

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XII - Numero 128, Aprile 2014

## Il Profumo del Vino

C'è qualcosa di magico quando si mette il naso in un calice di vino. Un mondo si schiude ai sensi, un racconto emozionante che si rinnova sempre, come una promessa che si ripete anno dopo anno, bottiglia dopo bottiglia. Ma anche di tristi delusioni. Non si tratta di profumi che non incontrano esattamente il proprio piacere - e anche questo può accadere - mi riferisco, soprattutto, a certi profumi che, per così dire, sono segno di certa *imperizia* enologica. Questa affermazione, ne sono completamente consapevole, è altamente opinabile e, non da ultimo, indubbiamente soggettiva. Il buono e il cattivo, non c'è dubbio, sono concetti intimamente legati alla cultura e alla personalità di ognuno di noi: quello che è buono per me potrebbe essere cattivo per altri e viceversa. In fin dei conti, sarebbe perfino noioso se a tutti piacesse le stesse cose e allo stesso modo.

È innegabile, comunque, che il profumo del vino sia un elemento che racconta in modo alquanto *preciso* la storia della sua vita, dal vigneto al calice. Dall'intensità alla pulizia, il profumo del vino è capace di raccontare l'uva, il territorio e le persone che l'hanno trasformata in vino. Allo stesso modo, racconta le persone che hanno avuto la responsabilità di conservare la bottiglia e di servirla. Il profumo del vino racconta molte cose anche sulla personalità di chi lo consuma. Si tratta di un elemento sensoriale che, molto spesso, trova consenso in funzione del "modello enologico" di riferimento per ognuno di noi. I profumi del vino, infatti, hanno la proprietà di essere *indirizzati* - per così dire - in funzione del risultato che si vuole ottenere e del tipo di consumatori per i quali sono potenzialmente destinati.

Ogni cosa effettuata in vigna e in cantina, così come nell'imbottigliamento e nel consumo, ha il potere di influire sul profumo del vino. L'uva, in particolare, è l'elemento primario che offre i fondamenti, reclamando in modo forte - e in funzione di come è stata trattata - la sua identità o il suo plagio. Il territorio non è certamente da meno: ognuno di questi - inteso come insieme di suolo e ambiente - ha parimenti il potere di imprimere il suo carattere al profumo del vino. I vini che nascono dall'argilla hanno un profumo molto diverso da quelli prodotti dalla sabbia: la stessa uva esprime personalità olfattive diverse. Anche il tempo, per meglio dire, l'età della vite, ha

il potere di determinare il profumo di un vino. I vini prodotti con uve giovani non hanno la stessa potenza e la stessa espressività di quelle che hanno vissuto molte vendemmie nel corso della loro vita.

Il profumo nel vino è tutto, o quanto meno, una parte decisamente importante. Così è certamente per me, poiché, per quello che mi riguarda, il piacere primario della degustazione di un vino è rappresentato dai suoi profumi. Tuffare il naso in un calice è sempre motivo di emozioni, sia positive, sia negative. Il profumo che si alza dal calice è capace di raccontare tutta la storia di un vino e di chi lo ha prodotto, una qualità sincera e schietta che parla di tecniche, territori, tempo e onestà. La storia dei profumi di un vino è fatta anche di quelli che si perdono - per imperizia dell'uomo, produttore o consumatore - e quelli che si trasformano con il tempo. Trasformazioni che sono capaci di stravolgere, anche in modo significativo, l'intero profilo di profumi della gioventù di un vino, stravolgendone perfino l'identificabilità. Profumi tenui e profumi intensi, irruenti o garbati, tutti contribuiscono all'emozione che il vino regala al naso.

