

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XI - Numero 116, Marzo 2013

Sagrantino: Orgoglio di una Terra

Il Sagrantino mi piace. Mi piace davvero molto. Sono consapevole, in questa predilezione, di essere in buona compagnia, cosa che mi rende certamente contento e mi procura ampia soddisfazione. Non perché il Sagrantino è *vino della mia terra*, per meglio dire, della mia regione - io sono nato della nobile ed etrusca Perugia - e Montefalco si trova a circa quaranta chilometri dal luogo dove sono nato e dove abitualmente vivo. Il Sagrantino è vino mio prediletto, nonostante possa essere considerato lontano da quella categoria di vini che maggiormente verso nel mio personalissimo calice e dei quali traggo il maggiore piacere. Vini che esprimono, innanzitutto, eleganza ed equilibrio, un esempio su tutti, il mio amato Pinot Nero, il buon Pinot Nero, ovviamente. Così come adoro il grande Nebbiolo, nelle sue diverse espressioni territoriali, non solo quelle dettate dalle terre del Piemonte, nel quale trovo sempre un'affascinante eleganza, ben evidente nonostante la prorompente potenza.

Vino scontroso, non sempre facile da capire e da apprezzare, al Sagrantino si muove spesso l'accusa di essere troppo potente, troppo irruente al gusto, vista la sua inarrivabile generosità di sostanze polifenoliche e di tannini. Un'accusa che si muove sia allo stile dei vini della grande uva rossa di Montefalco - quello rosso, robusto e secco - sia allo stile storico e antico, ma sempre magnificamente vivo, che unisce la dolcezza alla potenza, il cosiddetto *passito*. Oggi il Sagrantino ha raggiunto, con pieno merito e onore, l'apice dell'olimpo del vino, non solo in Italia, ma anche nel mondo. Il merito - evidentemente - va riconosciuto indiscutibilmente alle prime cantine e aziende vitivinicole che, con caparbità, tenacia e, se me lo permettono, un'ammirevole ma di certo non folle, *lungimiranza*, hanno investito su quest'uva e sul territorio. Un esempio su tutti, la cantina Arnaldo Caprai e l'encomiabile impegno di Marco Caprai, al quale va l'indiscusso merito di avere fatto conoscere il Sagrantino al mondo intero. L'impegno di Marco Caprai è andato ben oltre l'investimento personale, operando anche nella promozione e, soprattutto, nel fondamentale lavoro di ricerca e sviluppo, anche grazie al contributo di illustri e competenti

esperti.

Il mio interesse e la mia passione per il Sagrantino mi hanno accompagnato dal momento nel quale ho maturato una consapevolezza "matura" sul vino, poco più di venticinque anni fa, praticamente poco dopo avere raggiunto l'*età legale* per il consumo della bevanda grata a Bacco. Ricordo che, a quei tempi - verso la fine degli anni 1980 - godevo con enorme soddisfazione dei Sagrantino che già facevano bella mostra di sé negli scaffali della mia città. I ricordi più *vivi* si illuminano del rubizzo e scurissimo contenuto delle bottiglie di Arnaldo Caprai, Adanti, Antonelli, Milziade Antano, Rocca dei Fabbri e Paolo Bea. A quei tempi, certamente, il Sagrantino aveva anche altri interessanti interpreti - degni e significativi, senza ombra di dubbio - ma per godere delle loro bottiglie si doveva necessariamente andare nelle loro cantine, poiché piuttosto difficili da reperire nelle enoteche. Anche il Sagrantino passito percorreva la sua *nuova strada* e, a quei tempi, l'interprete più alto del Sagrantino dolce era certamente Giuliano Ruggeri, ruolo che ancora oggi svolge con encomiabile impegno e con straordinari risultati.

Parlare delle figure di riferimento e di rilievo del mondo del Sagrantino degli anni 1980, impossibile non citare Alvaro Palini - dal carattere poliedrico e caparbio, un po' come lo è il Sagrantino e i figli della sua terra - che ha espresso la sua visione per il vino di Montefalco nelle bottiglie della cantina Adanti. Oggi in questa cantina troviamo Daniel Palini - figlio di Alvaro - altrettanto bravo e competente, pacato e riflessivo, con innegabile talento, non solo per la cantina e la vigna, ma anche per la degustazione. E poi Filippo Antonelli, persona di squisita disponibilità e cortesia, altro importante personaggio del Sagrantino che, da sempre, ha mantenuto alta la bandiera dell'uva e del vino di Montefalco: i suoi vini sono certamente fra le migliori bottiglie di questo territorio. A quei tempi sentivo parlare di questi e altri personaggi del Sagrantino - e, va detto, ne sentivo parlare con rispetto e ammirazione - oggi, mio privilegio e mio onore, li conosco personalmente, e il mio ringraziamento è immutato e rinnovato per tutte le belle emozioni che i loro vini sanno regalarmi.

