

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 94, Marzo 2011

È la Bottiglia che fa il Vino

Qualche tempo fa mi è capitato, come tante altre volte, di visitare una cantina e di intrattenermi con il proprietario a parlare di vino, di come lo produce, delle sue scelte enologiche e viticole, del modo con il quale commercializza i frutti dei suoi vigneti. È sempre interessante visitare cantine - ma soprattutto i vigneti - guardare il suolo, ammirare il panorama e come la vite si esprime in quel contesto. Si parla del territorio, di comprenderlo prima ancora di incontrarlo nel calice, del rapporto del produttore con la sua terra e con le sue uve, la sua visione di fare vino. Argomenti tutti interessantissimi e avvincenti, carichi della passione di un lavoro e di una cultura antica che si rinnovano con l'arrivo di ogni nuova stagione. Si assaggia in cantina, si spilla vino giovane dalle vasche e dalle botti, spesso infante, immaturo e acerbo ma già carico di strepitose promesse. Si stappano bottiglie, si susseguono i calici, si parla, si annusa, si assaggia e si discute, si esprimono opinioni e pareri, tutti sul vino, quel vino.

Argomento strettamente legato al vino, almeno per chi lo produce e di questa attività ne ha fatto anche un'impresa - che comprensibilmente necessita di procurare profitti - è la commercializzazione. Si parla di prezzi, si chiedono opinioni sul prezzo che si è disposti a pagare per quella o quell'altra bottiglia. Si parla anche di come posizionare sul mercato un vino e come comunicare al consumatore quel vino. Un tempo considerato erroneamente da molti come un fattore marginale, oggi anche i produttori più piccoli e modesti, comprendono la fondamentale strategia della comunicazione per il successo del loro lavoro. E per comunicazione non si intende solamente quello che si scrive nel materiale promozionale, negli *opuscoli* e nei *pieghevoli* pubblicitari o nelle etichette. Si intende anche l'immagine, di come si presenta visivamente un prodotto, in altre parole, dal tipo di abito scelto per *vestire* un vino. Sembra banale, eppure spesso determina il successo del lavoro di un intero anno.

Dopo alcune bottiglie, questo produttore mi presenta quello che è fra i suoi vini più rappresentativi: stappa la bottiglia e ne versa il contenuto nel mio calice. Osservo il calice, lo annuso e infine lo assaggio, sotto l'attento sguardo di questo produtto-

re intento a scorgere nelle mie reazioni e nella mia gestualità quello che potrebbe essere il mio giudizio su quel vino. «Allora? Come trovi questo vino?», mi chiede. «Ottimo, come sempre. Qui l'annata 2006 regala un'eleganza ancor più affascinante», rispondo. Sorride compiaciuto ma poi si fa subito serio: «Eppure, contrariamente al passato, quest'anno faccio molta fatica a vendere questo vino». Sarà la crisi economica di questi anni - penso - oppure ha cambiato distributore, forse meno capace rispetto al precedente. Mi conferma che la crisi di certo non aiuta e che il distributore è esattamente lo stesso da anni. Confessa però che è cambiata la bottiglia, una necessità imposta dal rinnovo della linea di imbottigliamento.

Molti, probabilmente, penseranno che questo produttore abbia iniziato a imbottigliare il suo ottimo vino in bottiglie con il tappo a vite o altro sistema alternativo, abbandonando il sughero. Niente di tutto questo: il tappo di sughero è ancora lì. Ciò che è invece cambiato è il tipo di bottiglia. Questo vino è stato imbottigliato per anni in bottiglie di stile "bordolese", quelle che tecnicamente si definiscono a spalla alta e che si distinguono dalle "bordolesi normali" per essere più alte di circa due centimetri e, generalmente, di vetro più spesso. Per il resto, tutto come prima: stessa etichetta, stesso sughero, stessa capsula, stesso prezzo. «Com'è possibile che il passaggio dalla bordolese a spalla alta a quella a spalla bassa abbia provocato un calo delle vendite?» - gli chiedo - «Deve esserci sicuramente dell'altro». Il produttore alza sconcolato le spalle e dice che questo è quello che gli è stato riferito dal distributore, riportando le impressioni dei loro clienti ristoratori e delle enoteche.

