

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVIII - Numero 194, Aprile 2020

L'Economia del Vino ai Tempi del Coronavirus

Da settimane non si parla d'altro e l'argomento *coronavirus* ha praticamente colonizzato la totalità del mondo dell'informazione, oltre la vita delle persone in modi ed esiti diversi. L'enorme diffusione di questo virus ha inoltre determinato la dichiarazione di stato di pandemia da parte dell'Organizzazione Mondiale della Sanità. Le conseguenze derivate dalla diffusione di questo virus hanno imposto cambiamenti radicali nei comportamenti delle persone con un notevole impatto nell'economia di tutti i paesi. Si tratta di misure preventive – pertanto auspicabili e comprensibili nell'interesse di tutti, nessuno escluso – con lo scopo di limitare la diffusione di questo virus, confidando possa essere *sconfitto* presto. Le misure di contenimento non sono state semplici – come del resto, non è semplice la situazione attuale – chiedendo a tutti, per così dire, *sacrifici* che hanno cambiato totalmente i nostri stili di vita, sebbene in modo temporaneo.

A sostenere l'immane peso di questa condizione, innegabilmente, è il sistema sanitario di tutti i paesi e che costringe il personale coinvolto – medici, infermieri e figure di supporto ospedaliero – a turni estenuanti e orrendamente faticosi, in una terrificante *sfida* con lo scopo di salvare vite umane. In Italia – sebbene la misura sia stata inizialmente irrisa da altri paesi – si è addirittura giunti alla decisione di “bloccare l'intero Paese”, imponendo alla popolazione misure preventive ingenti, tuttavia semplici, come quello di restare a casa con lo scopo limitare il contagio. Questa misura, certamente drastica, unitamente a provvedimenti sanitari e preventivi adottati in Italia, sono adesso seguiti anche da altri paesi e riferiti come “modello italiano”. La decisione di imporre alle persone di restare a casa e di non uscire, se non per provate necessità, comporta inevitabilmente uno stravolgimento sociale ed economico. Insomma, un pesantissimo danno per l'intero Paese in ogni ambito della vita sociale, produttiva ed economica.

Il divieto di uscire di casa e, non da meno, evitare assembramenti e riunioni di persone, porta inevitabilmente alla chiusura di quelle attività commerciali e produttive che si basano,

appunto, sui comportamenti sociali e ricreativi delle persone. Questi provvedimenti hanno infatti imposto la chiusura di cinema, teatri, ristoranti, enoteche, bar e gran parte delle attività commerciali ritenute “non essenziali”. Le conseguenze economiche sono spaventosamente ingenti e, certamente, gli effetti provocati da questi provvedimenti continueranno anche quando questa emergenza sarà finita. La chiusura di una determinata attività commerciale o produttiva, si riflette, infatti, direttamente su tutte le altre che da questa dipendono: una catena praticamente infinita che coinvolge tutti. Le conseguenze in ambito economico sono – e saranno – enormi, qualcosa che riguarda tutti, nessuno escluso, compresi quelli (e forse, soprattutto) che considerano l'economia come un'espressione negativa, ancor peggio, deleteria, della società.

La salute delle persone viene innegabilmente prima di tutto ed è un bene collettivo a vantaggio di tutti. La mancanza del buono stato di salute di una società, non consente evidentemente né lo sviluppo né il benessere, di ogni tipo, economico compreso, dell'intero Paese. A questo proposito, da italiano, sono certamente orgoglioso del sistema sanitario del nostro Paese, capace di assicurare e garantire a chiunque la possibilità di essere curato e assistito, indipendentemente dalla sua condizione sociale o economica. È, senza ombra di dubbio, un magnifico, grandioso e innegabile segno di civiltà. Tutto questo, ovviamente, ha un costo e la sua sostenibilità dipende anche dalla salute economica del Paese. Imporre alla popolazione di restare a casa, significa limitare sia la produttività sia i consumi, conseguenze che influiscono su tutti i comparti produttivi ed economici del Paese, vino compreso. Un ristorante chiuso, per esempio, non vende vino e pertanto non lo vende nemmeno chi lo produce, cioè le cantine.