Sommario

Sagrantino: Orgoglio di una Terra	1
GUSTO DIVINO	
Vino e Terroir	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	8

DiWINEtaste OnLine

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

In questi 25 anni il Sagrantino ne ha fatta di strada e, durante il suo straordinario viaggio, altri personaggi si sono uniti a questa meravigliosa avventura, contribuendo al prestigio e alla qualità del grande rosso dell'Umbria. Eppure, il Sagrantino - nella sua versione più celebre, cioè secco e robusto - è un vino piuttosto giovane, con una storia che non arriva nemmeno a 50 anni. Molto è stato fatto, ma ritengo che molto ancora deve essere fatto, soprattutto nella formazione di un'identità forte e decisa, legata al territorio di Montefalco, nello sforzo corale di tutti i produttori. Non è un caso se si dice *uniti si vince, divisi si perde*. Soprattutto se si considera che nella sua giovane età - poco più di quaranta anni di storia, in senso enologico, sono molto pochi - c'è ancora molto da scoprire delle potenzialità di questa straordinaria uva rossa, da ricordare, con il più alto contenuto di sostanze polifenoliche al mondo. Proprio il tempo, infatti, comincia a fare scoprire la potenzialità del paziente lavoro degli anni e come possa regalare al Sagrantino un'immagine di spiccata eleganza, nonostante la sua poderosa struttura.

Questi ricordi sono tornati vivi qualche sera fa, quando ho posto la mia attenzione su due bottiglie che acquistai a quei tempi: un Sagrantino di Montefalco 1985 di Adanti e uno annata 1990 di Arnaldo Caprai. Cavatappi e calice alla mano, quei vini erano ancora vivi e scalpitanti, certo, il tempo aveva regalato loro un carattere più austero e ricco, ma la personalità del Sagrantino era ben presente, viva e *arzilla*. Bottiglie aperte con spirito di studio poiché chi degusta vino non ha alternativa: si deve mantenere sempre in allenamento, con vini di ogni luogo e zona, giovani e, non da meno, maturi. Certo, si tratta di due Sagrantino appartenenti a un'epoca oramai lontana e lo stile di produzione attuale è ben diverso, forte anche dell'esperienza dei produttori che - in questi anni - hanno compreso le potenzialità del nobile rosso Umbro. Si è compreso il ruolo del tempo: i produttori - ai quali va il mio sostegno e incoraggiamento - hanno iniziato a commercializzare *cru* di Sagrantino; un contributo immenso per la comprensione delle potenzialità del territorio e delle singole espressioni ambientali e viticole. Quelle due bottiglie mi hanno fatto ricordare la passione che avevo già a quei tempi per il Sagrantino di Montefalco. Passione che mi ha sempre accompagnato e tengo cara ancora oggi con accresciuta dedizione. Sì, il Sagrantino mi piace. Mi piace davvero molto.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Vino e Terroir

La vite, quindi in vino, lega profondamente la sua vita e la sua capacità di espressione con il territorio nel quale è coltivata, in un legame indissolubile fra la natura e l'uomo

Il vino è il risultato di diversi fattori, l'unione di molteplici interazioni fra l'uomo e la natura, che si realizza in modo fondamentale e irrinunciabile nella vigna e nella successiva trasformazione dei suoi frutti. La vite, esattamente come qualunque altra pianta che affonda le sue radici nel suolo, stabilisce un legame fondamentale tale da determinare il suo ciclo vitale. Il legame con l'ambiente, di fatto, non riguarda solamente le piante: qualunque essere vivente - uomo compreso - subisce il condizionamento dei fattori ambientali, naturali e artificiali del contesto nel quale vive. Questi fattori influiscono profondamente sulla crescita, lo sviluppo, l'espressione e tutto quello che è il risultato dell'interazione e combinazione di queste condizioni. Riferito in modo specifico alla vite, le condizioni ambientali e i fattori interagiscono con la sua espressione - ai quali si unisce, inevitabilmente, l'opera dell'uomo - influiscono in modo sostanziale sulla qualità e sulle caratteristiche organolettiche e sensoriali del vino.