La saggezza popolare ci ricorda che "L'abito non fa il monaco", eppure in questo caso sembrerebbe che è proprio l'abito a fare il monaco. Di certo viviamo in tempi piuttosto "bizzarri", la nostra società ha attribuito all'apparenza un valore esagerato ed esasperato, annullando tragicamente il merito. E questo vale anche per il vino, non c'è dubbio. La vista di una bottiglia alta e imponente fa pensare a un vino di migliore qualità; una bottiglia più bassa, a un vino minore e di minore pregio. In fin dei conti, va da sé, è ciò che il produttore mette in quella bottiglia a fare grande un vino, non certo come lo

Sommario

È la Bottiglia che fa il Vino	1
GUSTO DIVINO	
Erbaluce Passito e Vin Santo a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	9

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 Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

presenta. Quello che è accaduto a questo produttore non è comunque un caso isolato. Più volte mi è capitato di ascoltare il rimpianto di produttori che lamentavano un calo di vendite in seguito al cambiamento di un dettaglio estetico o funzionale della bottiglia.

Ovvio che cambiamenti simili non significano sempre un sostanziale cambiamento in negativo sull'andamento delle vendite, ma è interessante notare questo tipo di reazione da parte dei consumatori. Ad onore del vero, ci sono anche produttori che hanno visto aumentare in modo significativo le vendite di un vino in seguito al totale cambiamento dell'etichetta e della bottiglia. Mentre è comprensibile che il cambiamento dell'etichetta può disorientare in modo evidente il consumatore, l'altezza della bottiglia - non la sua forma - dovrebbe influire di meno. Il cambiamento di un dettaglio nel "vestito" di un vino non disorienta e non allontana i consumatori affezionati a quel determinato vino: questi lo comperano per il contenuto della bottiglia e non per come si presenta. Ma è anche vero che la bottiglia, in sé, quando è esposta in uno scaffale di un negozio, deve competere con le altre così da guadagnarsi la preferenza del consumatore. E si sa, l'occhio vuole la sua parte, ma accontentarsi solo di come si presenta la bottiglia, non è proprio una gran bella parte.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Erbaluce Passito e Vin Santo a Confronto

L'Erbaluce, uva bianca del canavese in Piemonte, celebre per i vini di Caluso, a confronto con uno dei più celebri vini dolci del centro Italia, in particolare di Umbria e Toscana

I vini dolci prodotti con uve appassite sono fra gli esempi più antichi di enologia, vini dei quali i maggiori poeti e scrittori del passato hanno voluto lasciare testimonianza, lodandone le sovrappiù qualità e la raffinatezza. Affini al gusto delle epoche passate - e certamente distanti dal concetto di vino come lo si intende oggi - i vini dolci hanno con il tempo lasciato spazio a quelli che sono divenuti oggi emblema stesso del vino, i cosiddetti vini da tavola, dal gusto decisamente secco. I vini dolci non sono ovviamente tramontati e ancora oggi - per fortuna - si continuano a produrre, autentici nettari di uva, concentrati dell'anima della vite. Fra i vini dolci più celebri e storici, e dal nome evocativo, troviamo il Vin Santo, tipicamente associato alle regioni del centro Italia - Umbria e Toscana in particolare - e che ritroviamo anche in altre regioni. Nel canavese, l'area fra Torino e la Valle d'Aosta, troviamo invece un'interessante uva a bacca bianca, dalle origini incerte, con la quale si produce un ottimo vino bianco secco e un altrettanto ottimo vino dolce: l'Erbaluce.

Erbaluce Passito

L'origine della varietà Erbaluce è incerta, tuttavia si ritiene che questa varietà a bacca bianca sia originaria del canavese, il territorio che si estende a nord di Torino fino alla Valle d'Aosta. La diffusione dell'Erbaluce è praticamente limitata in questo territorio e, in particolare, a Caluso, luogo che ha legato il proprio nome all'uva Erbaluce e che, nell'Ottobre 2010, ha ottenuto il riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata e Garantita DOCG. Uva molto versatile, grazie alla spiccata acidità unitamente alla dolcezza dei suoi acini, con



L'Erbaluce di Caluso Passito e il Vin Santo della nostra degustazione comparativa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2011 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

l'Erbaluce si producono diversi stili di vino, da vini da tavolo secchi a vini spumanti, oltre a vini dolci e passiti, uno stile di vino che beneficia sempre dall'acidità delle uve per trovare il giusto equilibrio. I vini appartenenti alla denominazione Erbaluce di Caluso sono prodotti nel territorio del Canavese, appartenente alle province di Torino, Biella e Vercelli.

