

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno X - Numero 105, Marzo 2012

## Italia DOC

Quando iniziai a lavorare nel mondo del vino - era il 1997 - le Denominazioni d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) d'Italia erano 18. Era facile ricordarsele: in fin dei conti, imparare a memoria 18 nomi di aree o vini era impresa semplicissima. Oggi, in un giorno gelido e nevososo di febbraio 2012, se ne contano 74. In soli 15 anni, l'olimpico dell'enologia di alta qualità d'Italia ha accolto ben 56 nuovi *dei* graditi a Bacco. Con l'eccezione di Valle d'Aosta, Trentino-Alto Adige, Liguria, Molise e Calabria, ogni regione d'Italia può sfoggiare con orgoglio almeno un vino DOCG; Toscana, Veneto e Piemonte possono addirittura contarne 11, 14 e 16 rispettivamente. Per non parlare dei vini a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) che - ad oggi - hanno raggiunto quota 344. A questi si aggiungono i vini che occupano il gradino più basso del sistema di qualità italiano - i cosiddetti vini a Indicazione Geografica Tipica (IGT) - che ad oggi se ne contano 120.

Rapido calcolo: i vini italiani appartenenti a una denominazione legalmente riconosciuta ammonta a 538. Questi dati possono essere facilmente reperiti dal sito del Ministero delle Politiche Alimentari, Agricole e Forestali - fonte ufficiale del nostro Paese - nel quale l'elenco è aggiornato fino al mese di Novembre 2011, integrato da notizie successive a questa data. Si pensi, ad esempio, che sei anni fa - nel 2006 - il totale dei vini appartenenti alle denominazioni in Italia erano circa 350. L'incremento nel corso degli anni è, per così dire, strepitoso. La qualità dei vini italiani è certamente aumentata nel corso di 15 anni - non c'è dubbio - ed è normale, si potrebbe anche dire auspicabile, che questo aumento sia certificato e riconosciuto con apposite denominazioni. L'Italia è un Paese con una lunghissima e innegabile storia, cultura e tradizione enologica, e ogni regione, ogni provincia, ogni comune vanta innumerevoli vini, spesso sbandierati come storici e tradizionali, spesso costruiti sulla scia di una semplice speculazione.

Sostenere, per esempio, la lunga tradizione e storia di un vino italiano prodotto con Merlot, Cabernet Sauvignon o Chardonnay, francamente, lascia perplessi oltre che basiti. In fin dei conti, una denominazione non certifica la tradizione e la cultura di un vino o di un luogo, in linea teorica, ne certifica l'origine. Garantisce l'area di produzione di un vino e che

questo sia prodotto seguendo le norme stabilite, per legge, dalla denominazione stessa, incluse uve, pratiche di vinificazione e maturazione. L'unica eccezione è relativa alle denominazioni che si fregiano della menzione "classico", usato per indicare una zona nella quale un vino è storicamente prodotto. Vedere nei vini "classici" l'intrusione di uve internazionali, lascia comunque perplessi, sia sulla storia, sia sulla tipicità. Casi come questi, inoltre, fanno sorgere dei leciti dubbi sulla reale funzione delle denominazioni e sul motivo per il quale, in Italia, ce ne siano così tante.

Molti sostengono che le denominazioni sono essenziali per la tutela di un prodotto, consentono la costruzione di una migliore identità, offrono una migliore garanzia commerciale, diminuiscono il rischio di deprecabili contraffazioni. Queste posizioni - a mio avviso - sono tutte opinabili. Un numero così elevato di denominazioni contribuisce in modo significativo a creare confusione nei consumatori, i quali, spesso, non considerano affatto la denominazione e acquistano secondo altri criteri. Spesso, molto spesso, ignorano perfino l'esistenza di molte denominazioni. Così tante denominazioni confondono l'offerta dell'Italia enologica anche e soprattutto all'estero. Se in Italia sono pochi a ricordare il nome di qualche decina di denominazioni del nostro Paese, all'estero a malapena conoscono il nome di un paio di DOCG e della loro esistenza. Se poi consideriamo la comunicazione, proprio a causa dell'enorme confusione provocata dalle legittime operazioni di promozione che ogni denominazione promuove, il consumatore resta disorientato, sommerso da un assordante "rumore".