L'influsso delle condizioni ambientali sul vino è da sempre motivo di osservazione e, non da meno, di infinite discussioni e supposizioni, lodi e demeriti, non sempre dimostrabili in modo oggettivo. Da quando l'uomo ha, per così dire, scoperto il vino - come prodotto gradevole e grato, risultato del controllo del processo di fermentazione del mosto dell'uva - si sono scritte infinite pagine, tutte a dimostrare e a supportare la bontà e la qualità di certi vini prodotti in determinate zone. Dagli albori della civiltà, dal momento dell'invenzione della scrittura, fino ai nostri giorni, ogni era e ogni epoca ha avuto - e continua ad avere - opere letterarie e testimonianze scritte dedicate al vino, nelle quali, inevitabilmente, si racconta la qualità dei vini prodotti in ogni territorio. Se è vero che, a volte, i migliori vini corrispondono a quelli prodotti nelle zone dove l'autore è nato o ha comunque un legame vitale, è innegabile che il territorio e l'ambiente influiscono fortemente sul vino.

L'insieme dei fattori che determinano l'unicità della produzione di un vino, di uno specifico vino in uno specifico territorio, sono generalmente definite con il termine francese *terroir*. Parola di difficile traduzione, poiché non ha una diretta equivalenza con l'italiano, *terroir* si può definire come l'insieme delle condizioni che si verificano e interagiscono in una determinata zona geografica, con una superficie generalmente limitata, sia condizioni di ordine naturale e "spontaneo", sia di ordine "umano". I Francesi usano il termine *terroir* per indicare tutti quei prodotti riconducibili all'unicità di un territorio, definibili come prodotti *locali* e *territoriali*. Il termine *terroir*, nonostante sia spesso riferito al vino, è comunque utilizzato per qualunque prodotto dell'agricoltura, come risultato del legame fondamentale e irrinunciabile fra l'uomo e la natura, le condizioni, uniche e irripetibili, che esistono in un determinato luogo.

Le condizioni che definiscono il *terroir* sono molteplici. Fra i principali fattori si ricordano le condizioni naturali e ambientali del luogo, le caratteristiche chimiche e fisiche del suo-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XI - Numero 116, Marzo 2013

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2013 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

lo, le condizioni meteorologiche e climatiche, la posizione del vigneto - quindi esposizione e altitudine - l'influsso dei fenomeni meteorologici locali, incluso vento, temperatura e umidità. Il concetto di *terroir* non definisce mai superfici estese, spesso si riferisce unicamente a un singolo vigneto di una tenuta. Questa limitazione geografica trova evidentemente un riscontro diretto nella realtà: due vini prodotti con le stesse uve, anche dallo stesso produttore, ma provenienti da vigneti distanti fra loro anche poche decine di metri, esprimono nel calice qualità sensoriali e organolettiche uniche e distinte. In altre parole, il concetto di *terroir* è la chiara opposizione dell'omologazione, riconoscendo l'unicità e l'irripetibilità delle condizioni specifiche di ogni singola parcella di territorio.

A questi fattori concessi dalla Natura a ogni singolo territorio, si aggiunge anche l'inevitabile intervento dell'uomo e il modo con il quale questo interagisce con i fattori locali, limitando quanto più possibile la sua opera di alterazione. Qualunque intervento agronomico e viticulturale apportato dall'uomo nell'ambiente, comprendendo in questo anche qualunque pratica enologica, idealmente allontana il vino dall'autentica espressione del *terroir*. Questo non significa, in ogni caso, che l'uomo debba delegare completamente alla Natura il suo ruolo espressivo, poiché - va ricordato - il vino non esiste in natura e la sua produzione richiede inevitabilmente l'opera dell'uomo. L'intervento e il talento dell'uomo svolgono infatti l'indispensabile ruolo di controllo e verifica dei singoli processi viticulturali ed enologici, così da assicurare un prodotto genuino ed esente da difetti gravi, tali da compromettere la qualità oggettiva del vino.