Dal punto di vista storico, le prime notizie scritte sull'Erbaluce risalgono al 1606, citata nel libro *“Della eccellenza e diversità dei vini che sulla montagna di Torino si fanno e del modo di farli”* scritto da Giovan Battista Croce, gioielliere del duca Carlo Emanuele I. In questo libro si legge infatti che *«Erbaluce è uva bianca così detta come alba luce perché biancheggiando risplende: ha li grani rotondi, folti e copiosi, ha il guscio o sia scorza dura: matura diviene rostita e colorita e si mantiene in sui la pianta assai»*. Questa citazione offre inoltre una spiegazione sull'origine del nome, riconoscendolo in “Alba Luce”, corrompendo il termine alba in “erba”. Il nome “Alba Luce” risalirebbe comunque all'epoca Romana e quindi al latino *Alba Lux*, per la ragione citata da Croce, cioè per la caratteristica degli acini di assumere un deciso colore rosato-ramato all'apice della loro maturazione. Acidità e buon contenuto di zuccheri, fanno dell'Erbaluce un'eccellente uva per la produzione di vini dolci.

Vin Santo

La più celebre rappresentazione del vino dolce del centro Italia è certamente il Vin Santo. Questo storico vino è tipicamente associato all'enologia della Toscana, in realtà la sua produzione e la sua storia sono fortemente legati a tutto il territorio del centro del paese. Questo vino è infatti tipico in tutte le regioni del centro Italia - Toscana, Umbria, Marche e Lazio - ed è inoltre prodotto in altre regioni, come per esempio il Trentino, dove si produce con la varietà Nosiola, e in Veneto, prodotto con l'uva Garganega. Le uve principalmente impiegate per la sua produzione sono a bacca bianca, con l'eccezione del cosiddetto *Occhio di Pernice* - tipico della Toscana meridionale - prodotto con uva Sangiovese ed eventualmente varietà tipiche a bacca bianca. L'uva principale utilizzata per la produzione del Vin Santo è il Trebbiano Toscano, varietà dalla spiccata acidità, alla quale si aggiungono - a seconda della zona di produzione - Malvasia Bianca, Grechetto, Passerina, San Colombano. Il Trebbiano Toscano è generalmente presente in ogni Vin Santo, tuttavia esistono casi nei quali questa varietà è completamente assente.

Molte sono le teorie circa l'origine del nome “Vin Santo”, tuttavia la più credibile - oltre che essere la più ricorrente - deriva dall'usanza di effettuare la svinatura di questo vino durante la settimana santa di Pasqua. La produzione del Vin Santo inizia con la raccolta tardiva delle uve sane e integre, lasciate successivamente ad appassire in graticci oppure sulla paglia, solitamente in locali ben aerati e posizionati sotto tetto. In questa fase, l'aerazione è molto importante, non solo per favorire la riduzione di acqua degli acini, ma soprattutto per evitare la formazione di pericolose muffe. Le uve appassite sono quindi pigiate e fatte fermentare in botti di piccole dimensioni - detti *caratelli*, con un volume di circa 50 litri - operazione che può durare anche mesi, a volte anni, a causa dell'alto contenuto di zuccheri. La produzione tradizionale, oggi non molto praticata, consiste nell'aggiungere il mosto delle uve appassi-

te nei caratelli dove si trova la cosiddetta “madre”, ovvero la feccia delle vinificazioni precedenti, carica di lieviti e batteri, oltre che di principi organolettici complessi. Oggi, nella maggioranza dei casi, i produttori preferiscono non utilizzare la madre, ma avviare la fermentazione con l'inoculo di lieviti selezionati, assicurando così una produzione maggiormente controllabile.