Dal punto di vista commerciale, è incomprensibile il motivo per il quale spesso certi vini DOC, e talvolta anche DOCG, siano venduti per pochi euro, quando è evidente che per quella cifra a malapena si potrebbero coprire i costi di produzione e distribuzione. Non sempre il prezzo fa la qualità, ovviamente: un vino costoso non sempre è migliore di un vino economico. La contraffazione, infine, non si evita certamente con una denominazione: a testimoniarlo ci sono i tanti vini prodotti con il palese intento di sfruttare la scia del successo di altri. Fatta la legge, trovato l'inganno. Eppure in Italia è una continua corsa alla denominazione: tutti reclamano una denominazione,

### Sommario

|   |   |
|---|---|
| Italia DOC . . . . .                              | 1 |
| GUSTO DIVINO                                      |   |
| Il Ruolo dei Lieviti nella Degustazione . . . . . | 2 |
| I Vini del Mese . . . . .                         | 4 |
| EVENTI  |   |
| Notiziario . . . . .                              | 7 |
| NON SOLO VINO                                     |   |
| Aquavitae . . . . .                               | 7 |
| Wine Parade . . . . .                             | 8 |

### DiWINEtaste OnLine

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

tutti si affannano per raggiungere la DOCG, mettendo in campo tutto il *potere politico* a disposizione così da raggiungere l'ambito traguardo. I risultati di questa corsa, purtroppo, sono evidenti agli occhi di tutti, per meglio dire, sui calici di tutti. Una corsa che finisce - molto spesso - per fregiare vini deludenti, deprimenti e scoraggianti dell'ambita denominazione, vini che, nella migliore delle ipotesi, dimostrano una modesta, modestissima, qualità.

Senza volere fare dei nomi in particolare, ci sono molti vini DOC, ma anche DOCG, che una volta versati nel calice lasciano a dir poco perplessi sul loro valore e sulla qualità che dovrebbero rappresentare - di fatto - la più alta espressione dell'enologia italiana. Inoltre, differenze sconcertanti si possono rilevare anche nell'ambito di vini appartenenti alla stessa denominazione, vini che, in linea teorica, dovrebbero beneficiare delle medesime condizioni ambientali ed enologiche. Eppure i risultati sono così diversi che a stento si riesce a credere che si tratti dello stesso vino, espressione qualitativa del medesimo territorio. Il produttore, nel bene e nel male, fa la sua parte, non c'è dubbio. Queste considerazioni, presumo siano condivisibili alla luce dei fatti: possibile che gli organi competenti che istituiscono e poi controllano le denominazioni non se ne rendano conto? Possibile che non si riesca a capire l'enorme danno che la frammentazione di centinaia di denominazioni produce all'immagine enologica dell'Italia, non solo alla sua identità, ma anche alla sua qualità? Temo proprio di no e, forse, non interessa nemmeno che si prenda coscienza di questa situazione. A quanto pare, l'importante è avere una denominazione: tutto il resto non conta. Nemmeno il vino.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## Il Ruolo dei Lieviti nella Degustazione

I lieviti non sono solamente responsabili della fermentazione del mosto trasformandolo in vino, condizionano fortemente anche sue le qualità organolettiche

