

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

[www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)

Anno XVIII - Numero 192, Febbraio 2020

## USA e Unione Europea: uno Scontro fra Vino, Tasse e Dazi

L'introduzione dei dazi da parte degli Stati Uniti d'America nei confronti dei prodotti dell'Unione Europea – vicenda che, da diverse settimane, è alla ribalta dell'informazione – sta producendo i primi effetti e non sono purtroppo positivi. Le conseguenze di questo provvedimento cominciano a produrre i primi effetti tangibili e, comprensibilmente, le associazioni di categoria e le istituzioni stanno cercando di adottare misure cautelative con lo scopo di limitarne l'impatto. Tutti sono concordi nel sostenere che le conseguenze di questo provvedimento saranno evidenti e sostanziali, cosa che riguarderà – ovviamente – anche il mondo del vino. In alcuni paesi d'Europa, infatti, si stanno valutando i primi effetti sull'economia dei settori colpiti da questa misura, evidentemente negativi. In particolare, la Francia lamenta già un calo a doppia cifra per quanto riguarda l'esportazione del vino negli Stati Uniti d'America.

I primi paesi europei a subire le conseguenze dell'introduzione di questa misura protezionistica sono la Francia e la Spagna. Questi due paesi, infatti, hanno reso noto di avere registrato dei cali significativi nella quota di esportazione verso gli Stati Uniti d'America. La Francia, alla fine di novembre 2019, ha registrato una diminuzione del -36% rispetto allo stesso periodo del 2018 mentre la Spagna rende noto che la perdita è determinabile con un calo del -9,2%. In entrambi i casi, si ritiene che questa perdita sia determinata in larga parte dalla decisione di introdurre dazi da parte degli USA e che hanno portato, dopo cinque anni, a una significativa diminuzione delle esportazioni. Ad approfittare di questo risultato, segnando addirittura un aumento delle esportazioni verso gli Stati Uniti d'America, risultano essere Italia e Nuova Zelanda, rispettivamente con aumenti del +9,7% e +8,8%. La determinazione del calo dovuto agli effetti dei dazi pare verosimile se si considera la percentuale imposta sui prodotti francesi e spagnoli.

Se è vero che Francia e Spagna sembrano avere subito una pesante perdita e, nel contempo, l'Italia avrebbe buoni motivi per gioire del conseguente aumento nelle esportazioni – a causa di una minore percentuale nei dazi – in realtà, nessuno

in Europa ha davvero buone ragioni per stare tranquilli. Gran parte dei produttori, infatti, teme che nei prossimi mesi gli effetti dei dazi si faranno sentire in modo ancora più evidente per tutti, Italia compresa. Il settore vitivinicolo italiano, temendo nei prossimi mesi un impatto piuttosto importante, stanno cercando il sostegno politico dei nostri governanti, invitandoli a operare nelle opportune sedi dell'Unione Europea così da promuovere misure tali capaci di limitare le perdite previste. Compito decisamente difficile e che, evidentemente, non è solo nell'interesse dell'Italia poiché tutti i paesi membri dell'Unione Europea stanno cercando di fare comprensibilmente lo stesso. Impresa evidentemente complessa e difficile, considerando – soprattutto – le ragioni che hanno portato gli Stati Uniti d'America a introdurre i dazi nei confronti della produzione europea.

A livello istituzionale e burocratico, in effetti, qualcosa si sta muovendo, poiché anche le associazioni di categoria americane comprendono le conseguenze economiche determinate dai dazi. Il *Comité Européen des Entreprises Vins* (Ceev) e il *Wine Institute* americano hanno infatti stipulato un patto di unione di intenti con lo scopo di chiedere ai rispettivi governi la revoca bilaterale dei dazi sul vino, così come previsto dal *GATT (General Agreement on Tariffs and Trade, Accordo generale sulle tariffe doganali e sul commercio)*. La chiara dimostrazione che il provvedimento dei dazi imposti dagli USA destano non poche preoccupazioni a tutte le figure e le associazioni che dipendono dal mercato del vino, sia in Europa, sia negli Stati Uniti d'America. La reciproca preoccupazione, inoltre, riguarda la conseguenza più diretta determinata dal mancato profitto, cioè il rischio concreto della perdita di posti di lavoro e, non da meno, l'inevitabile aumento dei prezzi del vino nel mercato statunitense.

Da entrambe le parti – Unione Europea e Stati Uniti d'America – emerge chiara la convinzione della necessità di un commercio libero tale da favorire le rispettive produzioni vitivinicole nei diversi mercati. Non è difficile, infatti, pensare che l'introduzione dei dazi da parte del governo statunitense provochi una risposta analoga da parte dell'Unione Europea.

### Sommario

USA e Unione Europea: uno Scontro fra Vino, Tasse e Dazi .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Siracusa Moscato Passito e Breganze Torcolato .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	10
NON SOLO VINO	
Aquavita . . . . .	12
Wine Guide Parade . . . . .	12

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavita ▷ 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

Uno scenario decisamente lontano dai tempi che stiamo vivendo e che vede sempre più il mondo come un mercato globale e unico, nel quale l'espressione delle ricchezze locali riescono a essere apprezzate anche altrove, pur mantenendo – ognuno – la propria identità e peculiarità. Il risultato è la sconfitta di tutti poiché se la vendita del vino europeo è ostacolata negli Stati Uniti d'America, parimenti quello americano sarà ostacolato con misure analoghe nel mercato europeo. Alla fine tutti avranno perso, tutti saranno più poveri e non solo in termini economici ma, soprattutto, di condivisione e crescita culturale.

