

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 137, Febbraio 2015

Champagne: un Mito in Declino?

Uno dei vini che suscita maggiore fascino fra gli appassionati di vino, così come fra quelli che lo apprezzano occasionalmente, è certamente lo Champagne. Vino dal fascino unico, è probabilmente quello più presente nella storia degli ultimi secoli, compresi i momenti importanti e significativi delle vicende politiche e culturali di molti paesi. Le cronache dei tempi passati raccontano, infatti, che nei banchetti formali, militari e politici, gran parte dei patti firmati in quelle occasioni erano poi suggellati da una coppa di Champagne. Vino emblema del lusso, del buon vivere e della più elevata eleganza, raffinatezza e classe, il fascino dello Champagne è ancora oggi vivo: le sue bollicine fanno letteralmente sognare chiunque lo senta pronunciare. Suo malgrado, è anche emblema dell'ostentazione di ricchezza, stappato in modo distratto solo per dimostrare una presunta agiatezza economica e importanza sociale.

La fine dell'anno è tempo di bilanci relativi ai profitti e alle vendite, per le cantine che producono spumanti rappresenta anche il momento più significativo, nel quale si concentra l'interesse dei consumatori verso i loro prodotti. Non è un segreto, infatti, che la vendita degli spumanti è particolarmente concentrata in occasione delle feste di fine anno, giorni nei quali i tappi delle bottiglie saltano con maggiore frequenza e spensieratezza. Questo particolare periodo, nel quale le vendite di spumanti si concentrano, rappresenta un momento dell'anno molto atteso dalle cantine che si dedicano alla produzione di bollicine. Le proposte di enoteche e supermercati sono ampie e abbondanti, certamente per accontentare le esigenze di tutti, a partire da quelle economiche. In ogni caso, gli spumanti metodo classico sono onnipresenti, anche qui presentati con offerte diversificate in termini sia di qualità sia di prezzo.

Lo Champagne è uno dei vini francesi che riscuote ampio consenso in tutto il mondo: difficile trovare appassionati ai quali non piace o non lo apprezzano. Vino che, in genere, è venduto a prezzi superiori rispetto alla media degli altri spumanti, lo Champagne è da sempre protagonista di sfide pressoché infinite e reiterate. Chiamato spesso in causa come elemento di confronto con la quasi totalità delle bollicine prodotte

nel mondo, dalla valutazione del prezzo a quella della qualità, tutti ambiscono a spodestare questo vino dal trono. Alla fine dell'anno, poi, grazie all'ingente quantità di tappi saltati in occasione delle feste, i confronti si concentrano sul primato delle vendite, una sfida spietata combattuta fino all'ultimo centesimo. La qualità dei vini spumanti nel mondo è innegabilmente aumentata nel corso degli ultimi tempi e la distanza qualitativa con lo Champagne si è chiaramente ridotta, aumentando la disponibilità di buoni vini a prezzi più contenuti e competitivi.

In tempi recenti, lo Champagne sembra avere qualche difficoltà nella sua patria, poiché - a quanto pare - il consumo del mercato francese sta diminuendo. Non si tratta di un declino vero e proprio, visto che fuori dai propri confini, le vendite di Champagne sono in aumento. Insomma, pare che le celebri bollicine francesi siano oggi maggiormente apprezzate fuori dalla Francia. Dopo un periodo non proprio esaltante - e, va detto, qualcosa che ha riguardato il vino di ogni area - le esportazioni dello Champagne sono in aumento, soprattutto negli Stati Uniti d'America, il Regno Unito e l'Australia. I tempi di crisi, innegabile, hanno influito sulle vendite di tutti i vini - italiani compresi - e non sono poche le cantine che hanno fatto maggiori profitti all'estero anziché nel proprio paese. Fa in ogni caso un certo effetto che lo Champagne - fra i grandi orgogli di Francia - stia vivendo un momento meno florido proprio a casa sua.