Il tema dei vini naturali è certamente fra quelli più attuali nel mondo della bevanda di Bacco. Se ne parla, a volte anche a sproposito, si conducono battaglie ideologiche al limite del ridicolo, si creano fazioni di appassionati e degustatori che non assaggiano vino a meno che non abbia *l'imprimatur* in etichetta o a parole di "vino naturale", o presunto tale. Sul fatto, poi, di cosa sia esattamente un *vino naturale*, nessuno sa rispondere o definirlo con chiarezza e certezza. In termini generali - senza pretesa di definirlo - per vino naturale si intende quello prodotto con interventi essenziali da parte dell'uomo, sia in vigna, sia in cantina, cercando di limitare, o perfino evitare, l'uso di sostanze di origine chimica, favorendo - nel contempo - pratiche e metodi *naturali*. Molti dimenticano, così per dire, che l'unico processo naturale e finale che riguarda il succo dell'uva, anche mantenendo al minimo l'intervento dell'uomo, è quello di diventare aceto. Lasciare fermentare il mosto senza intervenire in alcun modo - cioè come "Natura" vuole - significa consentire a batteri e lieviti di svolgere il lavoro che la Natura ha assegnato loro, con l'inevitabile risultato di produrre aceto.

Evitare la formazione di aceto durante la produzione di vino chiede l'indispensabile intervento dell'uomo che, attraverso la tecnologia e il controllo dei processi chimico-biologici, evita la contaminazione e lo sviluppo di batteri, oltre che malattie e difetti. Lo scopo dichiarato - e certamente nobile - della produzione dei vini naturali è quella di produrre una bevanda capace di esprimere le potenzialità e le qualità di un territorio, inteso come insieme di fattori diversi e distinti. Fra questi elementi, oltre all'uva, il territorio e il suo micro clima, troviamo anche il lievito, elemento spesso controverso, *naturalmente* presente nell'aria e che si deposita sulla buccia dell'uva. I lieviti, esattamente come tutti gli organismi e gli esseri viventi, disputano una "guerra" all'insegna della sopravvivenza, con il risultato che gli organismi più deboli o minoritari sono sopraffatti dalla specie più forte e che quindi diviene dominante. Lo stesso fenomeno si verifica - di fatto - anche durante la fermentazione del vino: una lotta senza quartiere tesa all'affermazione della specie più forte e che quindi sarà la principale responsabile dell'esito della fermentazione.

I lieviti, durante la fermentazione, non si limitano unicamente a "demolire" gli zuccheri del mosto, trasformandoli in in alcol etilico e altre sostanze, fra queste anidride carbonica e anidride solforosa. Durante la fermentazione, i lieviti, per effetto della loro attività, conferiscono al vino anche qualità organolettiche specifiche, tali da modificare - anche radicalmente - le qualità olfattive e gustative della bevanda. Questo insieme di qualità organolettiche derivanti dalla fermentazione si definiscono "secondarie", ricordando che quelle "primarie" sono relative alle qualità proprie dell'uva, mentre le "terziarie" sono relative al risultato dei processi di maturazione e affinamento. Il ruolo dei lieviti nella formazione degli aromi di un vino è

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno X - Numero 105, Marzo 2012

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 © 2012 Antonello Biancalana, DiWineTaste

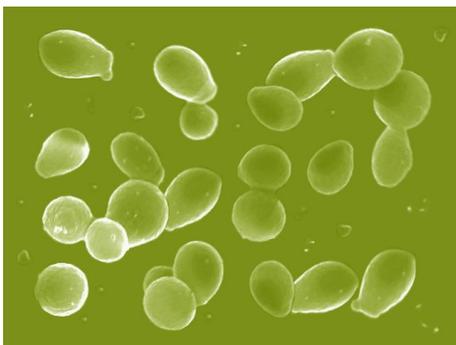
Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste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

comunque fondamentale e, non a caso, si dice che “*gli aromi primari sono nascosti nell’uva, ma è la fermentazione che li rivela*”. Ogni tipo e specie di lievito, batteri compresi, durante la loro attività sviluppano aromi e sapori diversi e non sempre queste “sensazioni organolettiche” sono considerate gradevoli nel vino.