Ci sono vini, parere assolutamente personale, capaci di catturare l'attenzione a lungo, spesso anche per ore, altri invece che sembrano essere più "superficiali" e risolvono il loro racconto in pochi minuti. Ci tengo a precisare che, in ogni caso, tutti i vini, senza eccezione, sono meritevoli dell'attenzione di ognuno dei nostri sensi, anche quando non incontrano esattamente il nostro favore. Alcuni vini, forse perché ho una forte passione per loro, sembrano fatti apposta per essere annusati continuamente, facendoti perfino dimenticare che quello hai nel calice andrebbe apprezzato anche per il suo gusto. Mi riferisco a certi vini fortificati e passiti - Marsala, Jerez, Porto e Muffe Nobili in particolare - con i quali è facile perdersi in fantastici "sogni" cullati dall'infinita evoluzione dei loro profumi. Sfumature che si susseguono continuamente, magicamente infinite.

Il profumo del vino è una sorta di officiante del rituale di conoscenza con l'uomo: esattamente come una stretta di mano, fa comprendere chi abbiamo di fronte. Si capisce quanto si può andare d'accordo con un vino: il suo profumo iniziale,

### Sommario

Il Profumo del Vino . . . . .	1
GUSTO DI VINO	
La Degustazione alla Cieca . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	6
NON SOLO VINO	
Wine Parade . . . . .	7

### DiWINEtaste OnLine

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

spesso, rappresenta il fondamentale segnale che determinerà la possibilità di fare ulteriore conoscenza oppure no. Profumi *sporchi*, non sempre limpidi e netti, inquinati da elementi estranei al vino, di certo non invitano alla predisposizione per una buona conoscenza. È come se, conoscendo qualcuno, questo ci raccontasse delle palesi e maldestre bugie. Mi rendo perfettamente conto che ognuno di noi considera le *bugie di un vino* in modo del tutto soggettivo e, talvolta, indiscutibile. La stessa cosa vale per i racconti sinceri, ovviamente. Nell'entusiasmo di rubare tutti i profumi di un vino - e per me il profumo del vino rappresenta la parte più importante - talvolta si percepiscono delle palesi bugie. Profumi non proprio puliti, non proprio adatti al mio concetto di vino sano e ben fatto. Sono proprio questi vini a farmi perdere l'entusiasmo verso quello che considero il massimo piacere in un vino. Un profumo sporco, e pertanto bugiardo, offende il vino e chi lo apprezza. Quando poi la bugia è raccontata con la pretesa di renderla vera come un dogma assoluto, questa offende anche l'intelligenza, per quel poco che può essere.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## La Degustazione alla Cieca

Esistono diversi metodi per la valutazione sensoriale di un vino. La degustazione alla cieca è certamente la più neutrale e affidabile

La degustazione sensoriale di un vino si svolge con modalità e procedure distinte in accordo al tipo di risultato che si vuole ottenere. Non sempre si tratta di un risultato che ha come finalità la determinazione delle caratteristiche organolettiche di un vino. La degustazione, infatti, non si esegue unicamente per determinare la qualità di un vino: si degusta un vino anche per fini puramente didattici e per migliorare le capacità del degustatore. Anche in questo caso specifico, dipende dal tipo di studio e dal risultato didattico che si intende ottenere, pertanto il metodo di degustazione è scelto in funzione dell'obiettivo da conseguire. Si degusta un vino per diversi

motivi: per comprenderlo, determinare la sua corrispondenza con un tipo specifico, valutare il suo effettivo valore enologico secondo modelli definiti e accettati come riferimento.

Le procedure di degustazione sensoriale di un vino si dividono generalmente in due categorie distinte: *alla cieca* e *scoperta*. Il fattore discriminante è rappresentato dal modo con il quale si sottopone al degustatore il campione da valutare. Nella *degustazione alla cieca* non sono rese note le caratteristiche produttive del vino, né tanto meno la sua origine, il produttore e le pratiche enologiche. In questo tipo di degustazione - per così dire - il degustatore si trova di fronte al vino senza il conforto di indizi, salvo l'aspetto che, generalmente, è facilmente determinabile dalla semplice vista del calice. Nella cosiddetta *degustazione scoperta* accade l'esatto contrario, cioè si forniscono al degustatore tutte, o gran parte, delle caratteristiche produttive di un vino, compreso il nome del produttore, uve, annata e tecniche enologiche.