La Francia, il paese che ha subito le maggiori conseguenze dell'introduzione dei dazi statunitensi, non è rimasta a guardare ed è passata al *contrattacco*. Il governo francese, infatti, nella prospettiva dell'applicazione di forti dazi nei confronti dei suoi prodotti, ha *risposto* introducendo la cosiddetta *digital tax* ai danni dei colossi americani del *web*. Questo provvedimento ha costretto il governo americano a trattare con quello francese, fino a raggiungere una "tregua" e che, a quanto pare, si protrarrà per tutto il 2020. Sicuramente non finisce qui e c'è da immaginare – viste le strade intraprese dalle due opposte sponde dell'oceano Atlantico – che saranno adottate altre misure tali da limitare le opportunità di mercato delle rispettive produzioni. E non finisce nemmeno qui per il vino europeo e i rapporti commerciali con gli altri paesi poiché – a quanto pare – la *brexit* sta per essere attuata con conseguenze ancora non del tutto chiare. Questo, sicuramente, porterà a nuovi *scontri* fra istituzioni e burocrazia, con il risultato che il mondo ci sembrerà, all'improvviso, più chiuso, piccolo e fragile.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## Contrasti di Siracusa Moscato Passito e Breganze Torcolato

I vini dolci da uve appassite sono da sempre fra i più ricercati e pregiati della storia del vino, nettari divini di strepitosa complessità sensoriale

I vini dolci rappresentano innegabilmente una pagina fondamentale della storia del vino e, per molti aspetti, si può dire che il prestigio dell'enologia di qualità dei secoli passati è prevalentemente rappresentato da questi vini. Le notizie che sono giunte ai giorni nostri relativamente alla produzione dei vini agli albori della civiltà, fanno supporre il gusto di quei tempi fosse decisamente distante dal nostro. Questo non dipende solamente dal *gusto* dei tempi passati, ma anche dall'evoluzione e lo sviluppo delle pratiche enologiche e, non meno importante, le modalità di conservazione. Si suppone, infatti, che i vini ai tempi dell'antica Grecia fossero non solo dolci, ma con molta probabilità caratterizzati da quantità piuttosto elevate di acidità volatile. In altre parole, è probabile che i vini di quei tempi – e non solo in Grecia – avessero un profumo e un sapore nel quale era possibile riconoscere quello dell'aceto.

I tempi sono evidentemente cambiati, la tecnologia enologica si è evoluta in fretta, con questa anche il gusto, e gli uomini hanno da secoli imparato come controllare certi difetti del vino, compresa la prevenzione dello sviluppo delle qualità tipiche dell'aceto. Il fatto che nei celebri simposi dell'antica Grecia il vino fosse consumato previa diluizione con acqua, potrebbe fare pensare a vini con profumi e sapori *forti* e molto densi, poco adatti a essere consumati puri. I vini dolci da uve appassite hanno comunque resistito ai cambiamenti del tempo e ancora oggi conservano inalterato il prestigio dei tempi passati, destinati a un "mercato di nicchia", rappresentano spesso l'eccellenza enologica di molti produttori. La degustazione per contrasto di questo mese mette a confronto due celebri e antichi vini dolci da uve appassite prodotti in Italia: Siracusa Moscato Passito e il Breganze Torcolato, due vini carichi di fascino e storia, distanti e non solo per motivi geografici. L'unica caratteristica comune in questi due vini è infatti l'impiego di uve a bacca bianca preventivamente appassita, quindi trasformata in vino.

### Siracusa Moscato Passito

Siracusa deve la sua antichissima fama di terra da vino a una delle uve più antiche che si conoscano e che – sin dagli albori dell'enologia – è considerata fra le varietà più eleganti e apprezzate: il Moscato Bianco. Si ritiene che questa varietà sia stata introdotta in queste terre dagli antichi coloni fenici e che, proprio a Siracusa, abbia trovato un ambiente favorevole tanto da portare alla nascita di uno dei vini più pregiati e conosciuti dell'era antica. Il Siracusa Moscato Passito, infatti, è considerato il vino più antico d'Italia e, in tempi remoti, era conosciuto con il nome di *Pollio* oppure *Bibolino*. Il primo nome deriva da *Pollis*, leggendario tiranno di Siracusa, mentre il secondo trae

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 192, Febbraio 2020

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 © 2020 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 ❖

origine dall'antico e omonimo vino che si produceva presumibilmente della città fenicia di Biblo, nelle coste del Libano, detta dai greci *Byblos* e oggi conosciuta come *Jbeil*.

