, perdendo la sua precedente identità di bevanda-alimento, elemento fondamentale della cultura e tradizione delle tavole dei popoli del Mediterraneo. Fa innegabilmente piacere sapere che il vino sta riconquistando la sua storica posizione dominante fra le preferenze degli italiani. Se poi è anche associato a un consumo consapevole, critico e tendenzialmente di qualità, non possiamo non essere contenti di questo. Lunga vita al vino!

Antonello Biancalana



## DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVII - Numero 180, Gennaio 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 Fortana e Grenache Noir

Il più celebre dei rappresentanti dei cosiddetti vini delle sabbie – il Fortana – a confronto con una varietà di carattere oggi presente in diversi paesi vitivincicoli del mondo

Nel mondo del vino, spesso, la combinazione di particolari condizioni ambientali, la composizione del suolo e, non da ultimo, le specifiche varietà di uve, sono capaci di dare vita a vini di personalità uniche. L'indispensabile contributo dell'uomo consente a questi fattori di trasformarsi in vino, sfruttando a proprio vantaggio, non meno importante, per il proprio piacere, così da creare vini con caratteristiche decisamente uniche. Questo è quello che accade con una delle due varietà della degustazione per contrasto di questo mese – il Fortana – che nel suo territorio di riferimento, la DOC Bosco Eliceo, in provincia di Ferrara, rappresenta un elemento insostituibile per la creazione di quelli che si definiscono *vini delle sabbie*. Questa definizione, evidentemente, è prevalentemente dovuta alla composizione del terreno di questa interessante area vitivinicola, capace di creare vini di pregevole personalità.

Queste considerazioni, evidentemente, sono valide per qualunque territorio, ambiente e uve, tuttavia le condizioni che si verificano nel territorio di Bosco Eliceo sono decisamente uniche. Non meno unica e di carattere è la seconda varietà della nostra degustazione per contrasto – il Grenache Noir – uva oggi considerata *internazionale* e che ritroviamo in molti paesi del mondo, anche con nomi diversi e *locali*. Fortana e Grenache Noir, a prescindere dai luoghi e le condizioni nelle quali sono coltivate, risultano essere estremamente diverse, producendo vini distanti in molti aspetti sensoriali. Vini immediati e *briosi* per il Fortana, di corpo e maggiore complessità quelli prodotti con il Grenache Noir. Il metodo di produzione, ovviamente, contribuisce a sottolineare queste differenze, considerando, inoltre, che spesso il Fortana è vinificato nello stile frizzante, non mancando comunque ottimi esempi di vini fermi.

### Fortana

Il Fortana lega il suo nome e i suoi vini alle terre dell'Emilia Romagna, in particolare a quelle della provincia di Ferrara e Ravenna, territorio particolarmente noto per i cosiddetti *vini delle sabbie* prodotti, appunto, con quest'uva. Questa varietà a bacca rossa è inoltre presente, seppure con minore diffusione, nel territorio di Parma e Reggio Emilia, in modo particolare nelle aree vicine al fiume Po. Il nome Fortana ha storia relativamente recente, poiché è quello che fu scelto all'atto della registrazione di questa varietà nel catalogo nazionale delle viti da vino. In tempi antichi, infatti, il Fortana era noto come *uva d'oro*, nome con il quale si trovano testimonianze scritte già dalla metà del 1500. L'origine di questo nome è comunque controverso e sono due le teorie principali che cercano di spiegarne il significato, tuttavia va detto che – ancora oggi –

l'origine dell'uva Fortana non è del tutto chiara.