In funzione del risultato e delle finalità della degustazione, nella cosiddetta *cieca* è prevista anche la comunicazione preventiva di alcuni elementi, come nel caso, ad esempio, della valutazione di vini di uno stesso territorio o annata. In questi casi specifici, l'indicazione di certi dettagli è essenziale oltre che inevitabile. In ogni caso, la conoscenza di qualunque dettaglio relativo al vino da degustare influisce sull'orientamento del degustatore, indirizzando la sua valutazione in accordo ai fattori noti. A titolo di esempio, supponendo di degustare una serie di Montefalco Sagrantino, comunicando unicamente questo elemento, il degustatore si concentrerà sulle caratteristiche che si dovrebbero percepire nei vini di questa denominazione. Questo significa che potrebbe trascurare alcuni aspetti, per così dire, non corrispondenti ma comunque significativi, indirizzando unicamente la sua attenzione sulle qualità che un Montefalco Sagrantino dovrebbe avere.

Va detto che la comunicazione di informazioni di un vino nella degustazione alla cieca è fatta proprio in funzione del tipo di risultato che si intende ottenere. Nell'esempio appena fatto, la comunicazione della denominazione è appunto fatta proprio per la determinazione della corrispondenza del vino a un territorio e a una varietà. La comunicazione degli indizi nella degustazione alla cieca influisce comunque nella valutazione del degustatore. Nello specifico, non solo verso la ricerca della corrispondenza di un vino a una determinata categoria, ma anche la determinazione della personale corrispondenza e preferenza per i vini di quella categoria. Per chiarire questo concetto, qualora la personale preferenza di un degustatore per il Sagrantino fosse espressa da vini molto robusti e tannici, la valutazione potrebbe penalizzare i vini morbidi e meno aggressivi.

L'attendibilità della degustazione alla cieca è, in ogni caso, dipendente dal numero e dal tipo di indizi comunicati al degustatore. Con l'aumentare degli elementi noti diminuisce infatti l'attendibilità e l'*imparzialità* del risultato. Ogni elemento noto determina un atteggiamento pregiudiziale nei confronti del vino da valutare, compromettendo l'*attendibilità* del risultato in funzione della personale preferenza del degustatore verso le informazioni note. Questo atteggiamento pregiudiziale è particolarmente evidente nella cosiddetta *degustazione scoperta*, cioè l'esatto contrario di quella *alla cieca*. In questo tipo di degustazione, infatti, tutti gli elementi di un vino sono conosciuti e noti, fornendo - di fatto - un aiuto enorme al degustatore.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 128, Aprile 2014

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 © 2014 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)

re. Con molta probabilità, il degustatore tenderà ad assumere come *scontate* molte caratteristiche del vino senza nemmeno averle verificate e percepite attraverso i propri sensi.

Per molti aspetti, la degustazione *scoperta* ha lo stesso valore della degustazione di gruppo. Se un degustatore dichiara agli altri di avere percepito uno specifico profumo nel vino - fornendo quindi un indizio - anche gli altri degustatori tenderanno a percepirlo nei propri calici. Un altro vantaggio della degustazione alla cieca consiste nel costringere il degustatore a una maggiore concentrazione, quindi a svolgere il proprio compito con maggiore attenzione. Il degustatore, per così dire, è costretto a confrontarsi personalmente con il vino da valutare, libero da ogni pregiudizio, deve unicamente affidarsi alle proprie capacità nell'indagine organolettica. Per questo motivo, e per evitare il condizionamento del degustatore, la degustazione alla cieca si esegue in condizioni di *isolamento*, evitando il contatto, anche visuale, con gli altri eventuali degustatori. Lo stupore mostrato, per esempio, da un degustatore rappresenta - di fatto - un indizio per tutti gli altri.

La degustazione alla cieca assicura inoltre un ulteriore vantaggio. Nella degustazione in serie - cioè la valutazione di più vini nell'ambito della stessa sessione - tutti i vini sono considerati con le medesime condizioni. Uno dei tanti condizionamenti che può influire sull'attendibilità del risultato è infatti rappresentato dalla conoscenza preventiva del produttore. Se il degustatore ha una preferenza per un determinato produttore, tenderà a favorire i suoi vini e, magari, avere un atteggiamento più critico e pregiudiziale verso i vini di produttori sconosciuti. Il fatto di non conoscere quindi preventivamente questa indicazione, pone tutti i vini e tutti i produttori sulla medesima ed essenziale condizione paritaria. In altre parole, la degustazione alla cieca consente di fare buone o cattive scoperte anche nei vini sconosciuti oppure degustati in precedenza.