A tale proposito, risulta del tutto inaccettabile giustificare la presenza di difetti in un vino riconducendoli all'espressione del *terroir*: oltre che scorretto e disonesto, dimostra - senza appello - l'incapacità dell'uomo a interpretare correttamente e con rispetto il *terroir*. Quanto appena detto non deve comunque dare luogo a malintesi. L'intervento dell'uomo non deve essere eccessivamente correttivo o invasivo, ricorrendo a pratiche e tecniche tali da annullare l'espressione delle uve e del luogo, con il solo scopo di prevenire eventuali difetti. In questo senso, qualunque vino *industriale* e *tecnologico* rappresenta la negazione totale del concetto di *terroir*. Il ruolo dell'uomo - facendo uso della propria intelligenza, cultura e talento - deve



Una giovane pianta di vite: un legame forte con la terra che troverà espressione nei suoi vini

quindi svolgere il ruolo di "garante", aiutando le condizioni del *terroir* a raggiungere la piena espressione qualitativa, compresi gli inevitabili limiti del territorio, delle uve e di tutto quello che il *terroir* mette a disposizione.

Ogni *terroir* ha caratteristiche positive e negative, fattori che devono essere sempre valutati in funzione delle varietà di uve che si coltivano nel territorio. Ogni varietà di uva, infatti, produce risultati decisamente diversi, a volte anche opposti, a seconda del luogo dove cresce e in funzione delle condizioni viticulturali ed enologiche. Ad esempio, un vino prodotto con uva Merlot - che generalmente produce vini dai colori intensi e di apprezzabile morbidezza - coltivato in un suolo ricco di argilla e in un clima caldo, produrrà un vino decisamente più robusto e ricco rispetto a quello prodotto con la stessa uva, ma coltivato in un suolo ricco di sabbia e in un clima freddo. Nell'ultimo caso, l'uomo non deve certamente esasperare la condizione del *terroir* ricorrendo a procedure eccessive, sia in termini culturali sia in termini enologici, con lo scopo di ottenere un vino totalmente estraneo alla natura del luogo, cercando quindi di superare i limiti specifici del *terroir*. *Terroir* è, prima di tutto, comprensione e rispetto di un luogo e delle sue uve, quindi, dei suoi vini e, irrinunciabile, tesa a promuovere la loro qualità e priva di difetti.

Ad onore del vero, nel corso degli anni, l'intervento dell'uomo ha comunque alterato le espressioni del *terroir*, introducendo - talvolta per necessità - elementi indispensabili per la sopravvivenza e l'adattamento della vite. Basti pensare a quanto accaduto alla fine del 1800, quando la viticoltura in Europa si è trovata ad affrontare quello può essere definito il flagello più temibile della storia del vino: la fillossera. Fra gli elementi che costituiscono il *terroir*, la vite rappresenta - innegabilmente - il fondamentale e indispensabile elemento che ne consente l'espressione. La vite, com'è noto, e come qualunque altra pianta, si assicura il nutrimento, e quindi la sopravvivenza, attraverso l'apparato radicale che affonda in profondità nel suolo. La fillossera, attaccando l'apparato radicale della vite, porta alla sua morte. I danni che provocò la fillossera con il suo arrivo in Europa furono ingenti, tanto da minacciare l'estinzione della *Vitis Vinifera* nel Vecchio Continente. La soluzione proposta, ancora oggi praticata, è stata quella di sostituire l'apparato radicale originale delle viti europee con quello di viti americane resistenti alla fillossera.

La soluzione è stata indispensabile, tuttavia ci si è sempre interrogati quanto l'aver innestato le varietà europee su apparati radicali di viti americane, possa avere alterato, non solo il ciclo vitale della vite, ma anche le qualità e le potenzialità dei vini. Non solo, la pratica di innestare apparati radicali di varietà americane sulle varietà europee di viti da vino, ha avuto - e continua ad avere - una forte attività di studio e di ricerca con lo scopo di selezionare gli apparati radicali più adatti, opportuni e proficui per ogni tipo di uva e per ogni tipo di territorio e di suolo. Infatti, all'atto dell'impianto di un nuovo vigneto, la scelta non riguarda unicamente la varietà dell'uva, ma anche al tipo di apparato radicale. Questo significa che la stessa varietà, innestata su apparati radicali diversi, produce risultati enologici diversi, poiché ogni apparato radicale ha caratteristiche distinte e capacità di approvvigionamento idrico e di nutrienti specifico.