Si ritiene infatti che l'antico vino *Bibolino* sia stato introdotto a Siracusa dai fenici, alcuni invece ipotizzano sia stato portato dal leggendario tiranno *Pollis* e che, in suo onore, il vino prese nome di *Pollio*. La fama e la qualità di questo vino fu tale che si iniziò a produrlo a Siracusa utilizzando l'antica uva moscato bianco – la stessa utilizzata per l'antico *Bibolino* – per poi acquisire, in tempi successivi, dignità e identità proprie, prendendo il nome di “Moscato di Siracusa”. Questo eccellente vino siciliano, in accordo al disciplinare di produzione, prevede una quota minima dell'85% di Moscato Bianco, mentre la restante parte può essere rappresentata da uve a bacca bianca consentite in Sicilia. La produzione prevede, ovviamente, l'appassimento preliminare dell'uva, pratica che può essere svolta, in accordo al disciplinare, sia in pianta sia dopo la raccolta. Per quanto concerne la scelta delle uve per la produzione del Siracusa Moscato Passito, si deve notare che – nonostante il disciplinare consenta l'impiego di diverse varietà – la maggioranza dei produttori preferisce utilizzare unicamente il Moscato Bianco in purezza.

## Breganze Torcolato

Il Breganze Torcolato è certamente una delle prestigiose eccellenze dell'enologia del Veneto. Questo prezioso vino si produce a Breganze, comune in provincia di Vicenza, con l'uva *Vespaiola*, una varietà a bacca bianca che troviamo in modo pressoché esclusivo in questo territorio. L'origine del nome è evidentemente legato alla vespa che pare essere particolarmente attratta da quest'uva a causa dei suoi profumi e del suo dolcissimo succo. Il nome del vino – Torcolato – deriva dal tradizionale sistema con il quale i grappoli di *Vespaiola* sono fatti appassire, cioè “torcolati”. Questa pratica consiste nell'*attorcigliare* e legare insieme i grappoli con dello spago, quindi appesi alle travi per consentire l'appassimento. Questa tecnica è ancora oggi impiegata dai produttori, tuttavia l'appassimento dell'uva è svolto anche deponendo i grappoli in cassette forate, quindi lasciate all'aria così da favorire la perdita di acqua e la concentrazione del succo.

La produzione di vini dolci nel territorio di Breganze vanta una storia lunga di secoli, particolarmente apprezzati nelle tavole delle classi più agiate, in modo particolare in quelle di Venezia. Della fama e qualità dei vini dolci di Breganze troviamo testimonianza scritta a partire dal 1600, citati, in particolare, da Andrea Scoto nel suo *Itinerario* pubblicato nel 1610. I vini dolci di Breganze sono citati anche ne “Il Roccolo Diti-rambo”, scritto da Aureliano Acanti nel 1754, nel quale elogia un vino fatto con “uva appiccata all'aria” e che definisce come il *dolcissimo Pasquale* e che dopo tre anni diventa squisitissimo. Ancora oggi il Torcolato prevede una lunga maturazione in botte e che si protrae anche per tre anni così da restituire un vino dall'incantevole colore oro ambrato e con profumi complessi ed eleganti. Il disciplinare di produzione prevede l'impiego minimo dell'85% di *Vespaiola* e l'eventuale parte restante di uve raccomandate o autorizzate nella provincia di Vicenza. A tale proposito, è bene notare che i produttori di Breganze Torcolato tendono spesso a usare l'uva *Vespaiola* in

purezza e, in alcuni casi, la maturazione in legno si protrae anche per cinque anni.

## La Degustazione

Prima di iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, provvediamo alla scelta dei vini che verseremo nei nostri calici. Si tratta certamente di vini rari e preziosi, la cui produzione è perpetuata dai produttori dei rispettivi territori, tuttavia la scelta non dovrebbe presentare particolari difficoltà, grazie anche alla generale omogeneità con la quale si producono questi nettari. In entrambi i vini ci assicureremo che siano prodotti con le varietà dominanti in purezza, cioè Moscato Bianco per il Siracusa Moscato Passito a *Vespaiola* per il Breganze Torcolato. Per quanto riguarda i metodi di produzione, in particolare la maturazione, il vino veneto è maturato in botte, compresa la *barrique*, mentre il vino siciliano è sovente fatto maturare in vasche d'acciaio. Questa caratteristica tecnica introduce, di fatto, un'ulteriore differenza fra i due vini, tuttavia la *potenza* organolettica che esprimono limita, in parte, l'effetto della maturazione in contenitori diversi. I due vini sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 15 °C.

La prima caratteristica sensoriale che prendiamo in esame nei due vini della nostra degustazione per contrasto è l'aspetto, cioè l'analisi del colore e della trasparenza osservati al calice. Il primo vino che prendiamo in esame è il Siracusa Mostato Passito e, inclinando il calice sopra una superficie bianca – ad esempio un foglio bianco – osserviamo la base del vino così da apprezzare il colore. Alla vista il vino siciliano si presenta con un colore giallo dorato cupo e intenso, spesso ambrato, con una trasparenza tale da consentire la visione dell'oggetto posto a contrasto fra il calice e la superficie bianca. Valutiamo ora la sfumatura del Siracusa Moscato Passito, osservando l'estremità del vino, verso l'apertura del calice: anche in questo caso notiamo il colore giallo dorato. Passiamo alla valutazione dell'aspetto del Breganze Torcolato, mantenendo il calice inclinato sopra la superficie bianca. La differenza con il vino siciliano pare minima poiché, anche in questo caso, si rileva chiaramente un colore giallo dorato tendente all'ambra e una buona trasparenza. Lo stesso colore è confermato anche nella sfumatura, osservata all'estremità del calice, verso l'apertura.