Per le celebri bollicine francesi le cose stanno cambiando da tempo anche in Italia, paese dove hanno sempre avuto un discreto successo. Difficile dire se questo sia legato a fattori economici e alla disponibilità di spesa dei consumatori, oppure al miglioramento qualitativo degli spumanti italiani, di fatto, le vendite di Champagne sono in calo. In questo senso, è da tempo che si mettono a confronto le vendite delle bollicine francesi con il Prosecco di Valdobbiadene, quest'ultimo in poderoso aumento in termini di vendita. A quanto pare, nel 2014 le vendite di Prosecco in Italia sono aumentate considerevolmente, lasciando molto dietro lo Champagne, un tempo fra le bollicine più vendute nel nostro Paese. Il Prosecco ha inoltre buone ragioni per esultare, poiché si è registrato un sostanziale aumento anche nelle esportazioni, in particolare negli Stati

Sommario

Champagne: un Mito in Declino?	1
GUSTO DI VINO	
Contrasti di Aglianico e Merlot	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	7
Wine Parade	8

DiWINEtaste OnLine

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

Uniti d'America, Germania, Giappone e Regno Unito.

È doveroso ricordare che i due vini sono molto diversi fra loro, non solo per le rispettive zone di produzione, ma anche per le uve e le tecniche enologiche impiegate. Non si intende sminuire l'enorme e meritato successo del Prosecco, ma è innegabile che i due vini esprimono stili enologici molto diversi. La qualità di molti Champagne è straordinaria e assoluta, tuttavia la crescita qualitativa delle bollicine prodotte in altri Paesi - Italia compresa - è cresciuta enormemente, diminuendo la distanza con il celebre metodo classico francese. In altre parole, nel corso degli ultimi anni è aumentata la qualità dell'offerta di bollicine, anche in termini di prezzo, ed era piuttosto prevedibile un influsso diretto sulle vendite dello Champagne. Non ho mai apprezzato le competizioni all'ultima bollicina, consapevole che ogni vino e ogni territorio hanno qualità - nel bene e nel male - irripetibili altrove e in altri vini. Ogni vino è un mondo a sé. Resto pertanto fedele alla mia passione per il buon Champagne, non meno fedele alle buone bollicine che anche l'Italia - innegabilmente - è capace di offrire da molti anni. Oltre alla consapevolezza che le emozioni regalate generosamente da uno non si trovano in altri e viceversa.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Aglianico e Merlot

L'uva rossa che rende grande Campania e Basilicata - l'Aglianico - si confronta con la più celebre delle uve rosse di Francia: il Merlot.

Questo mese mettiamo a confronto due uve molto distanti e non solo dal punto di vista geografico. Aglianico e Merlot sono infatti le due varietà che mettiamo a confronto, con il primario scopo di evidenziarne le enormi differenze così da comprenderne le rispettive caratteristiche. La prima è celebre per avere reso grande l'enologia in rosso di Campania e Basilicata, da molti considerato come il Nebbiolo del meridione d'Italia, produce vini di notevole spessore che spesso dividono le schiere di appassionati. La seconda è un'uva conosciuta in

tutto il mondo e che troviamo praticamente in ogni paese vitivinicolo, fra le tante varietà che dalla Francia hanno conquistato il nostro pianeta. Nella sua terra di origine - Bordeaux - il Merlot ha dimostrato la sua ampia versatilità sia da solo sia unito ad altre varietà, caratteristica che ha confermato anche in altri paesi, compreso in Italia e con l'Aglianico. La sua diffusione è tale che è difficile trovare nel mondo una varietà a bacca rossa alla quale non sia mai stato unito il Merlot nella produzione di vini.

Dai caratteri totalmente diversi, perfino opposti, le due varietà hanno molto poco in comune, a parte il colore rosso, ovviamente. L'Aglianico è una varietà che divide gli appassionati di vino: c'è chi lo apprezza per il suo particolare e robusto carattere, altri invece non lo apprezzano sia per questi motivi sia per il fatto di considerarlo un po' troppo "rustico". Il Merlot vanta un passato che lo ha visto protagonista come varietà miracolosa: spesso usato come "miglioratore" per vini dalle caratteristiche particolari, ha letteralmente affascinato i suoi sostenitori per la sua famosa morbidezza. Questa sua caratteristica è stato anche il motivo che ha visto - in tempi recenti - una sorta di cambiamento di tendenza, da molti considerata troppo marcata, tale da omologare i vini nei quali il Merlot è usato. In questo senso, l'Aglianico non si è sottratto a questa pratica enologica e, nonostante non sia stato frequente, il suo incontro con il Merlot ha prodotto risultati interessanti.