Quanto detto fino a questo momento, potrebbe fare pensare alla degustazione alla cieca come a un metodo da utilizzare esclusivamente in contesti *professionali* o in occasione di competizioni enologiche. La degustazione alla cieca ha anche un alto valore formativo e didattico per chiunque degusti vino, sia a titolo personale sia a livello professionale. La mancanza di indizi fornisce infatti una straordinaria occasione di studio, so-

prattutto per l'identificazione di varietà, tecniche enologiche e territori. Conferme e dubbi sono poi soddisfatti al termine della degustazione, cioè quando si rendono noti i vini sottoposti alla valutazione e finalmente tutte le caratteristiche diventano note. Questo momento costituisce un ulteriore vantaggio della degustazione alla cieca: non solo l'associazione della propria valutazione con quel vino, ma anche la valutazione delle proprie capacità di degustatore.

Lo svolgimento della degustazione alla cieca richiede l'attuazione scrupolosa dei fattori che la costituiscono, a partire dal modo con il quale si presenta il vino al degustatore. Va detto, infatti, che anche la semplice vista della forma della bottiglia rappresenta, di fatto, un elemento pregiudiziale ai fini della valutazione. A titolo di esempio, la bottiglia borgognona - che non va confusa con l'Albeisa - è spesso utilizzata nei vini rossi prodotti con Pinot Nero, pertanto la sua visione offre un elemento pregiudiziale al degustatore. Lo stesso vale, in genere, per la bottiglia bordolese nella quale si imbottigliano spesso vini rossi robusti e strutturati. Per questi motivi, nella degustazione alla cieca, la bottiglia è *camuffata*, non solo per nascondere l'etichetta, ma anche la sua forma. A tale scopo, infatti, si usano ampi sacchetti proprio per evitare la visione della forma della bottiglia.

A tale proposito si deve notare che avvolgere la bottiglia in un foglio di alluminio, metodo usato in certe degustazioni, è una pratica non propriamente corretta. Se è vero che l'etichetta e la reale identità del vino sono certamente nascoste, non lo è la forma della bottiglia che offre, pertanto, un elemento identificativo e pregiudiziale al degustatore. Anche la capsula collocata sul collo della bottiglia fornisce espliciti indizi sul vino - fra questi, il nome del produttore - pertanto è opportuno rimuoverla completamente. Un metodo alternativo consiste nel versare il vino nel calice lontano dalla vista del degustatore e quindi presentarglielo. In questo modo non è possibile ottenere alcun indizio relativo alla bottiglia, poiché - in alcuni casi - anche il collo e l'apertura possono essere personalizzati dai produttori, quindi, riconoscibili.

La regolarità della degustazione alla cieca è generalmente assicurata dalla persona incaricata al servizio dei vini e che non partecipa alla valutazione. Questo è l'unico a conoscere i vini sottoposti ai degustatori e predispone la valutazione in modo da mantenere nascoste e sconosciute le bottiglie fino al termine della degustazione. Va ricordato che al termine della sessione, i vini degustati sono finalmente resi noti e ogni campione è quindi associato alla relativa bottiglia. La degustazione alla cieca può essere comunque svolta in ambito casalingo e fra amici, consentendo a tutti di partecipare. Ogni persona che prende parte alla degustazione, contribuisce alla sessione portando una bottiglia e mantenendo scrupolosamente nascosta la sua identità agli altri. A tale proposito, provvede a collocare la bottiglia in un sacchetto ampio non trasparente oltre ad avvolgere con un foglio di alluminio il collo con lo scopo di nascondere le eventuali informazioni della capsula.