Il colore del Siracusa Moscato Passito

La parte più entusiasmante della valutazione dei vini dolci da uve appassite è certamente l'analisi olfattiva, cioè l'esame dei profumi che si percepiscono dal calice e conferiti dall'uva, dalla tecnica enologica di produzione e, non meno importante, dal tempo. Nei vini dolci prodotti con uve appassite, infatti, sono molti i fattori che determinano il profilo olfattivo e non solo derivanti dalle caratteristiche specifiche dell'uva, poiché i processi di maturazione, ossidazione e riduzione regalano a questi vini, con il tempo, vette sensoriali di notevole eleganza e irripetibile emozione. Questi vini sono dominati da profumi finissimi di frutta secca e in confettura, con sfumature complesse ed eleganti impossibili da percepire in qualunque altro stile di vino. La tecnica di produzione, in particolare, il contenitore impiegato per la fermentazione e la maturazione – vasche inerti oppure botti di legno – *modellano* ulteriormente il profilo olfattivo di questi vini. Se queste qualità possono fare pensare a vini che, in termini generali, tendono tutti a somigliarsi nel calice, in realtà si tratta di una supposizione completamente errata, poiché ognuno di questi vini si identifica con espressioni organolettiche magnifiche e assolutamente uniche.

Procediamo con la valutazione dei profili olfattivi dei due vini e iniziamo con l'esame dei profumi espressi dal calice del Siracusa Moscato Passito. Manteniamo il calice del vino siciliano in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da valutare la sua apertura. Il Siracusa Moscato Passito si presenta al nostro naso con profumi intensi, netti e piacevoli di uva passa, albicocca secca e fico secco, oltre ad arancia candita e fiore d'arancio. Provvediamo a roteare il calice, operazione che favorisce lo sviluppo degli aromi, quindi effettuiamo una nuova olfazione. Il profilo olfattivo del Siracusa Moscato Passito si completa con miele, confettura di pesche, dattero oltre a piacevoli accenni che ricordano la salvia, lavanda e gelsomino. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Breganze Torcolato, mantenendo il calice verticale e senza rotarlo. Il vino veneto si fa apprezzare al naso con profumi intensi e piacevoli di uva passa, albicocca e miele. Inoltre, già nell'apertura, si percepisce il contributo della maturazione in legno, espresso dalla sensazione di vaniglia. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Breganze Torcolato si completa con profumi di frutta candita, confettura di mele cotogne, confettura di pere, dattero, fico secco e miele.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi di Siracusa Moscato Passito e Breganze Torcolato, iniziando dal vino siciliano. Prendiamo quindi un sorso di questo vino e valutiamo l'attacco, cioè le sensazioni iniziali che si percepiscono in bocca. Il Siracusa Moscato Passito si caratterizza per un attacco nel quale dominano immediatamente la dolcezza e la morbidezza, sensazioni che trovano perfetto equilibrio nella piacevole freschezza conferita dall'acidità. L'apporto dell'alcol contribuisce alla morbidezza del vino, il suo effetto bruciante è percettibile tuttavia in armonia con il quadro gustativo del vino. In bocca percepiamo, netti e intensi, i sapori di uva passa, albicocca e arancia candita. Passiamo ora alla valutazione del Breganze Torcolato e prendiamo un sorso di questo vino così da valutarne l'attacco. In bocca si percepisce, come nel vino siciliano, la netta e piacevole dolcezza unitamente alla morbidezza, anche in questo caso bilanciate perfettamente dall'acidità. La sensazione di morbidezza e di struttura è superiore al Siracusa Moscato Passito e in bocca percepiamo sapori di uva passa, albicocca e miele.

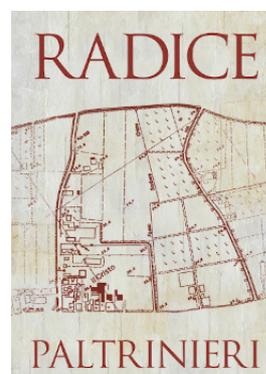
La degustazione per contrasto di questo mese si conclude con la valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca. In particolare, si valuta la persistenza gusto-olfattiva, cioè il tempo durante il quale le caratteristiche gustative continuano a essere percepite in bocca dopo la deglutizione. Il finale del Siracusa Moscato Passito esprime una buona persistenza e in bocca si continuano a percepire sia le sensazioni di dolcezza e morbidezza, sia la freschezza dell'acidità. Si percepiscono inoltre, netti e puliti, i sapori di uva passa, albicocca e scorza di agrume candita. Il finale del Breganze Torcolato è caratterizzato da buona persistenza gusto-olfattiva, nella quale si continuano a percepire la dolcezza e la morbidezza, sempre ben equilibrata dall'acidità, oltre a una sensazione di struttura superiore rispetto al vino siciliano. In bocca si percepiscono, anche in questo caso intensi e puliti, i sapori di uva passa, albicocca, miele e fico secco.

## 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



### Lambrusco di Sorbara Radice 2018 Paltrinieri (Emilia-Romagna, Italia)

🍷 Lambrusco di Sorbara

Prezzo: € 10.00

Punteggio ◇◇◇◇

👁️ Rosa ciliegia chiaro e sfumature rosa tenue, trasparente, perlage fine e persistente.