Una di queste ritiene il nome *uva d'oro* derivi dalla caratteristica di questa varietà a produrre raccolti copiosi, pertanto capace di assicurare una produzione di vino abbondante e redditizia. Questa teoria sarebbe inoltre alla base di un altro nome legato a questa varietà e che – presumibilmente – è anche l'origine del nome Fortana. Quest'uva rossa è infatti conosciuta in certe zone con il nome di *Fruttana* o *Fruttano*, a sottolineare, appunto, la capacità a produrre copiosi frutti. Un'altra teoria relativa al nome *Uva d'Oro* è legato alla *Côte d'Or* in Borgogna, territorio dal quale, secondo alcuni, l'uva avrebbe la sua origine. L'origine borgognona sembrerebbe comunque smentita da recenti studi genetici condotti su quest'uva e che hanno consentito di evidenziare analogie con la varietà Canina Nera, oggi quasi estinta, e, in parte, con il Lambrusco Maestri e il Malbo Gentile. Il Fortana trova il suo territorio di massima espressione nella DOC Bosco Eliceo, in provincia di Ferrara, nel quale – grazie anche alle caratteristiche ambientali e la composizione del suolo prevalentemente sabbiosa – è capace di creare vini di buona personalità.

## Grenache Noir

Il Grenache Noir, nonostante il nome francese, è una varietà di origini spagnole, più precisamente, catalane. Nel suo territorio di origine – la Catalogna – la varietà è nota come *Garnacha* ed è oggi, indubbiamente, fra le uve a bacca rossa più coltivate nel mondo. Si deve infatti osservare che, la Garnacha, ha viaggiato ben oltre i confini di Spagna “conquistando” prima i paesi vicini – come parte della Francia e Italia – per poi diffondersi in tutti i paesi vitivinicoli del mondo. Uva di grande fascino, il Grenache Noir è capace di produrre vini con personalità distinte e ampie, da quelli immediati e diretti fino a quelli complessi e strutturati, in particolare quando vinificato in legno. La capacità di produrre uve con importanti quantità di zucchero – quindi, vini con volume alcolico piuttosto elevato – unitamente alla buona espressione aromatica di frutti e l'apprezzabile morbidezza, hanno favorito la sua diffusione, in particolare, come uva adatta all'unione con altre varietà, per così dire, “carenti” di queste caratteristiche.

Il Grenache Noir è infatti sovente utilizzato per la produzione di vini in unione ad altre varietà, seguendo spesso la consuetudine francese che prevede Syrah, Mourvedre e Carignano. Nei paesi vitivinicoli del mondo dove è presente il Grenache Noir, questo è infatti il tipo di assemblaggio più frequente, con l'eccezione di Spagna e Italia che, prevalentemente, associano a quest'uva varietà presenti nei rispettivi territori. In Italia, in particolare, il Grenache Noir gode di una buona diffusione e nei territori dove è presente assume generalmente un nome *locale*, come nel caso della Sardegna, notoriamente conosciuto come Cannonau. Il Grenache Noir, nonostante sia spesso unito ad altre varietà, è capace di produrre vini monovarietali di sicuro interesse, generalmente con un volume alcolico importante, una piacevole morbidezza e un'acidità piuttosto contenuta. Si deve inoltre osservare che il Grenache Noir è caratterizzato da una buona versatilità enologica: non solo vini rossi, ma anche rosati e, con le uve appassite, si producono interessanti vini dolci e fortificati.

## La Degustazione

Il Fortana e il Grenache Noir si fanno apprezzare per i loro profumi netti e vivi di frutti, particolarmente quelli a polpa rossa, non mancando comunque anche quelli a polpa scura. Con lo scopo di esaltare maggiormente questa piacevole qualità, per entrambi i vini ci assicuriamo che la vinificazione e la maturazione sia stata svolta in vasche d'acciaio o comunque in contenitori inerti. La ricerca dei vini della degustazione di questo mese, comunque, non sarà semplice. Per il Fortana la nostra scelta sarà a favore della DOC Bosco Eliceo, in provincia di Ferrara, scegliendo un vino fermo. Si deve osservare che molto spesso il Fortana è vinificato come spumante o frizzante, pertanto lo stile *fermo* è meno comune. Per quanto riguarda il Grenache Noir, la nostra scelta sarà a favore di un vino prodotto in Spagna, nello specifico nel territorio della Catalogna o in quello a Nord-Est al confine con la Francia. In Spagna il Grenache Noir – si dovrebbe dire, per chiarezza, Grenache – è sovente unito ad altre varietà e la produzione come *monovarietale* è decisamente meno comune. Anche in questo caso, ci assicuriamo che il Grenache sia vinificato in contenitori inerti. I vini appartengono alle vendemmie più recenti e sono serviti in calici da degustazione alla temperatura di 17 °C.