Ogni partecipante alla degustazione provvede quindi a rimuovere completamente la capsula della propria bottiglia e a stapparla, mantenendola sempre nascosta nel sacchetto. Ogni partecipante sarà unicamente a conoscenza del proprio vino e assicurerà agli altri partecipanti la condizione essenziale della degustazione alla cieca. Con lo scopo di rendere utile l'esercizio della degustazione, si può *imporre* il divieto di parlare du-



Bottiglie di vino nascoste nei sacchetti e pronte per la degustazione alla cieca

rante la valutazione del vino, proprio per non influire gli altri. Trovarsi con gli amici e degustare insieme rappresenta certamente un momento piacevole e, pertanto, si può essere anche meno rigorosi e, per ogni vino, condividere i pareri durante la valutazione. In ogni caso, proprio per beneficiare dell'importante momento didattico offerto dalla degustazione alla cieca, è indispensabile che il vino resti sconosciuto fino alla fine. L'esercizio della degustazione alla cieca fornisce l'opportunità per migliorare le proprie capacità e conoscenza oltre ad assicurare, con i propri amici, un piacevole momento di condivisione, crescita e divertimento.



## 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



### Montefalco Sagrantino Passito 2006 Fongoli (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 22,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Montefalco Sagrantino Passito 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 mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di confettura di amarene, confettura di mirtilli, cioccolato, tamarindo, cannella, tabacco e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e confettura di amarene. Questo Montefalco Sagrantino Passito matura per 30 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Formaggi stagionati, Torte di cioccolato, Crostate di confettura*



### Montefalco Sagrantino Vigna dei Sospiri 2006 Fongoli (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Montefalco Sagrantino Vigna dei Sospiri si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cuoio 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 prugna, mora e amarena. Montefalco Sagrantino Vigna dei Sospiri matura per almeno 36 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



### Selezione Francesco Moser 2012 Moser (Trentino, Italia)

Uvaggio: Moscato Giallo

Prezzo: € 9,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Selezione Francesco Moser si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, pesca e pera seguite da aromi di rosa bianca, mela, ananas, salvia, ginestra e acacia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e pera. Selezione Francesco Moser matura per 6 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: *Antipasti di crostacei, Risotto con crostacei, Sformati di verdure*



**Trento Brut 51,151  
Moser (Trentino, Italia)**

Uvaggio: Chardonnay (90%), Pinot Nero (10%)

Prezzo: € 15,10

Punteggio: ◆◆◆◆★

Trento Brut 51,151 si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, mela e susina seguite da aromi di crosta di pane, acacia, biancospino, agrumi, lievito, ginestra, kiwi e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e susina. Trento Brut 51,151 rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 24 mesi.

*Abbinamento: Pasta e risotti con pesce e crostacei, Pesce saltato, Crostacei alla griglia*



**Langhe Sauvignon Matteo Correggia 2010  
Matteo Correggia (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Langhe Sauvignon Matteo Correggia si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, sambuco e mela seguite da aromi di pera, uva spina, vaniglia, banana, acacia e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, mela e banana. Una parte di Langhe Sauvignon Matteo Correggia matura per 7 mesi in barrique.

*Abbinamento: Pasta con pesce, Pesce alla griglia, Zuppe di verdure, Carne bianca saltata*



**Roero Riserva Roche d'Ampsej 2009  
Matteo Correggia (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Roero Riserva Roche d'Ampsej 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 ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, rosa, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa, 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 freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Roero Riserva Roche d'Ampsej matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Orvieto Classico Superiore Calcaia 2007  
Barberani (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Grechetto (80%), Procanico (20%)

Prezzo: € 32,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Orvieto Classico Superiore Calcaia si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, fico secco e confettura di albicocche seguite da aromi di miele, canditi, mandorla, zafferano, muschio, confettura di mele cotogne, dattero, ginestra, litchi e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, miele e litchi. Orvieto Classico Superiore Calcaia matura per 12 mesi in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Formaggi stagionati, Crostate di frutta secca*



**Moscato d'Asti Canelli 2013  
L'Armangia (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 6,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Moscato d'Asti Canelli si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, pesca e rosa bianca seguite da aromi di mela, banana, pera, salvia, litchi e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e banana. Moscato d'Asti Canelli fermenta in autoclave.