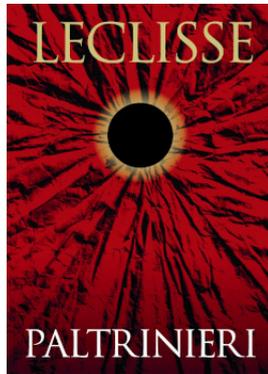
👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e mela seguite da aromi di fragola, ciclamino, pompelmo rosa, susina, rosa e pesca.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e pompelmo rosa.

 Rifermentazione in bottiglia.

 *Aperitivo, Risotto con verdure e pesce, Pesce fritto, Salumi, Latticini*



**Lambrusco di Sorbara Leclisse 2018  
Paltrinieri (Emilia-Romagna, Italia)**

 Lambrusco di Sorbara

Prezzo: € 10.00

Punteggio 

 Rosa ciliegia brillante e sfumature rosa ciliegia, trasparente, perlage fine e persistente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, fragola e lampone.

 Prodotto con il metodo Martinotti.

 *Antipasti di carne, Salumi, Pasta con carne e pesce, Pesce fritto*



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore  
Massaccio Tenute San Sisto 2017  
Fazi Battaglia (Marche, Italia)**

 Verdicchio

Prezzo: € 15.00

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

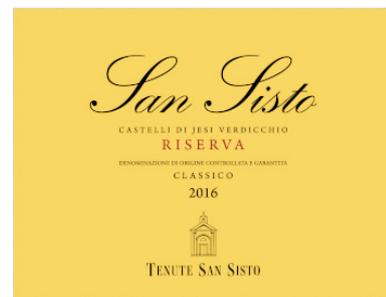
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di pera, agrumi, miele, ginestra, anice, zafferano e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.

 6 mesi in botte di cemento, almeno 8 mesi in bottiglia.

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



**Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico San  
Sisto 2016  
Fazi Battaglia (Marche, Italia)**

 Verdicchio

Prezzo: € 18.90

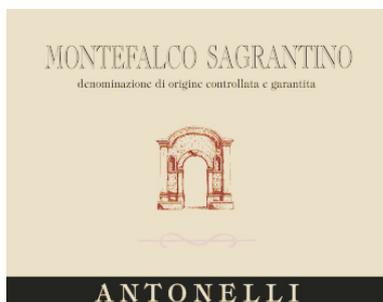
Punteggio 

 Giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e agrumi seguite da aromi di biancospino, ananas, ginestra, miele, burro, mandorla, minerale e vaniglia.

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

-  Finale persistente con ricordi di mela, susina e mandorla.
-  Fermentazione in botte, 10 mesi in botte.
-  *Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi*



**Montefalco Sagrantino 2014**  
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 21.00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 24 mesi in botte, 12 mesi in vasche di cemento, 12 mesi in bottiglia.

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



**Montefalco Sagrantino Passito 2012**  
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 21.00 - 375ml

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 12 mesi in botte, 18 mesi in vasche di cemento, 12 mesi in bottiglia.

 *Dolci di frutta, Crostate con cioccolato, Pasticceria secca, Formaggi stagionati*



**Brunello di Montalcino 2014**  
Camigliano (Toscana, Italia)

 Sangiovese Grosso

Prezzo: € 30.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 24 mesi in botte.

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



**Brunello di Montalcino Riserva Gualto 2013  
Camigliano (Toscana, Italia)**

Sangiovese Grosso

Prezzo: € 60.00

Punteggio ★

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone.

36 mesi in botte.

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



**Arnèto 2016  
Tenuta Bellafonte (Umbria, Italia)**

Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 20.00

Punteggio ★

Giallo dorato cupo e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela cotogna, nespola e agrumi seguite da aromi di pesca, biancospino, mango, litchi, tiglio, ginestra, burro, origano, minerale e un accenno di vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di mela cotogna, nespola e mango.

6 mesi in botte, almeno 5 mesi in bottiglia.

*Paste ripiene con funghi, Stufati di carne bianca, Pesce stufato, Zuppe di funghi*

TENUTA  
BELLAFONTE



Collenottolo

2013

Montefalco Sagrantino  
Denominazione di Origine  
Controllata e Garantita

**Montefalco Sagrantino Collenottolo 2013  
Tenuta Bellafonte (Umbria, Italia)**

Sagrantino

Prezzo: € 35.00

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 amarena, mirtillo, tabacco, cacao, cannella, cuoio, liquirizia, pepe rosa, 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, 12 mesi in bottiglia.

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





**Collio Pinot Bianco 2018**  
**Russiz Superiore (Friuli-Venezia Giulia, Italia)**

Pinot Bianco

Prezzo: € 22.00

Punteggio

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e ananas seguite da aromi di biancospino, banana, cedro, pesca, susina e ginestra.

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

Finale persistente con ricordi di mela, pesca e ananas.

6 mesi in vasche d'acciaio.

*Pasta con pesce e crostacei, Pesce e crostacei saltati, Pesce fritto*



**Brunello di Montalcino Vigna Poggio Ronconi 2014**  
**Citille di Sopra (Toscana, Italia)**

Sangiovese

Prezzo: € 40.50

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

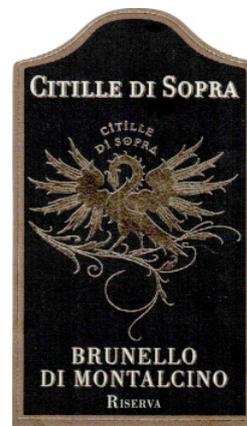
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, rosa, mora, cannella, tabacco, cacao, macis, cuoio, rosmarino, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

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

3 anni in botte.