Fra gli elementi che costituiscono il *terroir* troviamo infatti anche la composizione del suolo, l'approvvigionamento idrico

co, la disponibilità di sostanze minerali e organiche. La scelta dell'apparato radicale determina quindi il modo con il quale questi fattori sono assorbiti e utilizzati dalla vite, pertanto, anche la piena espressione del *terroir* può risultare alterata. Si considerino, per esempio, due viti appartenenti alla medesima varietà e stesso clone, piantate nello stesso vigneto, una vicino all'altra, ma con apparato radicale diverso: le uve prodotte dalle due viti avranno qualità e caratteristiche diverse, quindi, anche il vino sarà diverso. Altro elemento introdotto dall'uomo e che certamente influisce sul vino, è l'impiego dei cosiddetti lieviti selezionati. I lieviti sono naturalmente presenti sulla buccia delle uve e - va detto - non tutti sono utili e positivi per la qualità della fermentazione. In ogni *terroir* si trovano inoltre ceppi e varietà di lieviti diverse, sia positivi sia negativi ai fini della fermentazione.

L'uso dei lieviti selezionati impone al vino delle qualità *omologate*, operando un'autentica sopraffazione della flora di lieviti tipici di ogni specifico *terroir*. Il lavoro iniziale dei lieviti selezionati - generalmente molto efficienti e presenti in quantità dominante - produce l'inibizione delle varietà di ceppi di minore efficienza o di quelli che producono sostanze tali da pregiudicare la finezza organolettica del vino. A titolo di chiarezza, i lieviti selezionati sono costituiti unicamente da *Saccharomyces Cerevisiae*, comunque e naturalmente presente nella popolazione dei lieviti che si trovano nell'atmosfera e sulle bucce dell'uva. Non si intende affermare, ovviamente, che i lieviti naturalmente presenti in ogni *terroir*, e che contribuiscono alla definizione del carattere dei vini, siano negativi ai fini della fermentazione. Ma è innegabile che molti di questi, spesso del tutto sconosciuti e poco controllabili, possono risultare negativi ai fini della fermentazione, talvolta anche impedendone il completamento, condizione che non va confusa con il concetto di *terroir* e della sua espressione.

Il *terroir* è un concetto che trova strenui e appassionati sostenitori, mentre per altri - una minoranza, in verità - si tratta di un elemento eccessivamente sovrastimato nella produzione dei vini. La degustazione sensoriale dimostra la fondatezza del concetto di *terroir*, poiché la valutazione di vini con caratteristiche analoghe dal punto di vista viticolo ed enologico, ma prodotti in territori diversi, anche geograficamente vicini, evidenziano sostanziali differenze organolettiche e sensoriali. La cultura del *terroir* è particolarmente viva e sostenuta in Francia, dove i produttori - fieri della propria identità territoriale - vedono in questo elemento i caratteri di unicità e irripetibilità dei loro vini. Dalla Francia il concetto di *terroir* si è diffuso in ogni paese del mondo, soprattutto in quelli dove si cerca di rivalutare la diversità territoriale e il patrimonio delle uve locali, come l'Italia.



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



Amarone della Valpolicella Classico 2007 Santa Sofia (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina, Corvinone (70%), Rondinella (25%), Molinara (5%)

Prezzo: € 34,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Amarone della Valpolicella Classico 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 viola appassita seguite da aromi di prugna, vaniglia, tabacco, mirtillo, cioccolato, macis, cuoio, cannella, tamarindo 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, amarena e prugna. Amarone della Valpolicella Classico matura per 36 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Recioto della Valpolicella Classico 2009
Santa Sofia (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina, Corvinone (70%), Rondinella (25%), Molinara (5%)

Prezzo: € 19,00 - 50cl

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Questo Recioto della Valpolicella Classico si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impenetrabile alla luce. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, pepe rosa, tamarindo, macis, cannella e cioccolato. 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, prugna e amarena. Questo Recioto della Valpolicella Classico matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Cioccolato, Dolci di frutta secca, Formaggi piccanti e stagionati



Sagrantino di Montefalco Passito 2007
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

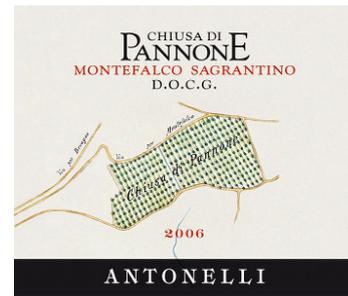
Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 25,00 - 375ml