Siamo pronti per iniziare la degustazione per contrasto di questo mese. Versiamo Fortana e Grenache Noir – o Garnacha – nei rispettivi calici e procediamo con la valutazione dell'aspetto, cioè il colore e la trasparenza. Il primo vino che prendiamo in esame è il Bosco Eliceo Fortana, quindi incliniamo il suo calice sopra una superficie bianca e osserviamo la base. Il colore del Fortana è rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza che si può definire media. La sfumatura del Fortana – osservata all'estremità del calice, dove il vino si fa più sottile – è caratterizzata da un colore rosso porpora con evidenti accenni blu. Passiamo ora all'osservazione della Garnacha spagnola, mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca. Il colore osservato alla base rivela una tonalità rosso rubino intenso, anche in questo caso con una trasparenza moderata ma comunque inferiore rispetto al Fortana. La sfumatura del Grenache Noir, osservata verso l'apertura del calice, si caratterizza con un colore rosso rubino.

Fortana e Grenache Noir condividono la medesima caratte-



Il colore del Grenache Noir

ristica olfattiva, cioè di esprimere netti profumi di frutta a polpa rossa e scura. Si tratta, evidentemente, di riconoscimenti diversi e distinti, ricordando – inoltre – che in queste uve si possono percepire, in particolare nel Grenache Noir, spiccate sensazioni complesse che ricordano le spezie. Nei vini prodotti con il Fortana – una caratteristica che si può definire comune sia per i frizzanti e spumanti, sia per quelli fermi – si percepiscono prevalentemente aromi di ciliegia, mora, fragola e lampone, con richiami floreali che ricordano la rosa. Nei vini prodotti con il Grenache Noir, una caratteristica che si rileva nella quasi totalità dei suoi vini prodotti nei vari paesi del mondo, si percepiscono aromi di amarena, prugna, mirtillo, fragola e lampone, non mancando, comunque, richiami floreali nei quali si riconosce la violetta. Fortana e Grenache Noir, in certi casi e condizioni, possono sviluppare nei loro vini delle sensazioni *speziate* che riconducono, in termini generali, al pepe nero.

Procediamo con la nostra degustazione per contrasto, passando all'esame olfattivo dei due vini, iniziando dal Bosco Eliceo Fortana. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza eseguire alcuna roteazione, effettuiamo la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino ferrarese. Dal calice si percepiscono aromi intensi e puliti, molto piacevoli, di ciliegia, fragola e lampone ai quali segue netto il profumo della rosa. Dopo avere roteato il calice, così da favorire lo sviluppo delle altre sensazioni olfattive, al naso si percepiscono aromi di mora e mirtillo, sovente accompagnati da sensazioni speziate di pepe nero e accenni di percezioni vegetali. Passiamo ora al calice della Garnacha spagnola e, senza roteare il calice, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino. Al naso si percepiscono piacevoli e intensi profumi di amarena, prugna e fragola accompagnati dal tocco floreale nel quale si riconosce la violetta. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Grenache Noir si completa con aromi di mirtillo e lampone, anche in questo caso spesso accompagnati da sensazioni *speziate* nelle quali si riconosce il pepe nero.