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



**Brunello di Montalcino Riserva 2012**  
**Citille di Sopra (Toscana, Italia)**

Sangiovese

Prezzo: € 56.00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

2 anni in botte, 1 anno in barrique.

*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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Unione d'Intenti tra Imprese UE e Americane per Contrastare i Dazi

«Siamo molto soddisfatti dell'accordo siglato tra l'europea Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV) e l'americano Wine Institute, che oggi ha portato alla firma di un documento condiviso che riconosce l'importanza del commercio transatlantico del vino e chiede l'immediata eliminazione di tutte le tariffe sul vino con l'accordo "zero per zero". La massiccia partecipazione da parte dei principali stakeholder europei e statunitensi del vino alla stesura del documento, le risposte positive del web alle tante petizioni accese su [change.org](http://change.org) e alla campagna social lanciata negli Usa da UIV, rappresentano un segnale importante del mondo produttivo europeo e americano che, all'unisono, chiede di tutelare il commercio e i posti di lavoro della filiera in vista dell'imminente decisione che il governo americano dovrà assumere entro il 15 febbraio circa i dazi nei confronti di alcuni prodotti europei di esportazione, tra cui il vino italiano».

Con queste parole Ernesto Abbona, presidente di Unione Italiana Vini, commenta in modo positivo l'esito della public consultation di USTR e la presa di posizione del CEEV e Wine Institute che siglano un'unione d'intenti e chiedono l'eliminazione di tutte le tariffe sul vino applicando il principio del "zero per zero" previsto dal GATT.

«I mercati di esportazione sono un'opportunità di crescita chiave per le cantine statunitensi. È giunto il momento per tutti i governi di riconoscere i vantaggi unici del commercio del vino ed eliminare i dazi una volta per tutte», ha dichiarato il Presidente e CEO di Wine Institute Robert P. "Bobby" Koch a margine della consultazione con il CEEV. Sia gli Stati Uniti che l'UE infatti rappresentano reciprocamente i maggiori mercati di esportazione, con scambi totali che hanno raggiunto i 4,66 miliardi di euro nel 2018 (pari a 5,53 milioni di dollari), creando posti di lavoro e investimenti su entrambe le sponde dell'Atlantico. Per il vino italiano, gli Stati Uniti rappresentano la principale destinazione delle vendite per volume e valore con circa 1,5 miliardi di euro corrispondenti a oltre 450 milioni di bottiglie e un quarto del valore dell'export: un mercato strategico, come evidenziato nel numero in uscita del Corriere Vinicolo dove sarà pubblicata un'inedita analisi dell'esposizione dell'export vinicolo di Italia e Francia verso gli USA con una valutazione del possibile impatto dei dazi, insieme alla preview dell'attesa indagine "US Landscapes 2020" curata da Wine Intelligence che verrà resa disponibile nei prossimi giorni. Da qui l'appello congiunto di CEEV e Wine Institute

a tutto il settore vitivinicolo per firmare il documento condiviso e sostenere la crescita delle relazioni commerciali tra UE e USA.

Un appello che si somma alle oltre 24 mila dichiarazioni pubblicate sul sito del Governo americano da parte di fornitori, importatori, distributori, piccole aziende e consumatori americani per dire no all'applicazione di ulteriori dazi sul vino.

Ma la battaglia di UIV per proteggere il vino italiano dalla scure dei dazi a stelle e strisce non coinvolge solo il popolo oltre oceano ma necessita anche del sostegno e dell'impegno delle principali istituzioni, al quale nei giorni scorsi il presidente Abbona ha indirizzato un accorato appello. «Nell'attesa che il governo federale si esprima resta alta la nostra attenzione sull'impatto che i dazi potrebbero generare sul business e i posti di lavoro in Italia e in USA. Per questo chiediamo un intervento concreto al Presidente Giuseppe Conte e al Ministro degli Esteri, Luigi Di Maio affinché si incoraggi, anche al livello europeo in vista dell'imminente visita del Commissario al Commercio Hogan a Washington, il dialogo e il confronto con il governo americano in quanto l'imposizione di un dazio al 100% metterebbe fuori mercato i vini italiani con conseguenze disastrose per le imprese, i viticoltori, i territori e nessuna misura di sostegno al settore potrà mai compensare le gravissime perdite di quote di mercato che potremmo subire».

### Cambio di direzione al Consorzio di Tutela del Lambrusco di Modena

È stato nominato Giacomo Savorini alla guida del Consorzio di Tutela del Lambrusco di Modena. Bolognese, 41 anni, laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali, dal 2008 Savorini è direttore del Consorzio Vini Colli Bolognesi, dal 2013 è inoltre alla guida del Consorzio Pignoletto Emilia Romagna e, dal 1° gennaio 2020, ha aggiunto alla sua agenda questo ulteriore incarico.

Savorini succede a Ermi Bagni, che dopo 12 lunghi anni andrà in pensione pur rimanendo comunque attivo all'interno del Consorzio in qualità di consulente.