La “colonia” di lieviti e batteri che entrano in contatto con il mosto e che lo trasformeranno in vino, non è di semplice determinazione, per essere precisi, è determinabile unicamente attraverso una specifica analisi di laboratorio. Sulla buccia dell’uva sono naturalmente presenti gli stessi lieviti e batteri presenti nella zona dove risiede il vigneto. Quando l’uva è pigiata, operazione essenziale per la produzione del mosto, questi lieviti e batteri entrano in contatto con il succo dell’uva, iniziando così il processo di fermentazione. Ogni specie di lievito, oltre a conferire al vino qualità organolettiche specifiche, necessita di condizioni tali da favorire la propria attività biologica, fra queste, la temperatura. Grazie alle ricerche sulla fermentazione e sull’attività biologica dei lieviti - ricerche che hanno avuto un fondamentale contributo nel lavoro di Louis Pasteur - il controllo della temperatura in fermentazione consente, di fatto, la piena attività di certi lieviti e l’inibizione di altri.

Il principale ceppo di lievito responsabile della fermentazione del mosto è il celeberrimo *Saccharomyces Cerevisiae*, lo stesso impiegato per la fermentazione della birra. Non si tratta dell’unico ceppo di lievito responsabile della produzione del vino, ma - di fatto - è quello che si cerca di favorire principalmente durante la fermentazione. Questo particolare lievito è lo stesso che viene selezionato nei laboratori produttori del cosiddetto “lievito selezionato”. Il *Saccharomyces Cerevisiae* è presente anche nel cosiddetto “lievito autoctono”, unitamente anche ad altri lieviti e batteri, non sempre utili per ottenere una fermentazione stabile e proficua ai fini enologici. Usare il cosiddetto “lievito autoctono” o “indigeno”, significa certamente conferire al vino qualità “autoctone” del luogo, ma anche correre il rischio di sviluppare una colonia di batteri e lieviti *ignoti* e che non sempre producono un risultato *decente*.

Per questo motivo, i produttori che fanno uso del lievito “indigeno” - cioè quello che la Natura e tutti gli altri fattori ambientali esistenti nel suo vigneto depositano sulle bucce dell’uva - raramente corrono il rischio di usarlo “tal quale”. A meno che non abbiano la fortuna di coltivare il proprio vigneto in un territorio *baciato dalla buona sorte di Madre Natura*, nel quale si trovano lieviti e batteri “positivi” ai fini enologici, in genere



*Saccharomyces Cerevisiae*: la specie di lievito principalmente utilizzata per la fermentazione del vino

si tende a operare una selezione in laboratorio di un campione del proprio lievito indigeno così da “depurarlo” da lieviti e batteri indesiderati. Va altresì detto che in cantina si opera una “naturale” selezione del lievito indigeno durante il controllo della fermentazione. Una delle tecniche *naturali* più diffuse in cantina è il controllo della temperatura di fermentazione. Questa tecnica - certamente utile e notoriamente essenziale per la finezza di un vino - di fatto opera una selezione spietata sulla colonia dei lieviti presenti nel mosto, inibendo l’attività di quelli che non riescono a “vivere” a certe temperature.

Si deve inoltre osservare che la consueta tecnica di sanificare il mosto prima di attivare la fermentazione, aggiungendo anidride solforosa, opera una preliminare selezione dei lieviti. L’anidride solforosa letteralmente intossica alcune specie di lieviti, tutti considerati negativi ai fini della fermentazione di qualità, trattamento al quale sopravvivono solamente i ceppi più forti e resistenti. I luoghi nei quali si svolge la fermentazione sono *naturalmente* popolati da lieviti, non solo quelli presenti nell’aria, ma anche quelli che si sono sviluppati e moltiplicati durante le precedenti fermentazioni. Anche i lieviti presenti in cantina andranno successivamente a *inquinare* il mosto, aggiungendosi a quelli già presenti, fenomeno che si può considerare come un’ulteriore selezione. L’inevitabile conseguenza di questi fattori, oltre alle condizioni tecniche e ambientali, è quello di operare una selezione sui lieviti indigeni. Il risultato finale è quindi fortemente condizionato dalla capacità dell’enologo nel controllare i processi di fermentazione, oltre a “vivere” in un contesto ambientale privilegiato.