Le differenze fra Fortana e Grenache Noir diventano distanti soprattutto nella valutazione dei rispettivi profili gustativi. Iniziamo, come nelle fasi precedenti, dal Bosco Eliceo Fortana e prendiamo un sorso di questo vino così da valutare il suo attacco, cioè le sensazioni iniziali percepite in bocca. Sin dalle prime percezioni, il Fortana si fa notare per una delle sue due caratteristiche dominanti: la freschezza conferita dall'acidità, spesso sferzante. Non manca nemmeno la sensazione astringente dei tannini, tuttavia è l'acidità a essere dominante, con un apporto alcolico piuttosto modesto. In bocca si percepiscono i sapori di ciliegia, lampone, fragola e mirtillo. Ben diverso l'attacco della Garnacha spagnola: in questo vino si percepisce la sua caratteristica *rotondità* che si contrappone nettamente all'acidità del Fortana, qualità che nel Grenache Noir è decisamente contenuta. La percezione dei tannini è piuttosto percettibile così come la calda sensazione dell'alcol. In bocca si percepiscono i sapori di amarena, prugna, fragola e mirtillo.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese procedendo con la valutazione delle sensazioni finali che Fortana e Grenache Noir lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il finale del Bosco Eliceo Fortana è di buona persistenza e in bocca si continua a percepire la caratteristica sensazione di acidità accompagnata dai sapori di ciliegia, fragola, lampone e mirtillo. La persistenza gusto-olfattiva è buona e la sensazione moderata prodotta dall'alcol consente all'astringenza e

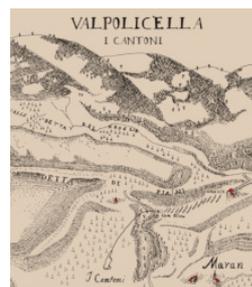
alla freschezza di restare dominanti nel profilo sensoriale. Il finale del Grenache Noir è di buona persistenza: qui la sensazione di astringenza è evidentemente bilanciata dall'alcol, contribuendo inoltre ad accentuare la tipica sensazione di *rotondità*. In bocca si continuano a percepire i sapori di amarena, prugna, fragola e lampone. Prendiamo ora un ultimo sorso di Bosco Eliceo Fortana e poi di Grenache Noir: le differenze gustative relativamente ad acidità, morbidezza e sensazione pseudo-calorica prodotta dall'alcol sono evidenti e nette.

## 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



**NOVAIA**

### Valpolicella Classico Superiore I Cantoni 2013 Novaia (Veneto, Italia)

- 🍷 Corvina, Corvinone, Rondinella

Prezzo: € 16,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

👁️ Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

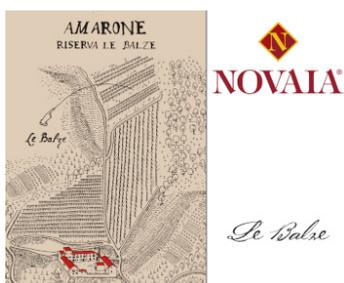
🌿 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, lampone, cioccolato, tabacco, grafite, cannella, vaniglia e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

📅 18 mesi in botte, 4 mesi in bottiglia.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Riserva Le Balze 2011**  
**Novaia (Veneto, Italia)**

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Prezzo: € 48,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

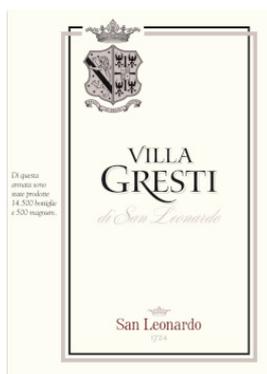
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, cioccolato, tabacco, liquirizia, cannella, macis, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

36 mesi in botte, 8 mesi in bottiglia.

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



**Villa Gresti 2014**  
**Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)**

Merlot (90%), Carmenère (10%)

Prezzo: € 23,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta,

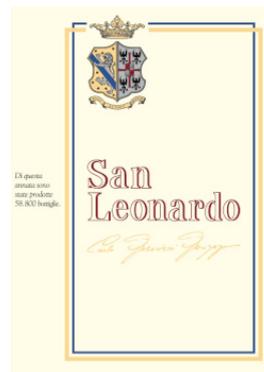
mirtillo, iris, cipria, cioccolato, tabacco, cannella, pepe rosa, peperone, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

14 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



**San Leonardo 2014**  
**Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)**

Cabernet Sauvignon (60%), Carmenère (30%), Merlot (10%)

Prezzo: € 55,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone, iris, tabacco, cioccolato, cipria, cardamomo, scatola di sigari, macis, peperone, vaniglia ed eucalipto.