Le principali terre dell'Aglianico sono indiscutibilmente la Campania e Basilicata: qui la celebre varietà rossa del meridione d'Italia raggiunge le più alte vette enologiche ed è ampiamente diffusa. Una discreta diffusione si registra inoltre in Puglia e Molise, infine presente, in quote molto marginali anche in altre regioni del centro e sud Italia. I vini più celebri prodotti con Aglianico sono certamente il Taurasi - in provincia di Avellino, Campania - e l'Aglianico del Vulture, prodotto nell'omonima zona della Basilicata. La regione dove si incontrano espressioni più variegata dell'Aglianico è certamente la Campania, in particolare nelle aree di Benevento, Avellino e Salerno. Unito all'espressione del Vulture, l'Aglianico da tempo dimostra un'eccellente versatilità enologica, capace di produrre vini bianchi - eliminando opportunamente le bucce - spumanti, rosati, rossi e perfino dolci.

Si ritiene che l'Aglianico fu introdotto in Italia dai Greci nel VII secolo a.C., qui si diffuse con il nome di *ellenico*, per poi divenire, nel XV secolo - a causa del dominio aragonese di quelle terre e della lingua spagnola - *Aglianico*. Si tratta probabilmente dell'adattamento linguistico di "ellenico" dallo spagnolo, in particolare il modo con il quale si pronuncia la doppia elle in questa lingua. Uva robusta, dotata di spiccata freschezza, l'Aglianico produce vini di notevole spessore e dal carattere decisamente severo, condizione che è sovente mitigata dall'alcol, la maturazione in legno e il tempo. Lo stile maggiormente conosciuto e prodotto è chiaramente il rosso secco da tavola, uno stile che ha permesso all'Aglianico di dimostrare tutta la sua forza e il suo carattere. Dal punto di vista enologico e sensoriale, l'Aglianico ha inoltre dimostrato di possedere un'ottima versatilità enologica, dall'uso di contenitori inerti alla botte.

Originario in terre molto distanti da quelle dell'Aglianico, il Merlot è una delle varietà a bacca rossa più celebri del panorama vitivinicolo. Partito dalla Francia alla conquista enologica del mondo, il Merlot - insieme al Cabernet Sauvignon e il Ca-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 137, Febbraio 2015

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2015 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

bernet Franc - costituisce il cosiddetto *uvaggio bordelose*, un tempo composto anche da Petit Verdot e Malbec. Conosciuto ovunque per il suo carattere rotondo e morbido, il Merlot si è guadagnato sia l'apprezzamento degli appassionati sia il disprezzo di altri, proprio per la sua caratteristica di omologare il gusto di certi vini. L'accusa è in parte vera, dovuto - in modo particolare - all'abuso che si è fatto di questa varietà, nonostante questa celebre varietà di Bordeaux sia capace di produrre vini di straordinaria grandezza e classe. La sua caratteristica morbidezza lo ha comunque reso popolare ovunque, alla base di vini facilmente apprezzabili, capaci di incontrare il gusto di innumerevoli consumatori.

Il Merlot ha saputo comunque dimostrare la sua grandezza anche in altre terre lontane dalla sua, tuttavia è proprio Bordeaux a rappresentare il modello principale per l'interpretazione di questa varietà. La spiccata morbidezza del Merlot è infatti utile a mitigare la potenza e l'irruenza del Cabernet Sauvignon, pur tuttavia ricordando che anche vinificato da solo è capace di esprimere eccellenze enologiche di valore assoluto. Dotato di buon corpo, il Merlot è impiegato nel mondo per arrotondare le asperità di alcune varietà e, nel contempo, aumentarne la struttura, un ruolo che svolge virtualmente in ogni paese vinicolo del mondo. Inoltre, grazie alle sue caratteristiche, il Merlot risulta particolarmente adatto alla fermentazione e maturazione in legno, soprattutto nella bordelose barrique, fondendo il proprio carattere organolettico con quello del legno.

La nostra degustazione per contrasto di Aglianico e Merlot prenderà in esame due vini prodotti con le medesime tecniche enologiche, così da assicurare - per quanto possibile - le stesse condizioni organolettiche terziarie. Questa considerazione è fondamentale poiché le due varietà sono solitamente vinificate facendo uso di botti o barrique, contenitori che influiscono sulle caratteristiche del vino in modi diversi. Per quanto riguarda la provenienza dei due vini, la scelta dell'Aglianico è decisamente più semplice rispetto al Merlot, quest'ultimo ampiamente diffuso e con interpretazioni diverse. Ricordando che ogni territorio conferisce al vino le sue qualità specifiche, alterando per molti aspetti l'espressione dell'uva, le caratteristiche principali delle varietà saranno comunque riconoscibili. Altra considerazione è relativa all'annata dei due vini che sarà pre-

feribilmente la stessa per entrambi e comunque con almeno tre anni di maturazione.