I Vini della Degustazione

La degustazione di questo mese confronterà due vini dolci prodotti in territori distanti fra loro - uno in Piemonte, l'altro in Toscana - e con uve diverse fra loro, tuttavia con il fattore comune della spiccata acidità, requisito fondamentale per ottenere un vino dolce equilibrato e armonico. Il primo vino è l'Erbaluce di Caluso Passito Sulè di Orsolani, prodotto con l'omonima uva in purezza, fatto fermentare, e successivamente maturare, in barrique per tre anni. Il secondo vino della degustazione comparativa è il Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia di Bindella, prodotto con le uve Trebbiano Toscano e Grechetto, fermentato e maturato per 3 anni nei tradizionali caratelli, oltre che a un anno in bottiglia. I due vini saranno degustati alla temperatura di 14°C, sufficiente a non rendere la dolcezza stucchevole permettendo, nel contempo, un buon sviluppo delle qualità aromatiche. I vini saranno versati, come di consueto, in due calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Il colore dei vini passiti, grazie all'effetto della concentrazione del mosto e dell'ossidazione subita durante la maturazione, mostra spesso dei colori cupi e intensi di tonalità giallo dorato e ambrato. Il colore è inoltre determinato dalla varietà specifica dell'uva, dall'epoca di raccolta e dal grado di appassimento. La trasparenza nei vini passiti bianchi è abbastanza elevata - ovviamente più bassa rispetto a un comune vino bianco da tavola - confermata dalla buona osservazione dei dettagli di un oggetto posto dietro al calice. Il colore e la trasparenza sono inoltre determinati dalle tecniche impiegate per la maturazione, non solo il tempo, ma soprattutto il tipo di contenitore. I vini passiti fatti maturare in botti - così come caratelli o barrique - presentano generalmente colori più cupi e intensi rispetto a quelli maturati in contenitori inerti, come vasche d'acciaio o cemento. Anche il volume della botte influisce direttamente sul colore del vino in funzione del rapporto fra la superficie di contatto del vino nelle pareti della botte e il suo volume.

Inizieremo l'esame visivo della nostra degustazione comparativa dall'Erbaluce di Caluso Passito Sulè di Orsolani. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca, osserviamo la base del calice, nel punto di massimo spessore del vino. Il colore di questo vino è caratterizzato da una decisa tonalità giallo ambra, intensa e brillante, frutto dei tre anni di maturazione in barrique. La sfumatura di questo vino - osservata all'estremità della massa liquida, verso l'apertura - non sembra cambiare rispetto al colore, anche in questo caso giallo ambra. Passiamo ora all'esame del Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia di Bindella. Il colore di questo Vin Santo è molto simile al vino precedente, anche in questo caso si può osservare un colore giallo ambra intenso e brillante, tuttavia più scuro e cupo rispetto al precedente. La sfumatura, osserva-

ta verso l'apertura del calice, conferma il colore del vino con un giallo ambrato brillante.

Esame Olfattivo

L'analisi del profilo olfattivo dei vini passiti si distingue rispetto ai normali vini da tavola per la ricchezza e la complessità dei loro aromi. Grazie alla concentrazione delle uve in seguito all'appassimento e al lungo periodo di maturazione, gli aromi di questi vini assumono qualità estremamente complesse e dense, di una ricchezza che non trova casi analoghi in altri vini. Il corredo aromatico primario dell'uva è notevolmente amplificato, in particolare nei vini prodotti con uve propriamente aromatiche, come il Moscato Bianco. In questi vini si percepiscono prevalentemente aromi riconducibili alla frutta secca, così come confetture e miele. Durante l'appassimento dell'uva si potrebbe inoltre verificare lo sviluppo della muffa nobile - la cosiddetta *Botrytis Cinerea* - che, in condizioni favorevoli, arricchisce i vini passiti di una suadente eleganza. La maturazione in contenitori di legno, oltre ad aggiungere aromi riconducibili agli effetti dell'ossidazione, favorisce lo sviluppo di aromi complessi di spezie oltre al caratteristico aroma di vaniglia.

L'Erbaluce di Caluso Passito Sulè di Orsolani è il primo vino del quale si prenderà in esame il profilo olfattivo. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare gli aromi di apertura del vino. Dal calice si percepiscono aromi intensi e puliti di uva passa, fico secco e miele. L'uva passa, in particolare, è un aroma molto caratteristico e tipico nell'apertura dei vini passiti. Procediamo con la roteazione del calice e quindi con la seconda olfazione che completerà la sequenza aromatica del vino con canditi, confettura di mele cotogne, albicocca secca, confettura di pesche, marmellata di arance, dattero, nocciola, zafferano e vaniglia, oltre a un piacevole accenno di smalto. Passiamo ora alla valutazione del Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia di Bindella. L'apertura di questo vino è caratterizzata da uva passa, fico secco, noce e miele, non molto diverso dal vino precedente. Dopo avere roteato il calice, il vino si completa con aromi di dattero, confettura di mele cotogne, mandorla, albicocca secca, canditi, scorza di agrume e vaniglia, oltre al piacevole accenno di smalto.