Abbinamento: Dolci alla crema e frutta



**Piemonte Albarossa Macchiaferro 2010  
L'Armangia (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Albarossa

Prezzo: € 12,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Piemonte Albarossa Macchiaferro si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di mirtillo, violetta, iris, cioccolato, vaniglia, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Piemonte Albarossa Macchiaferro matura in botte per 14 mesi.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati con funghi, Carne alla griglia, Formaggi stagionati

EVENTI

## Notiziario

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

### Il Superiore Sostiene l'Arte di "Un Cinquecento Inquieto"

Degustare un vino può essere un'esperienza intensa come ammirare un'opera d'arte. Il binomio diviene perfetto se poi il vino è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, frutto della cultura di un territorio speciale, le colline che si snodano tra Conegliano e Valdobbiadene, dove da secoli si produce il Prosecco Superiore grazie all'arte della viticoltura "fatta a mano". Da questi presupposti nasce la collaborazione del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, associazione che riunisce i produttori dell'area storica di produzione del prosecco, con Civita Tre Venezie, società organizzatrice della mostra Un Cinquecento Inquieto, primo appuntamento di un ciclo di tre eventi che si terranno a Palazzo Sarcinelli.

Con questa iniziativa il Consorzio di Tutela prosegue il percorso che vede le bollicine del Conegliano Valdobbiadene coprotagoniste in alcuni dei più importanti eventi culturali italiani, dalla mostra "Venezia, Tiziano e il papa Borgia" a "Incroci di Civiltà", fino al "Premio Campiello", durante il quale quest'anno si branderà con lo spumante DOCG più amato d'Italia.

«La collaborazione con Un Cinquecento Inquieto rappresenta per noi un'occasione ideale per trasmettere al pubblico un messaggio che ci sta particolarmente a cuore - Afferma il presidente del Consorzio di Tutela Innocente Nardi - Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è la cultura del Prosecco. Proprio a Conegliano, infatti, fu fondata nel 1876 la prima Scuola Enologica d'Italia, istituzione fondamentale per lo sviluppo del successo di questo vino».

Un Cinquecento Inquieto, promosso dal Comune di Conegliano, vuole indagare, raccontare, testimoniare l'importanza del primo Cinquecento coneglianese nella storia dell'arte italiana, svelare i suoi legami e le continue connessioni con i grandi protagonisti della storia di questo secolo. Per farlo, la mostra non si svilupperà solo a Palazzo Sarcinelli ma offrirà ai visitatori anche un vero e proprio "museo diffuso", grazie ad un itinerario nelle terre del Prosecco Superiore, che si snoderà tra Conegliano e Valdobbiadene in dieci tappe. Venticinque opere saranno ammirabili in alcuni dei luoghi più significativi dell'area di produzione di questo vino, divenuto un caso di successo italiano in tutto il mondo.

A Palazzo Sarcinelli, invece, saranno ammirabili cinquanta opere, oltre a documenti storici e reperti. "Un Cinquecento Inquieto" consentirà di conoscere il ruolo della città nel Cinquecento, quando divenne uno dei cuori più dinamici del territorio veneto. Per una serie di circostanze storiche e territoriali,

e per la sua ineguagliabile qualità ambientale e paesaggistica, è stata un centro di interessi culturali e testimonianze artistiche e letterarie di singolare ricchezza, luogo di incontri e convergenze dei protagonisti della storia dell'arte: da Cima a Pordenone, da Lotto a Tiziano.

### Cinquanta anni del Capitel Monte Olmi: Dedizione, Tradizione e Innovazione

Il "Capitel Monte Olmi", uno dei primissimi cru di Amarone della Valpolicella, compie cinquanta anni e la famiglia Tedeschi lo festeggia con un racconto. Il racconto della storia di famiglia, tra i nomi storici della Valpolicella Classica, una delle aziende che ha fatto conoscere i vini della provincia di Verona ovunque nel mondo, valorizzandone i cru. Il racconto inizia proprio nel 1964 anno in cui Lorenzo Tedeschi ebbe infatti la felice intuizione di vinificare separatamente le uve del vigneto Monte Olmi dando origine a questo cru che è diventato il vino porta bandiera dell'azienda.