Iniziamo la valutazione dei due vini dall'esame primario della degustazione sensoriale del vino: l'aspetto. Delle tre fasi che costituiscono la degustazione del vino, questa fornisce il minore numero di elementi di contrasto, poiché le analogie sono evidenti. In termini generali, Aglianico e Merlot si presentano alla vista con le medesime caratteristiche. Osservando il calice alla sua base, si noterà infatti in entrambi un colore rosso rubino intenso e cupo. Inclinando il calice, si osserverà il vino alla sua estremità, rilevando che le differenze sono minime se non inesistenti: sfumature rosso rubino o granato, dipendentemente dall'età dei due vini. La trasparenza è pressoché la stessa sia nell'Aglianico sia nel Merlot, pur tuttavia rilevando che, in certi casi, la celebre rossa di Bordeaux può apparire meno trasparente. In altri casi, e dipendentemente dalle pratiche viticole ed enologiche, l'Aglianico potrebbe risultare meno trasparente del Merlot.

Passiamo ora alla valutazione dei profili olfattivi dei due vini, esame che metterà in risalto le differenze delle due uve nella loro espressione degli aromi. I due vini risultano piuttosto diversi al naso, nonostante condividano alcune caratteristiche olfattive, Aglianico e Merlot - nei loro profumi - restano distanti in molti aspetti. Entrambi condividono la ricchezza di profumi riconducibili a frutti neri, talvolta a quelli rossi, tuttavia la qualità e l'intensità di quello che si percepisce al naso è decisamente diversa. Nel profilo olfattivo dei due vini non mancano i fiori, oltre a qualità terziarie che si sviluppano in accordo alle tecniche enologiche usate nella produzione. A questo proposito, è bene ricordare che la vinificazione dell'Aglianico è condotta sia in barrique sia in botte grande, mentre per il Merlot il contenitore di elezione è certamente la barrique, seguendo la scuola bordelose.

Iniziamo la valutazione olfattiva dall'Aglianico. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotearlo, l'apertura del vino offre al naso profumi intensi e netti di amarena, mora e prugna. La roteazione del calice consente all'Aglianico di esprimere le sensazioni di violetta e mirtillo. Si noterà, inoltre, un carattere piuttosto *rustico*, qualità assolutamente caratteristica nell'Aglianico e che divide sovente gli appassionati di vino, poiché non tutti apprezzano questo aspetto della grande uva del meridione d'Italia. Il Merlot esprime una serie di profumi decisamente più lineari, nei quali si riconoscono in modo netto il ribes, l'amarena e la prugna. Roteando il calice, si riconosce il mirtillo e la violetta, a volte la peonia e l'iris. Si deve notare che, benché questa sia una qualità che si tende a non esaltare, il Merlot coltivato in zone particolarmente fredde, può talvolta esprimere un carattere erbaceo che ricorda il peperone verde.

Le differenze diventano ancor più accentuate nella valutazione del gusto dei due vini. I caratteri espressi da Aglianico e Merlot si possono considerare, per molti aspetti, opposti e distanti. L'Aglianico è caratterizzato da una vibrante freschezza che rafforza l'astringenza, mantenendo l'equilibrio attraverso il contributo dell'alcol e della morbidezza dovuta alla maturazione in botte. L'Aglianico non perde comunque la sua caratteristica freschezza, nonostante il tempo riesca a mitigare questa qualità. Al contrario, il Merlot esprime una morbidezza e una rotondità distante da quello che riesce a esprimere l'Aglianico, pur esprimendo una buona struttura e un'apprezzabile astringenza, spesso conferita dalla barrique. In entrambi i vini si no-



Il colore di un vino prodotto da Aglianico: moderata trasparenza e rosso rubino intenso.

terà il ruolo svolto dall'alcol nell'equilibrio gustativo, presente in quantità significative sia nell'Aglianico sia nel Merlot.