Esame Gustativo

L'entusiasmante esperienza sensoriale dell'analisi dei vini passiti continua con l'assaggio. Vini ricchi e densi, di spessore e generalmente con lunghe persistenze gusto-olfattive, l'esame del gusto dei vini passiti è sovente la conferma di ciò che è stato anticipato al naso. La prima sensazione che si percepisce in bocca, e certamente anche la più scontata, è caratterizzata dal tipico sapore dolce, frutto della quantità di zuccheri residui ancora presenti nel vino e non fermentati. La dolcezza, nonostante sia la qualità dominante e caratteristica, necessita di altri stimoli organolettici *opposti* così da non risultare stucchevole ed eccessiva, di questi, il più importante è certamente l'acidità. L'equilibrio nei vini passiti è infatti ottenuto dal rapporto che si realizza fra la dolcezza e l'acidità, non da ultimo, dall'astringenza - nel caso dei passiti rossi - dall'alcol e dalla sensazione rotonda e morbida percepita in bocca, da non confondere con

la dolcezza vera e propria. In questi vini il volume alcolico è generalmente alto - arrivando in certi casi anche al 16% - fattore decisamente utile all'equilibrio della dolcezza.

Il primo vino del quale valuteremo il profilo gustativo è l'Erbaluce di Caluso Passito Sulè di Orsolani. L'attacco di questo vino - cioè le sensazioni che si percepiscono in bocca durante il primo sorso - rivelano un sapore nettamente dolce, qualità scontata ma ben presto equilibrata dall'acidità, che nell'uva Erbaluce è piuttosto accentuata, quindi dall'effetto bruciante dell'alcol e della rotondità conferita dalla morbidezza. In bocca ritroviamo una corrispondenza molto buona, in particolare i sapori di uva passa, fico secco e miele. Passiamo all'assaggio del Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia di Bindella. Anche l'attacco di questo vino è caratterizzato da una spiccata dolcezza, subito equilibrata dall'acidità e seguita dall'effetto dell'alcol e della morbidezza. Corrispondenza molto buona, anche in questo caso, con i sapori di uva passa, fico secco, noce e miele. Entrambi i vini sono caratterizzati da una persistenza gusto-olfattiva molto buona e lunga, lasciando in bocca una piacevole sensazione di dolcezza alla quale di contrappone un'altrettanto piacevole sensazione di freschezza.



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



Ovada Ottotori 2008 Forti del Vento (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ❖❖❖❖

Ovada Ottotori si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, lampone, violetta, ciclamino, macis e un accenno di vaniglia. In bocca

ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Ovada Ottotori matura per un anno in botte.

Abbinamento: Affettati, Pasta con carne e funghi, Carne saltata



Barbera del Monferrato Podej 2008
Forti del Vento (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barbera del Monferrato Podej si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, lampone e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, tabacco, carruba, cannella e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Barbera del Monferrato Podej matura per 12 mesi in botte.

Abbinamento: Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Paste ripiene



Morellino di Scansano Riserva 2007
Moris Farms (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon, Merlot (10%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Morellino di Scansano Riserva si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite

da aromi di ribes, mirtillo, tabacco, vaniglia, cacao, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Questo Morellino di Scansano Riserva matura in barrique per 12 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati



Monteregio di Massa Marittima 2007
Moris Farms (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Monteregio di Massa Marittima si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, ribes, garofano, cioccolato e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Monteregio di Massa Marittima matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne alla griglia, Brasati e stufati di carne con funghi, Carne arrosto



Rosso di Montalcino 2008
La Fornace (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Rosso di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, lampone, vaniglia, tabacco e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco

tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questo Rosso di Montalcino matura in botte per 13 mesi.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



**Brunello di Montalcino 2005
La Fornace (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questo Brunello di Montalcino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, rosa, cioccolato, cannella, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo Brunello di Montalcino matura in botte e in barrique per 36 mesi a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Magnano 2009
Buccia Nera (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆

Magnano si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, ananas e pera seguite da aromi di biancospino, ginestra e

susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, ananas e susina. Magnano matura per 3 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e verdure, Zuppe di verdure, Pesce saltato