Il vino, ovviamente, non è il semplice risultato della fermentazione svolta dai lieviti, ma è innegabile che questo fondamentale processo condizioni profondamente le qualità organolettiche del prodotto finale. Con lo scopo di ottenere dalla fermentazione qualità organolettiche gradevoli, seppure identificative di un luogo e di un terroir, è comunque indispensabile che questo processo sia scrupolosamente controllato. Per questo motivo, molti produttori di vino preferiscono utilizzare il lievito selezionato, capace di rendere la fermentazione più affidabile, controllabile e stabile. L’impiego del lievito selezionato produce anche un risultato organolettico specifico e tipico, portando quindi all’inevitabile *omologazione* delle qualità organolettiche dei vini. In altre parole, un vino prodotto con lieviti selezionati è facilmente riconoscibile attraverso un sommario esame olfattivo, poiché le sue caratteristiche aromatiche sono comuni a tutti i vini che lo utilizzano nella fermentazione.

Esistono diversi tipi di lieviti selezionati e spesso i laboratori che lo producono offrono colture e specie adatte a ogni tipo di vino. I principali produttori di lieviti selezionati sono in grado di offrire specie adatte per vini bianchi, vini bianchi aromatici, vini rossi e rosati, spumanti e vini passiti, tanto per citare gli esempi più comuni. Ogni ceppo di lievito possiede qualità proprie che non sono unicamente associate alle caratteristiche organolettiche che conferirà al vino. Per chiarire meglio il concetto, prendiamo come esempio un vino passito. Una delle caratteristiche di questi vini è l’alta percentuale di alcol, spesso superiore al 15%, pertanto è indispensabile che il lievito utilizzato per la sua fermentazione sopravviva e sia capace di “lavorare” anche con quantità elevate di alcol. In questi casi si preferisce l’impiego del *Saccharomyces Bayanus*, capace di tollerare quantità di alcol superiori rispetto al celeberrimo *Saccharomyces Cerevisiae*. Questi due lieviti ap-

partengono allo stesso genere *Saccharomyces*, tuttavia producono risultati di fermentazione diversi, conferendo specifiche qualità organolettiche al vino.

Se è vero che il contributo organolettico del lievito selezionato è piuttosto prevedibile, quello del lievito indigeno è decisamente imprevedibile. L'imprevedibilità del lievito indigeno - autoctono o non selezionato - deve essere comunque considerata in senso positivo e in senso negativo. Se il controllo della fermentazione non è rigoroso, così come in presenza di una "colonia" di lieviti e batteri diversificata e confusa, il risultato potrebbe essere un vino con qualità organolettiche piuttosto scadenti, anche caratterizzato da evidenti difetti. In effetti, la fermentazione con un lievito indigeno può essere considerata come una sorta di lotteria: qualora a prendere il sopravvento fossero i lieviti e i batteri non utili ai fini della qualità, il risultato sarà certamente negativo. Usando un lievito indigeno, e nel caso la fermentazione sia condotta principalmente da lieviti utili ai fini enologici, il risultato finale sarà sempre e comunque determinato anche dall'influsso organolettico di altri lieviti e batteri minoritari.

Questo non significa che l'influsso di altri lieviti e batteri minoritari sia necessariamente negativo: molto spesso il loro apporto alle qualità organolettiche del vino è assolutamente positivo, conferendo maggiore complessità e diversificazione sensoriale. L'impiego di lievito indigeno è certamente più difficoltoso rispetto a quello selezionato, motivo per il quale la maggioranza dei produttori tende a non usarlo. Il lievito selezionato assicura un avvio della fermentazione più rapido, un maggiore controllo, maggiore stabilità, migliore garanzia sul risultato finale, aromi e sapori compresi. Per contro, l'enorme variabilità della colonia componente il cosiddetto lievito indigeno, lo rende decisamente imprevedibile, nonostante certe pratiche sanitarie ed enologiche operino - di fatto - una notevole selezione sui suoi componenti.