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Questo Sagrantino di Montefalco Passito si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, impenetrabile alla luce. 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 amarena, vaniglia, cioccolato, cannella, pepe rosa, tabacco, macis e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e dolce, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Questo Sagrantino di Montefalco Passito matura per 12 mesi in botte a cui seguono 16 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Dolci di frutta, Pasticceria secca, Formaggi stagionati



Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone 2006
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 29,00

Punteggio: ☆☆☆☆☆

Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone 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, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, tabacco, vaniglia, pepe rosa, cioccolato, cannella, cuoio, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone matura per 21 mesi in botte, 3 mesi in vasche di cemento e per 2 anni in bottiglia.

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



Sant'Antimo Vin Santo Occhio di Pernice 2007
Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese Grosso (70%), Malvasia Nera (30%)

Prezzo: € 24,00 - 50cl

Punteggio: ☆☆☆☆ ☆

Sant'Antimo Vin Santo Occhio di Pernice si presenta con un colore giallo ambra scuro e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva secca, fico secco e caramello seguite da aromi di confettura di amarene, dattero, cioccolato, miele, dattero, vaniglia, tabacco e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e confettura di amarene. Sant'Antimo Vin Santo Occhio di Pernice fermenta e matura in caratelli per 5 anni.

Abbinamento: Crostate di frutta secca, Formaggi stagionati



Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2006 Tenute Silvio Nardi (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 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, lampone, mora, vaniglia, tabacco, cannella, cacao, cuoio e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e lampone. Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara matura per 18 mesi in barrique, 12 mesi in botte e per oltre un anno in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, 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.

A Castelvetro di Modena il Lambrusco è "To Be"

To be or not to be? A Castelvetro di Modena non ci sono dubbi: la scelta giusta è "To Be Lambrusco - Anteprima Vendemmia 2012", l'evento in programma sabato 9 e domenica 10 marzo, dalle ore 10.00 alle 19.00, nello splendido Castello di Levizzano Rangone. Tra degustazioni, spettacoli di cucina e laboratori creativi, la manifestazione riserverà occasioni di divertimento per grandi e piccini. A non poter perdere questo appuntamento sono in particolare gli amanti del Lambrusco, che in un'unica location potranno assaggiare quello prodotto nelle diverse denominazioni, da Modena a Reggio Emilia fino a Mantova per arrivare a Parma. Le aziende che parteciperanno al banco d'assaggio sono quelle che si sono sempre distinte come

ambasciatrici del Lambrusco di qualità e del proprio territorio di appartenenza. Il focus di questa kermesse, organizzata dal Simposio dei Lambruschi, sarà la presentazione della nuova annata in assoluta anteprima ma per gli appassionati gourmet To Be Lambrusco riserverà anche uno show cooking dal titolo "Il Lambrusco cerca moglie", curato dai ristoratori di Modena a Tavola. In questa seconda edizione, sarà rinnovata anche la cena di gala, in programma la domenica sera, dove i ristoranti stellati delle province coinvolte nella degustazione delizieranno gli ospiti con piatti unici. Tante anche le proposte per i bimbi, che potranno intrattenersi con una serie di attività che li guideranno alla scoperta e all'affinamento dei 5 sensi e un "Laboratorio Creativo" dove imparare a imbottigliare il vino e a decorare le bottiglie. Durante questa simpatica parentesi verrà loro spiegata la storia della vite e del nettare di Bacco ad opera della Bottega di Merlino.

Il Simposio dei Lambruschi: è un'associazione nata dalla volontà di alcuni produttori di promuovere e valorizzare il Lambrusco. To Be Lambrusco è una delle iniziative più originali e con essa il Simposio si propone di creare un appuntamento annuale, durante il quale le Cantine partecipanti possano presentare la nuova produzione a giornalisti, opinion leaders, ristoratori e pubblico appassionato. Per maggiori informazioni: www.simposiodeilambruschi.it

AMA 2013, Dedicato a chi Ama il Vino

Il Centro Regionale per il Commercio Interno delle Camere di Commercio d'Abruzzo, con la collaborazione della Camera di Commercio di Chieti e dell'Associazione Italiana Sommelier Abruzzo, presenta la prima edizione di "Anteprima Montepulciano d'Abruzzo", in programma il 2 e 3 marzo nel Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti, località Ex-Foro Boario. L'evento, che va ad inserirsi negli appuntamenti enologici annuali di rilevanza internazionale, si propone come un'importante occasione di promozione per l'intero settore vinicolo abruzzese.