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

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

24 mesi in barrique, almeno 18 mesi in bottiglia.

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



### Bianchetto del Metauro Superiore Brecce di Tufo 2016

Il Conventino di Monteciccardo (Marche, Italia)

Biancame

Prezzo: € 16,00

Punteggio ☆

Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela cotogna, pesca matura e papaia seguite da aromi di pera, nespola, pompelmo, biancospino, susina, pralina, burro, mandorla e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela cotogna, papaia e pompelmo.

10 mesi in botte, 2 mesi in bottiglia.

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



### Colli Pesaresi Sangiovese Riserva Cardomagno 2014

Il Conventino di Monteciccardo (Marche, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 19,50

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

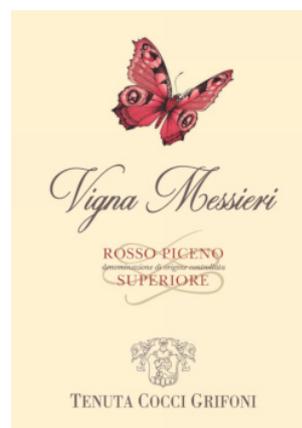
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, cioccolato, tabacco, cardamomo, liquirizia, rabarbaro, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

24 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



### Rosso Piceno Superiore Vigna Messieri 2013 Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

Montepulciano (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, tabacco, pepe nero, cacao, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

24 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



**Offida Pecorino Guido Cocci Grifoni 2014**  
**Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)**

Pecorino

Prezzo: € 25,00

Punteggio

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

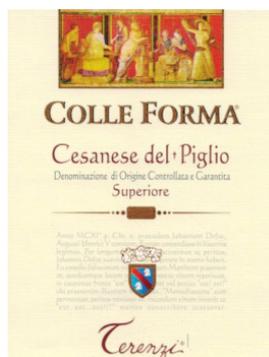
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, nespola e susina seguite da aromi di pera, pesca, bergamotto, pompelmo, nocciola, ananas, biancospino, anice, ginestra, maggiorana, salvia e minerale.

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

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

18 mesi in vasche d'acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia.

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



**Cesanese del Piglio Superiore Colle Forma 2016**  
**Terenzi (Lazio, Italia)**

Cesanese d'Affile

Prezzo: € 11,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

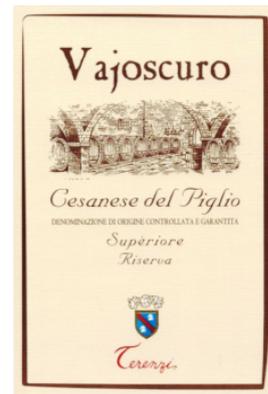
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da aromi di violetta, lampone, carruba, pepe nero e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna.

24 mesi in botte, 12 mesi in in bottiglia.

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



**Cesanese del Piglio Superiore Riserva Vajoscuro**  
**2015**  
**Terenzi (Lazio, Italia)**

Cesanese d'Affile

Prezzo: € 16,50

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

12 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

*Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, 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).

### 48 Ore di Grandi Langhe DOC e DOCG

La quarta edizione di Grande Langhe Doc e Docg, in programma il 28 e il 29 gennaio 2019, è già un evento per gli operatori di settore italiani e stranieri. Non solo per il numero di vini proposti, grazie all'introduzione di quelli a Denominazione d'Origine Controllata, ma anche perché sarà l'occasione di degustare anche le nuove annate del Barolo (2015), Barbaresco (2016) e Roero (2016).

Oltre 250 cantine, 1.500 etichette in degustazione, buyer, sommelier, enotecari e professionisti del vino provenienti da tutto il mondo. Sarà anche un'edizione ricca di novità: cambiano infatti location, periodo e numero di giorni. Grandi Langhe sarà infatti interamente ospitata ad Alba, la capitale del vino e del tartufo bianco, scelta in quanto cuore pulsante e punto di riferimento di questa terra dove da secoli la viticoltura è l'anima dell'economia. Inoltre, l'altra grande novità introdotta dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e il Consorzio del Roero è l'anticipo dell'evento al mese di gennaio che consentirà ai professionisti di settore e ai giornalisti di degustare per primi in assoluto le nuove annate direttamente nei territori che hanno dato loro vita e prima che abbia inizio la stagione delle grandi fiere internazionali.