La fase conclusiva della degustazione sensoriale continua a mettere in evidenza le differenze delle due varietà. Il finale dell'Aglianico è caratterizzato dalla sua tipica freschezza e struttura, consentendo la percezione di mora e amarena. Il Merlot ha un finale completamente diverso, facendo della sua celebre morbidezza la qualità principalmente percepita dopo avere deglutito il vino. Si percepiranno anche i sapori di ribes e amarena, oltre a una moderata sensazione di astringenza, decisamente meno intensa dell'Aglianico. Varietà che in genere danno vini di buona qualità, i vini prodotti con queste due uve esprimono una buona persistenza e corrispondenza con il naso. Due vini comunque molto diversi e che esprimono qualità distinte, uno caratterizzato da freschezza e potenza, l'altro da morbidezza che può spesso unirsi alla potenza. In ogni caso, due grandissime varietà, capaci di regalare grandi vini, controversi per alcuni, eccellenti interpreti enologici per altri.



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



Offida Pecorino Colle Vecchio 2013
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

🍇 Pecorino

Prezzo: € 10,60

Punteggio ◇◇◇◇

👁️ Giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

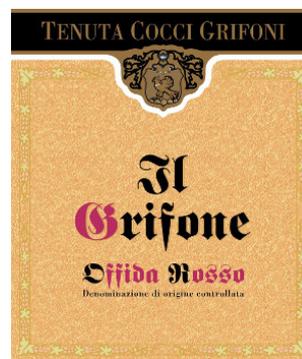
👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di susina, mela e ginestra seguite da aromi di pera, gelsomino, nocciola, pesca, ananas, biancospino e minerale.

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

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

📅 4 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

🍴 *Pasta con pesce, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce saltato, Pesce fritto*



Offida Rosso Il Grifone 2008
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

🍇 Montepulciano (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 19,00

Punteggio ◇◇◇◇◇

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

👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, caramella mou, grafite, liquirizia, cuoio, macis ed eucalipto.

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

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

📅 32 mesi in botte, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



Langhe Freisa La Foia 2012
Curto Marco (Piemonte, Italia)

Freisa

Prezzo: € 14,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e fragola.

Maturazione in barrique.

Affettati, Paste ripiene con funghi, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto



Barolo Arborina La Foia 2010
Curto Marco (Piemonte, Italia)

Nebbiolo

Prezzo: € 38,00

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

2 anni in barrique.

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



Langhe Rosso Pian del Lupo 2008
Casavecchia Marco (Piemonte, Italia)

Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 10,50

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, vaniglia, cacao, macis, liquirizia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes.

14 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



Barolo Piantà 2007
Casavecchia Marco (Piemonte, Italia)

Nebbiolo

Prezzo: € 21,50

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, ciliegia e violetta seguite da aromi di mirtillo, rosa appassita, cacao, liquirizia, vaniglia, cannella, macis, tabacco, cuoio e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, ciliegia e mirtillo.

 2 anni in botte, almeno 18 mesi in bottiglia.

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



Chianti Classico 2010
Podere l'Aja (Toscana, Italia)

 Sangiovese (95%), Canaiolo Nero, Colorino (5%)

Prezzo: € 8,90

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 12 mesi in botte.

 *Carne alla griglia, Stufati di carne, Formaggi stagionati*



Chianti Classico Riserva 2009
Podere l'Aja (Toscana, Italia)

 Sangiovese (90%), Merlot (5%), Canaiolo Nero, Colorino (5%)

Prezzo: € 12,90

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

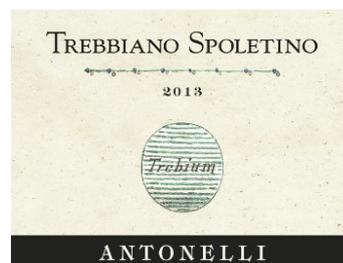
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, cioccolato, tabacco, vaniglia, cannella e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 24 mesi in botte.

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



Trebbiano Spoletino 2013
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

 Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 12,00

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

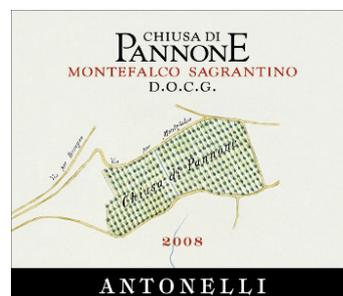
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, agrumi e susina seguite da aromi di pera, nespola, ananas, ginestra, biancospino, pesca, pompelmo, minerale e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e nespola.

 9 mesi in botte, 3 mesi in bottiglia.

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



Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone 2008
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 37,00

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 mirtillo, violetta, cioccolato, tabacco, cuoio, cannella, liquirizia, macis, vaniglia e mentolo.