«Oltre a garantire continuità con il buon lavoro che è stato fatto in questi anni da Ermi Bagni, che colgo l'occasione per ringraziare nuovamente, – spiega Savorini – ci sono nuovi e importanti obiettivi da perseguire. In primo luogo, occorre aggiungere alla notorietà acquisita da questo vino, una redditività soddisfacente per i produttori. E ciò si raggiunge con l'individuazione di un target di consumatori che possano apprezzare il lavoro fatto negli ultimi anni sul Lambrusco. In altri termini – prosegue il nuovo direttore – puntiamo a costruire una vera e propria "piramide qualitativa", che possa superare il concetto di Lambrusco come prodotto di massa, per arrivare a valorizzarlo come eccellenza della terra emiliana. I presupposti non mancano: a livello di vini rossi frizzanti non abbiamo pressoché competitor, a livello di spumanti abbiamo già dimostrato di poter competere con le bollicine di maggiore qualità. È ovvio che, all'interno di questo progetto, il Lambrusco deve sì riuscire a trascinare la fiducia dei consumatori, ma a mantenere al contempo la propria riconoscibilità».

«Inoltre – prosegue Savorini raccontando altri obiettivi prefissati – dobbiamo riuscire a valorizzare le piccole produzioni, che oggi stanno soffrendo nel mercato globale, e a consolidare il rapporto tra grandi gruppi e piccoli produttori, facendo

in modo che lavorino il più possibile in sinergia. Ritengo del resto che l'Emilia debba essere unita quando si presenta sui mercati internazionali. E parlando di Emilia mi riferisco anche al Pignoletto, il vino bianco frizzante più diffuso nella nostra regione. Una sinergia con il Lambrusco, credo possa essere vincente a livello mondiale».

Affrontando poi il tema della commercializzazione, Savorini sottolinea: «Occorre quanto mai insistere su quei mercati in grado di premiare la qualità del nostro prodotto. In tal senso, Stati Uniti, Giappone ed Europa sono i nostri punti di riferimento».

Ultimo ma non meno importante, il neo direttore pensa anche al problema frodi: «Il Lambrusco, essendo uno dei vini più diffusi al mondo, paga lo scotto di essere tra i prodotti più imitati. Sarebbe importante riuscire a far sì che lo stesso Stato italiano possa difenderlo a livello internazionale. Noi, senz'altro, faremo la nostra parte».

Ermi Bagni intanto, alla direzione del Consorzio dal 2008 fino al 31 dicembre 2019, traccia un breve bilancio dei suoi mandati: «Dodici anni fa arrivai in un momento di profondo rinnovamento per tutto il comparto, a cominciare dai produttori vinicoli, che hanno messo a dimora vigneti dopo avere selezionato nuovi cloni. A ciò si sono aggiunte innovazioni importanti in campo tecnologico e di risorse umane. A livello di Consorzio, – spiega Bagni – abbiamo senz'altro incrementato l'attività di informazione e promozione specialmente all'estero, prendendo anche parte ad alcune delle fiere più importanti del settore, come il ProWein di Düsseldorf, a cui partecipiamo con continuità da una decina d'anni, contribuendo in tal modo a far conoscere il nostro vino non solo al consumatore tedesco, ma ad un pubblico sempre più internazionale. Abbiamo inoltre acquisito una buona visibilità sulla stampa di settore, con diversi servizi dedicati. Per quanto mi riguarda, infine mi reputo soddisfatto per essere riuscito a fare lavorare insieme i produttori di Modena e quelli di Reggio Emilia. Credo infatti sia importante, quando si presenta un vino come il nostro, fornire informazioni corrette sull'intero territorio di produzione, accantonando personalismi e rivalità. Tanto, alla fine, è il cliente a selezionare e a scegliere».

Ermi Bagni, almeno per tutto il 2020, continuerà a collaborare con il Consorzio in qualità di consulente in particolare con incarichi di vigilanza sul rispetto dei disciplinari. Un lavoro che l'ente modenese svolge attualmente anche per conto di diverse altre realtà, tanto che attualmente è punto di riferimento in tale ambito per altri 27 consorzi, per un totale di oltre settanta denominazioni.

### **La DOC Maremma Toscana Chiude Bene il 2019**

Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana chiude il 2019 con una crescita dei Soci (a oggi 314) e guarda al 2020 con ottimismo. La vendemmia di quest'anno si attesta come una delle più interessanti degli ultimi anni: è cresciuta la quantità – rispetto al 2018 – e la qualità delle uve è ottima, ci si prepara quindi a portare sui mercati nazionali e internazionali vini – rossi, bianchi e rosati – dalle grandi potenzialità. I dati (fonte Artea) riferiti ai quintali di uva rivendicata parlano di 152.700 quintali (su una superficie pari a 2.016 ettari rivendicata, superiore di oltre 80 ettari rispetto alla vendemmia 2018).