Una vera e propria anteprima, quindi, che grazie a un'unica location e alla presenza di tutti i vini in entrambe le giornate, consentirà ai partecipanti di non dover scegliere e di non perdersi nulla di questa nuova "48 ore".

Ad Alba gli spazi espositivi saranno suddivisi in base ai Comuni di provenienza delle diverse cantine: una divisione territoriale ordinata, per consentire ai partecipanti di apprezzare la varietà del prodotto, frutto dell'appassionato lavoro sulle colline della zona degli uomini e delle donne delle Langhe. Un'occasione per cogliere a fondo il valore delle Menzioni geografiche (MGA) di Barolo, Barbaresco, Roero e Diano e di conoscere gli altri vini del territorio.

Come accade dal 2013, sono previste degustazioni di numerose tipologie ed etichette e soprattutto sarà possibile confrontarsi direttamente con i produttori, in grado come nessun altro di raccontare origine, passione, tradizione che si mescolano in ogni singola bottiglia generata nella terra dei vini: le Grandi Langhe.

### Il Vino è "Made Green in Umbria"

È stato presentato presso l'Azienda Famiglia Cotarella il progetto "Made Green in Umbria", nato dalla collaborazione con

l'Azienda Agricola Bianconi Susanna di Assisi a seguito della partecipazione e la vincita del PSR Umbria 2014-2020 (Misura 16.2.2).

"Made Green in Umbria" mira a migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola, attraverso l'analisi di molteplici indicatori innovativi e la valutazione di tecnologie per la riduzione delle emissioni inquinanti, nonché di linee guida e buone pratiche per l'economia circolare.

Lo studio, iniziato il 1 ottobre 2017, si concluderà il 30 aprile 2019 con un evento presso il Vinitaly, dove saranno comunicati agli stakeholders tutti i risultati del lavoro e le performance ambientali dei prodotti.

Tra gli obiettivi del progetto ci sono, infatti, quelli di informare in maniera innovativa (anche attraverso l'ausilio di un'etichetta "parlante" e della realtà aumentata), nonché di sensibilizzare sul tema della protezione dell'ambiente al fine di contribuire tutti, con semplici scelte quotidiane, alla lotta contro i cambiamenti climatici per il raggiungimento degli obiettivi sanciti dall'accordo di Parigi della COP 21 e dall'Agenda 2030.

Durante il Convegno sono intervenuti Pier Paolo Chiasso, Francesco Fossati e l'enologo Riccardo Cotarella, dell'Azienda Famiglia Cotarella, Susanna Bianconi, amministratrice dell'omonima azienda agricola e Federica Lunghi, consulente del progetto e Amministratrice di Green Innovation S.r.l.

I relatori hanno presentato il considerevole lavoro di ricerca e sperimentazione svolto congiuntamente dalle due aziende, che sta portando al progressivo raggiungimento di obiettivi di grande rilevanza quali: la riduzione delle emissioni di gas serra e il miglioramento delle prestazioni di sostenibilità; l'elaborazione e la diffusione del "Protocollo della lotta ai cambiamenti climatici" dedicato in particolare al prodotto vino; la messa a punto di una metodologia di calcolo e valutazione della sostenibilità delle aziende vitivinicole e dei loro prodotti in grado di misurare la qualità ambientale e sociale della filiera vite-vino. Durante questo primo periodo di studio si è proceduto alla valutazione della PEF – Product Environmental Footprint del vino – utilizzando i risultati della ricerca europea PEFCR pilot fiche wine e attraverso la valutazione di ben 14 indicatori e alla valutazione dei 4 indicatori (aria, acqua, vigneto e territorio) sviluppati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare insieme al Centro di ricerca Opera e che definiscono il progetto di ricerca VIVA "La Sostenibilità nella Vitivinicoltura in Italia"; fino all'introduzione e la messa a punto delle relative metodologie di controllo e verifica.