Oltre alla presentazione in anteprima dei vini dell'ultima vendemmia, l'evento prevede l'organizzazione di uno spazio espositivo di 50 cantine vinicole abruzzesi, l'assegnazione del premio "Miglior Sommelier Ambasciatore del Montepulciano d'Abruzzo", incontri con giornalisti di testate specializzate, italiane ed europee, di enogastronomia, moda, un contest fotografico sull'enologia e le tradizioni, la cultura, i personaggi e i paesaggi del mondo del vino, con la premiazione dei vincitori durante l'evento.

Appuntamento saliente dell'iniziativa sarà il workshop d'affari con più di 15 importatori provenienti da paesi europei e dalla Russia. Testimonial d'eccezione saranno Adua Villa e Luca Gardini, sommelier di livello nazionale ed internazionale, entrambi protagonisti di degustazioni guidate nelle giornate di sabato e domenica. Per dare ampia visibilità alla manifestazione, il sito e i canali social contribuiranno fortemente al lancio dell'evento, che si ripeterà con cadenza annuale e vuole proporsi come piattaforma di informazione, cultura e incontro dell'enologia abruzzese di qualità.

Viticultura Sostenibile in Franciacorta: Forte Riduzione delle Emissioni di Anidride Carbonica

Si è svolto a Erbusco, un Convegno dedicato alla presentazione dei risultati di un progetto unico nel suo genere a livello italiano, sulle possibilità di ridurre le emissioni di gas serra attraverso il primo programma di monitoraggio nazionale condotto a livello territoriale proprio in Franciacorta. Ad aprire i lavori Maurizio Zanella, Presidente del Consorzio Franciacorta, ente capofila del progetto: «Dai dati emersi possiamo dire che la vitivinicoltura nel suo insieme contribuisce a ridurre l'impatto sull'ambiente provocato da numerose attività produttive, in termini di emissioni di gas serra. Attraverso questo progetto confermiamo la sensibilità e l'impegno da parte delle aziende vitivinicole franciacortine alla razionalizzazione dei processi produttivi, orientati alla sostenibilità ambientale ed economica, oltre all'attivazione di programmi di miglioramento che possano accrescere la credibilità e l'autorevolezza del sistema Franciacorta presso i consumatori».

Seduti al tavolo dei relatori il gruppo di studio (SATA studio agronomico e D.I.S.A.A. - Università di Milano), che hanno ideato il modello di calcolo delle emissioni Ita.Ca® (Italian Wine Carbon Calculator), e i ricercatori Andrea Pitacco dell'Università degli Studi di Padova e Angelo Cichelli dell'Università d'Annunzio Chieti-Pescara coordinati da un moderatore d'eccezione, il geologo e primo ricercatore CRN, Mario Tozzi.

Il primo intervento è stato di Leonardo Valenti del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali, Università degli Studi di Milano, che ha illustrato metodi di approccio sostenibile alle tecniche vitivinicole con programmi di studio e di autovalutazione orientati ad aziende motivate, per interpretare i dati, comprendere e valutare i punti di forza o di debolezza in ogni fase della filiera, se essi sono di tipo organizzativo, tecnico, qualitativo, e qual è il livello d'impatto sull'ambiente, e da cui impostare un percorso di miglioramento di anno in anno.

L'attenzione si è poi concentrata sull'intervento di Marco Tonni (Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia - SATA) che ha presentato un progetto coordinato a livello provinciale, che coinvolge aziende di Franciacorta, sul tema della biodiversità e della sua valorizzazione.

Per quanto riguarda il tema centrale del convegno, ha preso la parola Pierluigi Donna (SATA studio agronomico) per illustrare l'applicazione e i risultati ottenuti dal metodo Ita.Ca®, il primo calcolatore italiano di emissioni specifico per la filiera vitivinicola, condiviso a livello internazionale: «Il Consorzio Franciacorta è stato il primo e unico in Italia ad essere rappresentato da un monitoraggio delle emissioni di gas serra a livello territoriale con una rappresentatività superiore a quanto realizzato anche in altri Paesi. L'analisi, infatti, ha preso in esame oltre venti realtà produttive, 1.500 ettari di superficie vitata, pari a circa il 60% di tutta la DOCG».