**Amadio 2007
Buccia Nera (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◆◆◆

Amadio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di mora, violetta, carruba e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e ribes. Amadio matura per circa 20 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi



**Chianti Classico Riserva di Fizzano 2005
Rocca delle Macie (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon (10%), Merlot (5%)

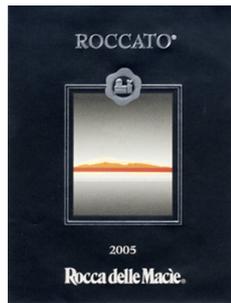
Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Chianti Classico Riserva di Fizzano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati

che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco, ciliegia sotto spirito, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Chianti Classico Riserva di Fizzano matura in barrique per alcuni mesi a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati



**Chianti Classico Riserva di Fizzano 2005
Rocca delle Macie (Toscana, Italia)**

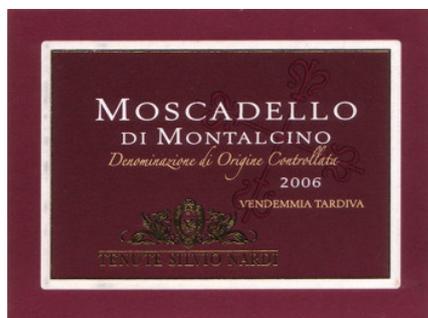
Uvaggio: Sangiovese (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Roccato si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e mora seguite da aromi di mirtillo, prugna, violetta, vaniglia, cioccolato, liquirizia, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e mora. Roccato matura per 16 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati di carne, Formaggi stagionati



**Moscadello di Montalcino 2007
Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 20,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Moscadello di Montalcino si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, trasparente.

Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, albicocca secca e scorza d'agrumi a cui seguono aromi di litchi, confettura di pesche, canditi, miele, lavanda, salvia, mandorla e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, albicocca secca e miele. Questo Moscadello di Montalcino matura per 6 mesi in barrique.

Abbinamento: Crostate di frutta, Pasticceria secca



**Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005
Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 45,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, lampone, vaniglia, tabacco, rosa, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara matura per 12 mesi in barrique, 12 mesi in botte e per oltre un anno in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati

EVENTI

Notiziario

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

Il Franciacorta Supera i 10 Milioni di Bottiglie

Sono state 10.377.195 le bottiglie di Franciacorta commercializzate, fra Italia e il mondo, nel corso del 2010, con un incre-

mento del 10% rispetto all'anno precedente. Il dato rappresenta un primato assoluto in Italia per una denominazione prodotta con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

«Siamo orgogliosi di aver superato questa soglia che non è solo simbolica - ha commentato Maurizio Zanella, Presidente del Franciacorta - nonostante la crescita quantitativa sia stata sempre un obiettivo decisamente secondario rispetto all'incremento qualitativo medio della produzione. A questo si aggiunge la congiuntura economica globale, che anche nel 2010 ha visto una ripresa molto modesta. Nonostante questo, la politica dei prezzi delle nostre aziende è stata coerente e stabile: i nostri produttori non si sono fatti spaventare dal momento e hanno scelto di continuare a puntare sull'eccellenza del prodotto».

Le aziende associate al Consorzio per la tutela del Franciacorta sono oggi 104, 7 in più rispetto a un anno fa e la rappresentatività del Consorzio è oggi al 97% sul totale della produzione del territorio.

Brunello di Montalcino 2006 Camicia Rossa

Per Donatella Cinelli Colombini i centocinquant'anni dall'unità d'Italia sono l'occasione per onorare gli antenati che maggiormente hanno partecipato alle lotte d'indipendenza: Angelo e Guelfo Guelfi. A loro è dedicata una piccola selezione di 1000 esemplari di un grandissimo Brunello di Montalcino 2006, vendemmia cinque stelle. L'etichetta, disegnata dal pittore Alessandro Grazi, è la camicia rossa del generale Garibaldi che sembra avvolgersi a coprire interamente la bottiglia. La scritta in verticale, con il nome del vino, è conclusa in alto da una coccarda tricolore con al centro una colomba bianca simbolo di pace e della cantina Casato Prime Donne di Montalcino in cui è stato prodotto il Brunello.