Il prossimo step sarà quello di procedere al confronto dei risultati della PEF del vino con quelli degli altri indicatori innovativi, per poi proseguire facendo un raffronto tra i risultati delle due aziende del partenariato e quelli di altri progetti di aziende con caratteristiche simili.

Al fine di valorizzare i risultati e attestare la sostenibilità dei vini ottenuti dalle aziende agricole partner, verrà creata per le bottiglie un'etichetta innovativa, che conterrà le etichette VI-VI e PEF e i marchi "Made Green in Italy" e "Green Heart Quality".

La sperimentazione proseguirà, quindi, con la realizzazione di una comunicazione innovativa e consapevole. Il consumatore potrà fruire, avvicinando lo smartphone alla bottiglia di vino a scaffale, di contenuti visibili attraverso la realtà aumentata, che gli consentiranno di conoscere e apprezzare le caratteristiche ambientali e qualitative del prodotto che sta acquistando.

## Presentata la 14ª Edizione del Codice della Vite e del Vino

La legislazione vitivinicola è in continua evoluzione e, per seguire la dinamicità dei mercati, necessita di ritocchi o all'occorrenza profonde innovazioni così da poter rispondere in modo puntuale e preciso alle esigenze del mondo produttivo. Per fornire agli addetti ai lavori uno strumento aggiornato e completo utile a facilitare la consultazione dell'elevato numero di norme nazionali ed europee che regolano il settore, come ogni anno, Unione Italiana vini ha dato alle stampe il nuovo "Codice della Vite e del Vino", giunto alla quattordicesima edizione, curato da Antonio Rossi (responsabile del Servizio giuridico di UIV).

All'interno delle oltre 2000 pagine, suddivise in diciotto capitoli, il volume contiene la rielaborazione e l'aggiornamento dell'intero panorama legislativo nazionale, significativamente mutato dopo l'emanazione del Testo Unico del Vino (legge n. 238 del 12 dicembre 2016) e l'approvazione di gran parte dei corrispettivi decreti attuativi. Sono altresì presenti le disposizioni nazionali che disciplinano l'attività di produzione e commercializzazione delle bevande, anch'esse parte della complessa realtà legislativa nella quale si inserisce il lavoro quotidiano degli operatori vitivinicoli.

Nelle sezioni dedicate alle normative europee, sono riportati anche i nuovi regolamenti Ue di esecuzione n. 273 del 2018 e delegato n. 274 del 2018, che hanno sostituito e aggiornando le precedenti norme del sistema autorizzativo degli impianti viticoli, dello schedario viticolo, dei documenti di accompagnamento e della certificazione, del registro delle entrate e delle uscite e delle dichiarazioni obbligatorie. Inoltre, sono illustrati i regolamenti comunitari collegati all'OCM Vino (reg. 1149/16 e 1150/16) e tutte le disposizioni statali applicative collegate alle misure di sostegno.

Nel testo viene poi dato ampio spazio alla disciplina italiana e comunitaria in materia di sistema autorizzativo degli impianti vitati, in particolare ai recenti aggiornamenti al decreto attuativo nazionale e le relative circolari interpretative.

Il "Codice della Vite e del Vino" è frutto di un notevole sforzo editoriale che Unione Italiana Vini porta avanti dal 1977, attraverso il proprio Servizio giuridico-normativo, con l'obiettivo di raccogliere tutte le leggi europee e nazionali di settore, comprese anche le circolari inedite e poco conosciute che, spesso, forniscono indispensabili elementi interpretativi.

Accanto al volume, UIV mette a disposizione il servizio di consultazione legislativo online e la newsletter legislativa, strumenti forniti all'operatore professionale per ricevere tempestivamente le ultime news sulla pubblicazione di nuovi provvedimenti nazionali ed europei.