In questa prima fase le aziende più rappresentative dei diversi modelli viticoli e imprenditoriali della Franciacorta si sono offerte spontaneamente per questo programma di autocontrollo. Obiettivo del programma Ita.Ca è quello di ottenere un "bilancio" che tenga conto anche dei valori di "sequestro", ovvero l'effetto virtuoso della fotosintesi di un contesto viticolo che sottrae l'anidride carbonica dall'atmosfera per fissarla nella Sostanza Organica al suolo e nelle strutture legnose permanenti. Più carbonio viene bloccato permanentemente nel suolo

sotto forma di sostanza organica (sequestrato), meno ne rimane in atmosfera sotto forma dei principali gas ad effetto serra. Il lavoro degli agronomi SATA ha preso in esame anche la valutazione dei consumi idrici che, pur non avendo relazioni con le emissioni di gas a effetto serra (GHG), rappresentano un fondamento della sostenibilità. Un altro indice, a carattere parziale, è quello delle quantità di energia elettrica impiegata nel complesso per giungere a una bottiglia immessa al consumo. «Interessante sottolineare che le rilevazioni hanno evidenziato, per la Franciacorta, un apporto di energia da fotovoltaico pari al 7% del fabbisogno energetico complessivo» spiega Pierluigi Donna.

«Secondo le indagini effettuate - continua Pierluigi Donna - i modelli viticoli franciacortini possono immobilizzare almeno 15 tonnellate per ettaro di anidride carbonica all'anno. Considerando la media delle emissioni è possibile stimare, per la Franciacorta, un credito di quasi 12 tonnellate/ettaro per anno relativi alla sola attività di campo. In considerazione delle attività di cantina e dell'interazione con quelle della viticoltura, all'inizio del 2011 con le aziende e il Consorzio Franciacorta fissammo come obiettivo minimo raggiungibile nel primo quinquennio una riduzione di emissioni pari a 1.200 tonnellate di anidride carbonica equivalenti».

«A oggi - conclude Pierluigi Donna - possiamo affermare che il territorio ha intrapreso un percorso virtuoso di attenzione e impegno testimoniati da un netto miglioramento del proprio bilancio globale, pari a un contenimento di emissione pari a quasi 3.000 tonnellate di anidride carbonica, sulle aziende monitorate, che salirebbero a oltre 5.000 proiettando il dato su tutta l'area franciacortina. Si tratterebbe del recupero stimabile dall'attività di un'area verde per oltre 300 ettari sulle aziende monitorate e fino a quasi 700 con la proiezione sull'intera DOCG».

Andrea Pitacco dell'Università di Padova ha illustrato lo stato dell'arte nello studio dei sequestri nei suoi vitati, soprattutto se inerbiti, dimostrando come la vite, in quanto coltura agraria permanente, ha un ruolo significativo nella sottrazione di anidride carbonica dall'atmosfera, finora riconosciuto solo a boschi e foreste.

Infine, Angelo Cichelli dell'Università d'Annunzio Chieti-Pescara ha rimarcato come la necessità di ridurre le emissioni di GHG sia diventata una prerogativa condivisa anche dalla commissione OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino), nella quale SATA è presente per convocazione del MIPAAF (Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali), che si riunisce periodicamente per concordare metodi di indagine comuni ai diversi Paesi.



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".



Acquavite Stravecchia di Vinaccia di Brunello per il Sigaro Toscano Nannoni (Toscana, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Sangiovese Grosso

Prezzo: € 50,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa acquavite stravecchia si presenta con un colore giallo dorato chiaro, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di pralina, prugna secca, ciliegia sotto spirito, vaniglia, viola appassita, nocciola, cioccolato e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza molto equilibrata. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna secca, ciliegia sotto spirito, miele e pralina. Questa acquavite è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e matura per 5 anni in carati di legno.



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	↔	Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
2	↗	Avvoltore 2009, Moris Farms (Italia)
3	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
4	↗	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari (Italia)
5	↘	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)
6	↗	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo (Italia)
7	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
8	↘	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
9	↗	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati (Italia)
10	↘	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
11	↗	Camartina 2008, Querciabella (Italia)
12	↗	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
13	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli (Italia)
14	↘	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
15	↘	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)

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