Tra le tipologie prodotte dalla Denominazione, va senz'altro

segnalato il Vermentino, il cui interesse da parte dei mercati nazionali e internazionali è cresciuto molto negli ultimi anni e anche in Maremma rappresenta un fenomeno in continua ascesa. I numeri parlano di 747 ettari di Vermentino che si attesta come la prima varietà a bacca bianca della provincia; nel 2019 le bottiglie sono passate a 1.607.000 per 12.049 hl e rappresentano il 28% del totale della produzione imbottigliata. Il Vermentino è quindi la seconda tipologia imbottigliata della DOC dopo la tipologia Rosso e la volontà è quella di “cavalcare” questo trend che potrebbe diventare uno dei motori trainanti della DOC. In Toscana, tra DOC e IGT, nel 2019 sono stati rivendicati 97.053 quintali di uve atte a Vermentino e, di queste, il 34% con la DOC Maremma Toscana (fonte Artea).

La DOC Maremma Toscana passa al 3° posto, per superficie vitata rivendicata, tra le DOP toscane, dietro soltanto al Chianti e al Chianti Classico. Territorio incontaminato, sostenibilità e proposta ampia di prodotti sono i plus della Denominazione che è ancora giovane e ha una potenzialità di crescita molto importante anche in termini di volumi. A oggi si punta quindi in generale su obiettivi di crescita quantitativa e qualitativa del prodotto. Tanti i progetti e gli appuntamenti in calendario per il prossimo anno, per ampliare il progetto di valorizzazione e di comunicazione promosso dal Consorzio sui mercati nazionali e internazionali: dall'appuntamento del 15 febbraio con le Anteprime Toscane a Firenze (PrimAnteprima) e dal Prowein di Düsseldorf in programma dal 15 al 17 marzo.

### **Vino Nobile di Montepulciano: Torna l'Anteprima**

Tutto pronto per il grande evento dell'anno dedicato al Vino Nobile di Montepulciano: l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che quest'anno è in programma dal 15 al 20 febbraio nella Fortezza di Montepulciano. Circa 50 aziende partecipanti per far conoscere le nuove annate di vini in commercio da quest'anno, il Vino Nobile 2017 e la Riserva 2016. Una passerella internazionale per una delle prime DOCG italiane che in questi giorni sarà apprezzata da operatori, giornalisti e soprattutto dai winelovers che avranno la possibilità di accedere alle degustazioni nei giorni di sabato 15 e domenica 16 febbraio.

La prima giornata dell'Anteprima sarà quella di sabato 15 febbraio con apertura dei banchi in Fortezza dalle 15 alle 18:30. Si prosegue domenica 16 febbraio dalle 11 alle 18:30. In questi due giorni l'accesso, oltre agli operatori su invito, potranno accedere ai banchi d'assaggio anche gli appassionati. La giornata di lunedì 17 febbraio, dalle 11 alle 18:30, sarà invece riservata agli operatori accreditati e su invito. L'Anteprima poi proseguirà solo per la stampa internazionale (oltre 100 giornalisti da tutto il mondo) giovedì 20 febbraio quando sarà annunciato anche il rating alla vendemmia 2019.

Promosso dalla Pro Loco di Montepulciano torna come ogni anno il concorso riservato ai commercianti e gli artigiani del centro storico e delle sue immediate vicinanze che sono stati invitati ad allestire le proprie vetrine e botteghe ispirandosi al Vino Nobile di Montepulciano. Tema di questa edizione saranno “I personaggi famosi che hanno calcato il suolo Poliziano nel corso del tempo”. I personaggi che hanno avuto un legame con la città del Vino Nobile di Montepulciano dovranno dunque ispirare la composizione della vetrina dell'edizione 2020 del concorso. Domenica 16 febbraio, alle 17, si svolgerà la

premiazione presso l'Enoliteca, in Fortezza.

L'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano rientra nel programma di PrimAnteprima, l'iniziativa che inaugura la Settimana delle Anteprime di Toscana 2020 e si inserisce nella cornice della decima edizione di Buy Wine (7-8 febbraio, Fortezza da Basso di Firenze), la più grande iniziativa commerciale per il settore vitivinicolo in Toscana promossa dalla Regione in collaborazione con PromoFirenze, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze e Fondazione Sistema Toscana.

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Vodka Premium Giovi (Sicilia)

 Distillato di Frumento e Mais

Prezzo: € 22,00 - 70cl

Punteggio 

-  Limpida, incolore e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinato con aromi di malto, vaniglia, mandorla e gelsomino, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di malto e mandorla.
-  Distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria. 4 mesi in vasche d'acciaio.

## Wine Guide Parade

Novembre 2019

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Aglianico del Vulture Il Sigillo 2013, Cantine del Notaio	12717
2	Brunello di Montalcino 2015, Tenute Silvio Nardi	10322
3	Vino Nobile di Montepulciano 2016, Bindella	10305
4	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2017, Cantine del Notaio	9519
5	Rosso di Montepulciano Fossolupaio 2017, Bindella	8552
6	Il Preliminare 2018, Cantine del Notaio	8499
7	Vino Nobile di Montepulciano Riserva Vallocaia 2015, Bindella	7504
8	Bellifolli Nero d'Avola 2018, Valle dell'Acate	7221
9	Aglianico del Vulture La Firma 2014, Cantine del Notaio	7135
10	Bellifolli Insolia 2018, Valle dell'Acate	7001
11	Bellifolli Grillo & Chardonnay 2018, Valle dell'Acate	6970
12	La Raccolta 2018, Cantine del Notaio	6444
13	Antenata 2015, Bindella	6294
	L'Atto 2018, Cantine del Notaio	6294
14	Bellifolli Syrah 2018, Valle dell'Acate	6137