## Morellino di Scansano: l'Annata 2018 Disponibile da Gennaio

C'è grande fermento in Maremma per una importante novità, che permetterà in via straordinaria a una delle denominazioni storiche del territorio di arrivare sul mercato con i propri vini della vendemmia 2018 in anticipo rispetto a quanto previsto tradizionalmente dal disciplinare. Si tratta del Morellino di Scansano, DOC dal 1978 e DOCG dalla vendemmia 2007, e

in particolare della tipologia Annata, che per quanto riguarda il 2018 sarà possibile commercializzare a partire dall'1 gennaio anziché dall'1 marzo. Un'anticipazione di due mesi rispetto a quanto previsto dal Disciplinare di produzione promossa dal Consorzio interpretando le esigenze del territorio.

«Siamo molto felici che Ministero e Regione abbiano recepito quanto richiesto dal Consiglio di Amministrazione a supporto dei produttori locali» ha commentato Alessio Durazzi, direttore del Consorzio Tutela Morellino di Scansano. «La richiesta di modifica temporanea del disciplinare – art. 7, comma 4 – trae origine dalle difficili condizioni climatiche e dalle numerose avversità meteorologiche vissute nel 2017, che hanno portato a una rilevante riduzione del raccolto e, di conseguenza, alla disponibilità di un minor numero di bottiglie in cantina. Con questo decreto viene autorizzata in via eccezionale l'immissione in commercio del Morellino di Scansano tipologia Annata della vendemmia 2018 a partire dall'1 gennaio: una scelta a carattere volontario, a patto che il prodotto sia conforme ai requisiti analitici e organolettici dettati dal disciplinare. In questo modo potremo scongiurare la carenza di vini Annata della nostra denominazione nei primi mesi dell'anno e soddisfare senza interruzioni le richieste di operatori e appassionati, nel rispetto degli standard di qualità che caratterizzano la DOCG».

Le anomalie meteorologiche del 2017, tra gelate e picchi nelle temperature, hanno infatti portato un calo di produzione pari circa al 27% rispetto all'anno precedente, che già manifestava una flessione del 3% sul 2015.

Il Morellino di Scansano Annata, con il suo colore rosso rubino, le sue note di fruttato, la sua freschezza e sapidità, è un vino schietto e immediato che, accanto alla più longeva Riserva, rappresenta l'espressione del Sangiovese nella Maremma toscana. L'Annata 2018, in virtù dell'andamento della campagna e della vendemmia, presenterà vini di grande equilibrio e perfettamente bilanciati, particolarmente vivaci e di buona intensità, che sapranno già esprimersi al meglio nei primi mesi del 2019.



NON SOLO VINO

## Wine Guide Parade

Octobre 2018

### Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



#### Dry Gin Nannoni (Toscana)

 Bacche di Ginepro

Prezzo: € 40,00 - 50cl

Punteggio  ☆

-  Incolore, limpido e cristallino.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di ginepro e pungenza dell'alcol poco percettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, secco, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di ginepro.
-  Ottenuto dall'infusione di bacche di ginepro in alcol buongusto e successiva distillazione a vapore indiretto.

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Soave Classico Runcaris 2017, Fattori	9598
2	Zagra 2017, Valle dell'Acate	9204
3	Recioto di Soave Motto Piane 2015, Fattori	8996
4	Valpolicella Ripasso Col de la Bastia 2016, Fattori	8257
5	Bellifolli Grillo & Chardonnay 2017, Valle dell'Acate	8107
6	Lessini Durello Spumante Brut Roncà di Roncà, Fattori	7799
7	I Quattro Mori 2013, Castel De Paolis	7525
8	Diano d'Alba Sori Autin Grand 2017, Fratelli Savigliano	7519
9	Bidis 2014, Valle dell'Acate	7235
10	Vittoria Frappato 2017, Valle dell'Acate	7181
11	Diano d'Alba Sori del Sot Vigneto Autin Gross 2017, Fratelli Savigliano	7134
12	Lessini Durello Metodo Classico Brut Roncà 36 Mesi 2013, Fattori	6943
13	Valpolicella Col de la Bastia 2017, Fattori	6865
14	Soave Danieli 2017, Fattori	6838
15	Sauvignon Vecchie Scuole 2017, Fattori	6725