La popolazione di lieviti e batteri componenti il lievito indigeno va comunque considerata come espressione di un determinato territorio, alla stregua di tutti gli altri fattori ambientali, poiché influisce direttamente sulle qualità organolettiche del vino. Da questo punto di vista, l'uso di lievito selezionato nasconde queste qualità tipiche e territoriali, conferendo aromi e sapori omologati e replicabili ovunque. L'influsso del lievito - sia selezionato, sia indigeno - sulle qualità organolettiche del vino non è comunque destinato a imprimere il suo marchio per sempre. Con il tempo e con la maturazione, le qualità organolettiche conferite dal lievito al vino tendono ad attenuarsi, lasciando la scena al carattere *autentico* del vino, così come alle sue qualità terziarie. L'impatto del lievito sul vino è infatti molto forte e dominante subito dopo il termine della fermentazione e durante la gioventù del vino, per poi attenuarsi progressivamente con il procedere del tempo.

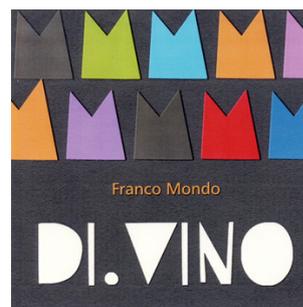


## I Vini del Mese

### 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



### Monferrato Rosso Di.Vino 2009 Franco Mondo (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

Monferrato Rosso Di.Vino 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, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, pepe rosa 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 ciliegia, prugna e ribes. Monferrato Rosso Di.Vino è prodotto con uve da vendemmia tardiva e matura per 6 mesi in botte.

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



### Barbera d'Asti Superiore Nizza Vigna delle Rose 2007 Franco Mondo (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barbera d'Asti Superiore Nizza Vigna delle Rose si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato,

poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, pepe rosa, macis e mentolo. 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 ciliegia, prugna e mirtillo. Barbera d'Asti Superiore Nizza Vigna delle Rose matura per 18 mesi in barrique.

*Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



**Morellino di Scansano Riserva 2008**  
**Moris Farms (Toscana, Italia)**

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

Prezzo: € 18,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Morellino di Scansano Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, ribes, vaniglia, tabacco, 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. 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*



**Avvoltore 2009**  
**Moris Farms (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (75%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (5%)

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Avvoltore si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco 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 ribes, mirtillo, lampone, vaniglia, rosa, tabacco, cioccolato e macis. 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, prugna e ribes. Avvoltore matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Daunia Nero di Troia Nobiles 2010**  
**Antica Cantina (Puglia, Italia)**

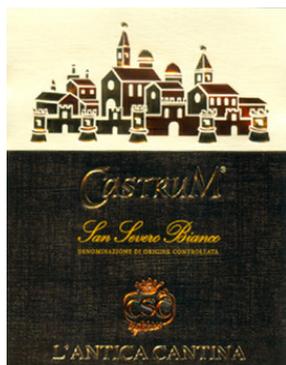
Uvaggio: Uva di Troia

Prezzo: € 4,25

Punteggio: ◆◆◆🌟

Daunia Nero di Troia Nobiles si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna, mora e violetta seguite da aromi di mirtillo, amarena e carruba. 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 prugna, mora e amarena. Daunia Nero di Troia Nobiles matura in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne saltata*



**San Severo Bianco Castrum 2010**  
**Antica Cantina (Puglia, Italia)**

Uvaggio: Bombino Bianco (50%), Trebbiano Toscano (40%),  
 Malvasia Bianca (10%)

Prezzo: € 4,35

Punteggio: ☆☆☆ ☆

San Severo Bianco Castrum si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina seguite da aromi di biancospino, miele, pesca e ananas. 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, pera e susina. San Severo Bianco Castrum matura in vasche d'acciaio.

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



**Valpolicella Classico Superiore Ripasso Pojega 2009**  
**Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvinone (70%), Corvina (15%), Rondinella, Molinara (15%)

Prezzo: € 9,80

Punteggio: ☆☆☆ ☆

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Pojega 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 prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, lampone, vaniglia e carruba. 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 prugna, mora e amarena. Valpolicella Classico Superiore Ripasso Pojega matura in botte per 12 mesi.