Una storia radicata, coinvolgente, per condividere un insieme di valori, gli stessi che si possono ritrovare nei vini di Tedeschi. Puntando sulla narrazione, la famiglia Tedeschi si è aperta e ha dato vita ad un vero storytelling, raccontando la storia che sta dietro ai prodotti e al territorio, dandole voce anche attraverso i social media. Grazie infatti all'hashtag #50MonteOlmi, l'azienda racconta e condivide i primi cinquanta anni di storia di un vino, il Monte Olmi, di una famiglia e di un territorio. In una carrellata che ripercorre, tra aneddoti familiari e fatti pubblici, gli anni dal 1964 al 2014, la famiglia Tedeschi ha colto l'opportunità di raccontare attraverso molteplici media coinvolgendo e trasmettendo emozioni.

La storia del vigneto dal quale nasce il "Capitel Monte Olmi" ha radici profonde nel passato. Acquistato nel 1918, il vigneto si trova sul pendio del monte e presenta una forte pendenza che ha reso necessaria la costruzione di muretti a secco realizzati in pietra locale. I muretti son stati recentemente restaurati e i terrazzamenti ospitano le viti allevate secondo il sistema della pergola veronese.

Si celebra quindi l'anniversario di questo vino potente, che necessita di un lungo invecchiamento per poter raggiungere quell'equilibrio, quell'eleganza e quello stile, lo stile Tedeschi, che lo rendono riconoscibile ed irripetibile. Ed è per queste sue caratteristiche che, a partire dall'annata 2009, il "Capitel Monte Olmi" è diventato Riserva. Questi cinquanta anni verranno celebrati attraverso un percorso fotografico, anche nella tenuta di Maternigo, con una serata alla quale parteciperanno tutte le persone, clienti, amici, operatori, giornalisti che hanno condiviso questo lungo percorso e hanno contribuito, anno dopo anno, a costruire quello che è oggi il "Capitel Monte Olmi".

### Alberto Fiorini è il Nuovo Presidente del Movimento Turismo del Vino Emilia Romagna

Alberto Fiorini di Podere Fiorini e Torre dei Nanni, modenese, è il nuovo Presidente del Movimento Turismo del Vino Emilia Romagna nominato dopo Francesco Lambertini, Tenuta Bonzara; quest'ultimo ha guidato l'associazione con grande dedizione, per due mandati consecutivi. La decisione è stata presa dal Consiglio di amministrazione riunitosi mercoledì 19

febbraio alla cantina Palazzona di Maggio a Ozzano dell'Emilia (Bologna) che all'unanimità ha votato per il passaggio del mandato da Lambertini a Fiorini.

Alberto Fiorini ha presentato un programma di attività per il triennio volto a creare iniziative e visibilità per le cantine associate che non sia focalizzato solo su Cantine Aperte. L'idea centrale è quello di creare interesse verso le cantine tutto l'anno con la ricerca di collaborazioni e sinergie con istituzioni, privati ed altre associazioni.

Queste le parole del nuovo Presidente «Mi occupo della conduzione delle due cantine di famiglia e credo fortemente nelle potenzialità offerte dal turismo enogastronomico come fulcro per creare opportunità di crescita e non solo, per tutte le cantine e per i ristoranti, attività artigianali sul territorio regionale. Cercherò di svolgere questo mio mandato con pieno spirito associativo di apertura verso il nuovo e incentrato su collaborazione e partnership con chi vorrà, con entusiasmo, credere in questa associazione».



NON SOLO VINO

## 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](mailto:WineParade@DiWineTaste.com) oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
2	↗	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
3	↘	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
4	↗	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
5	↘	Camartina 2008, Querciabella
6	↗	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
7	↗	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
8	↘	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo
9	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
10	↘	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati
11	↗	Pelago 2009, Umani Ronchi
12	↘	Avvoltore 2009, Moris Farms
13	↗	Maximo 2010, Umani Ronchi
14	☆	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
15	☆	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina

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