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

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

 21 mesi in botte, 3 mesi in vasche di cemento, 2 anni in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati 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.

La FIVI Vince la Battaglia sulle Denominazioni

Il 31 dicembre scorso il MIPAAF - Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali ha emanato una circolare che precisa l'applicazione in Italia delle disposizioni contenute nel Regolamento Europeo 1308/2013. Nel dettaglio la circolare contiene i necessari "chiarimenti per assicurare i corretti usi commerciali, etichettatura e presentazione" dell'indicazione del nome geografico più ampio (regione o provincia) in cui ricade la zona di produzione di un determinato vino DOP o IGP.

In sintesi, ora è possibile, in etichetta come in tutte le altre forme di comunicazione aziendale (dalle borchure ai siti internet), che ricordiamo per la norma UE sono equiparate, dare un'indicazione della provincia o della regione, anche nel caso in cui il nome del capoluogo o della regione siano stati registrati come DOCG, DOC o IGT diverso da quella del vino prodotto.

Si potranno indicare nei materiali aziendali, etichette comprese, regione o provincia dove ha sede la cantina, ma solo se tale citazione presenta le caratteristiche di una informazione di carattere descrittivo, e non i tratti di una evocazione, utilizzata per sfruttare la notorietà di una denominazione per prodotti che non ne abbiamo diritto. L'uso del nome geografico più ampio viene normato in termini precisi di dimensioni e distanze obbligatorie per quanto riguarda le etichette, mentre per le altre forme di comunicazione la circolare indica che si valuterà caso per caso.

Matilde Poggi - Presidente FIVI e vignaiola in Veneto - esprime la sua soddisfazione: «Accogliamo con grande favore questa circolare che permette a noi vignaioli di poter comunicare,

senza incorrere in sanzioni, dove si trovano le nostre cantine e ci consente di far conoscere il territorio che tutti i giorni viviamo e tuteliamo con impegno da una stagione all'altra, senza soluzione di continuità. Ringraziamo il Ministro Maurizio Martina, il Dott. Stefano Vaccari Capo del Dipartimento dell'ICQRF e il Dott. Enrico Arcuri Capo della Segreteria Tecnica del Ministro, che hanno dimostrato sollecitudine nell'ascoltare le nostre richieste e sensibilità per una situazione che poteva essere assai limitante per il lavoro dei vignaioli italiani e la promozione dei nostri vini a livello internazionale. La circolare è stata emanata l'ultimo giorno dell'anno, ci pare che questo sia il miglior auspicio per il 2015 appena iniziato, che veda ancora molte occasioni proficue di collaborazione tra noi vignaioli e il Ministero sulla base di un dialogo così costruttivo. Il mio grazie va poi a tutti i vignaioli italiani, soci Fivi e non solo, che hanno sostenuto la nostra posizione e a tutte le persone, appassionati, esponenti dei media e clienti delle nostre imprese, che hanno manifestato il loro appoggio all'iniziativa».

I vignaioli indipendenti italiani confermano che l'iniziativa di disobbedienza civile annunciata a partire dal 1 gennaio è stata revocata alla luce della soluzione elaborata dal Mipaaf, che costituisce un passo importante nella direzione della semplificazione e del buon senso.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Grappa Stravecchia di San Leonardo Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)

(Distillatore: Distilleria Franceschini)

 Vinaccia del Vino San Leonardo

Prezzo: € 49,00 - 500ml

Punteggio ◆◆◆◆◆

 Giallo ambra intenso, limpida e cristallina.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di prugna secca, fico secco, vaniglia, cioccolato, caramello,

tabacco, incenso, miele e liquirizia, pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di prugna secca, fico secco, miele e cioccolato.

 Distillazione in alambicco discontinuo a vapore. Matura per 5 anni nelle stesse barrique usate per la produzione del vino San Leonardo.



Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↗	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
2	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
3	↘	Pelago 2009, Umani Ronchi
4	↘	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
5	↗	Adarmando 2011, Tabarrini
6	↗	Montiano 2011, Falesco
7	↗	Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino
8	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
9	↘	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
10	↗	Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti
11	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
12	↘	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
13	↘	Maximo 2010, Umani Ronchi
14	☆	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2007, Tenute Silvio Nardi
15	☆	Offida Rosso Il Grifone 2008, Tenuta Cocci Grifoni

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