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



**Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi**  
**2006**  
**Guerrieri Rizzardi (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Corvinone (45%), Corvina (21%), Rondinella (15%),  
 Barbera (11%), Sangiovese (8%)

Prezzo: € 36,50

Punteggio: ☆☆☆ ☆

Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, cioccolato, cannella, tabacco, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Amarone della Valpolicella Classico Villa Rizzardi matura per 12 mesi in barrique e per 24 mesi in botte.

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



**Montefalco Sagrantino 2008**  
**Romanelli (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ☆☆☆ ☆

Questo Montefalco Sagrantino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e violetta seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, macis e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Questo Montefalco Sagrantino matura per 18 mesi in botte a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

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



### Montefalco Sagrantino Passito 2008 Romanelli (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 18,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questo Montefalco Sagrantino Passito si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, amarena e prugna seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, cioccolato, tabacco, macis, smalto, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, amarena e prugna. Questo Montefalco Sagrantino Passito matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Crostate di frutti di bosco

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).

### È Nata la Piccolina de Il Mosnel: il Franciacorta da 375ml

Franciacorta Brut in formato da single, ovvero la demi-bouteille da 0,375 litri da tenere sempre in casa per concedersi un calice di Franciacorta anche se si è soli o in due, oppure quando la classica bottiglia da 0,75 litri sarebbe troppo impegnativa. Un Franciacorta Brut dalla spuma generosa, dai gradevoli sentori di frutta fresca, con note floreali, ideale da stappare per un romantico brindisi o un aperitivo stuzzicante o, ancora, quando ci si vuole regalare un vino particolare per accompagnare un risotto leggero o un piatto a base di pesce. A crearlo sono state le Tenute La Montina di Monticelli Brusati (Brescia). Lo si troverà in tiratura limitata di 10.000 bottiglie

nelle migliori enoteche italiane, anche in confezione regalo da 12 bottiglie.

Etichetta avorio, la Piccolina completa la gamma dei Brut delle Tenute La Montina e si va ad aggiungere alla Classica da 0,75 litri, alla Magnum da 1,5 litri e al Jeroboam da 3 litri. Un *en plein* per il Franciacorta che la famiglia Bozza ritiene biglietto da visita dell'azienda, per un Brut che è piena espressione del territorio da cui proviene, raffinata Cuvée di uve selezionate di Chardonnay e Pinot Nero raccolte nel 2009 in vari vigneti situati in ben sette comuni della Franciacorta, in modo da trarre il meglio da terreni, clima, esposizione.

«Abbiamo voluto creare questa bottiglia perché riteniamo che sia un formato di cui si sente sempre più la necessità e che viene incontro ai nuovi trend del vino - spiega Michele Bozza, responsabile marketing dell'azienda - un formato adatto ai giovani, agli appassionati di bollicine che possono gustare un calice senza aver l'impegno di stappare una bottiglia più grande che non si finirebbe di consumare. Ma anche un formato richiesto da importanti catene alberghiere, soprattutto straniere, con le quali abbiamo il piacere di lavorare e in particolare dal mercato londinese, dove siamo particolarmente presenti.»



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 Cuore di Aleatico Nannoni (Toscana, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Aleatico

Prezzo: € 49,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Questa grappa si presenta limpida, incolore e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di mora, prugna, viola appassita, nocciola e lampone, con pungenza dell'alcol poco percettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza,

equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e lampone. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. 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      | ↔ | Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)                               |
| 2      | ↗ | Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)                           |
| 3      | ↘ | Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia) |
| 4      | ↘ | Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)                 |
| 5      | ↗ | Batàr 2008, Querciabella (Italia)  |
| 6      | ↘ | Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)                     |
| 7      | ↗ | Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)                      |
| 8      | ↗ | Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)   |
| 9      | ↘ | Confini 2007, Lis Neris (Italia)   |
| 10     | ↗ | Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)             |
| 11     | ↗ | Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)   |
| 12     | ↘ | Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)                          |
| 13     | ↘ | Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)        |
| 14     | ☆ | Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)            |
| 15     | ↘ | Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)                                     |

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