Dietro è riportata la dedica di Donatella Cinelli Colombini «La camicia rossa, vestita da Garibaldi e dai suoi soldati, è oggi indossata dal mio meraviglioso Brunello 2006 che vi invito a bere ricordando la generosità e il coraggio di chi, come i miei antenati, ha reso libera e unita l'Italia».

4 Stelle per il Nobile 2010

2010: un'annata d'eccellenza per Montepulciano marchiata 4 stelle (il massimo è rappresentato da 5). Con questo il giudizio la commissione tecnica incaricata di valutare i campioni prelevati dalle botti in cui il vino Nobile sta maturando ha "promosso" la più recente vendemmia. La proclamazione è avvenuta il 17 febbraio scorso, davanti agli oltre 150 giornalisti provenienti da tutto il mondo per conoscere le nuove annate in commercio (il Nobile 2008 e le Riserve 2007).

«Ancora un giudizio significativo e importante per un vino Nobile che definirei di gusto "classico" - ha affermato il Presidente del Consorzio del Vino Nobile, Federico Carletti - rappresentativo delle massime espressioni del Sangiovese e della nostra terra, elemento che conferma lo sforzo e l'unione dei produttori nei confronti di un prodotto di qualità e fortemente identitario quale il Nobile».

Profumi e consistenza, secondo il giudizio dei tecnici che hanno analizzato i campioni dell'ultima vendemmia, che con l'affinamento come previsto da disciplinare che consentono di parlare di una nuova annata importante per il Vino Nobile. Se da

un lato, come dicono recenti indagini, il vino di qualità è oggi sempre più apprezzato dai giovani (circa 9 milioni di italiani, collocati tra i 30 e i 40 anni di età, starebbero sempre di più indirizzandosi a un consumo consapevole del vino), dall'altro sono sempre di più i giovani che lo producono. Il Consorzio del Vino Nobile ha incaricato una società di ricerca, la Rce Consulting, di capire in che misura, a Montepulciano, si stia verificando il ricambio generazionale nelle aziende vitivinicole. In sintesi, da questo studio risulta che oltre il 50% delle imprese intervistate (un campione che ha riguardato circa la metà delle aziende vitivinicole poliziane) ha oggi superato con successo la seconda generazione. Il 70% delle aziende ha già affrontato l'argomento ricambio e l'87% di queste pensa all'avvicendamento familiare. È il caso di dire "tradizione e innovazione" visto che il 63% delle imprese associate al Consorzio vanta una storia ultra trentennale e il 31% tra i 10 e i 30 anni di attività. Il 50% di queste aziende occupa la famiglia o parte di essa e il 67% ha dichiarato di riunirsi periodicamente per parlare del futuro dell'azienda. Anche chi non ha la possibilità di avvicinare a giovani l'azienda ritiene (il 70%) che pur affidandola a un manager esterno non vorrebbe perdere la titolarità di questa.

Anche per quest'anno l'Anteprima si riconferma l'evento di maggior respiro organizzato dal Consorzio del Vino Nobile sul territorio di produzione. Tante le iniziative che hanno fatto da sfondo a questa edizione. Tra queste la presentazione in anteprima della mostra "Il Grifo. Il fumetto è arte" che, per la prima volta, apre le porte del ricchissimo archivio della rivista "Il Grifo", pubblicata a Montepulciano dal 1991 al 1995 dagli Editori del Grifo e diretta da Vincenzo Mollica. In rassegna, tra l'altro, le tavole che portano firme di straordinario prestigio come quelle di Federico Fellini, Guido Crepax, Milo Manara e Hugo Pratt. Una mostra della pittrice toscana Elisabetta Rogai: numerose opere dipinte per la prima volta dalla pittrice su tela utilizzando vino al posto dei colori tradizionali. A fare da sfondo alle degustazioni anche immagini della vendemmia a Montepulciano tratte dalle fotografie scattate dai partecipanti al concorso "Nettare DiVino" promosso dal Consorzio del Vino Nobile con la collaborazione del Photoclub Poliziano e della Strada del Vino Nobile di Montepulciano.



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 di Brunello di Montalcino
Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)
 (Distillatore: Distillerie Colessi)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, mora, violetta, prugna, lampone e nocciola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo. Alcol 42°.



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	↗	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
2	↘	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
3	↗	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
4	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
5	↔	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
6	↔	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
7	↗	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
8	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
9	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
10	↘	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
11	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
12	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
13	☆	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
14	↘	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
15	↘	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)

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