Il mondo del vino, comunque, non è solamente quello della vendita, sebbene sia – evidentemente – il fine di ogni produttore. Ci sono infatti anche le manifestazioni, le fiere, il turismo e, certo, i clienti che acquistano il vino, come ristoranti ed enoteche. La condizione attuale ha già imposto agli organizzatori di eventi e fiere dedicate al vino di annullare o posticipare la manifestazione. Il turismo, non solo quello enogastronomico,

Sommario

L'Economia del Vino ai Tempi del Coronavirus	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Monica di Sardegna e Bardolino Superiore	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	11

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

è, in questo periodo, praticamente inesistente, le cantine hanno visto diminuire drasticamente gli ordini, le vendite sono crollate. Tutto questo introduce delle criticità economiche rilevanti e ingenti, certamente non banali, i cui esiti, probabilmente, si protrarranno anche dopo il 2020. Tutte le attività produttive, comprensibilmente, stanno cercando di adottare misure tali da limitare – per quanto possibile – i danni provocati dalla perdita economica, quindi dal minore profitto e dall'inevitabile mantenimento dei costi.

Molte cantine, a quanto pare, stanno cercando di limitare gli effetti del calo delle vendite di questo periodo proponendosi direttamente ai clienti privati, soprattutto mediante il commercio elettronico. In termini quantitativi e di volume, non è certamente come vendere a ristoranti ed enoteche, tuttavia – per così dire – è sempre meglio di niente. Come se non bastasse, le cantine devono inoltre affrontare un deciso e netto calo delle vendite nelle esportazioni, una quota spesso fondamentale nel bilancio di molti produttori italiani. Tempi decisamente difficili le quali conseguenze, fin troppo facile da prevedere, avranno un effetto sostanziale per un lungo periodo. Difficile, infatti, prevedere adesso la portata reale sia delle perdite sia della possibilità di recupero, considerando inoltre che la produzione e il commercio del vino rappresentano una quota importante dell'economia italiana.

Perché se è vero che gli effetti di questa pandemia sono già tangibili e devastanti in questo momento, le conseguenze a livello sociale ed economico saranno determinabili solamente in un futuro ancora incerto, non solo per il mondo del vino. Qui in Italia continuiamo a ripeterci che “andrà tutto bene”. Anch'io credo andrà tutto bene, soprattutto per il fatto che deve e dovrà andare bene, nonostante sia anche convinto il prezzo da pagare – in termini umani, sanitari, sociali, economici e produttivi – sarà enorme. Alla fine, quando tutto sarà solamente un brutto ricordo – che non dobbiamo comunque dimenticare – ci rialzeremo in piedi e riprenderemo il nostro cammino guardando avanti. Lo dobbiamo a noi stessi e a chi si sta impegnando in prima persona facendo di tutto per superare questo periodo difficile – soprattutto negli ospedali – per il bene, la salute e l'interesse di tutti noi, nessuno escluso. Lo dobbiamo, in particolare, al nostro Paese, a tutti quelli che non saranno più con noi e che abbiamo perso a causa di questa pandemia. Quel giorno, il nostro brindisi, con il nostro vino e il calice in alto, sarà anche e soprattutto per loro.

Antonello Biancalana

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVIII - Numero 194, Aprile 2020

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2020 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

GUSTO DIVINO

Contrasti di Monica di Sardegna e Bardolino Superiore

Questo mese nei nostri calici versiamo due vini rossi, prodotti in territori distanti e con uve molto diverse sia in termini enologici sia sensoriali

La Sardegna è uno scrigno enologico di straordinario valore. Il Veneto – evidentemente – non è da meno poiché la ricchezza di uve e vini presenti in questa regione è fra le più significative dell'enologia italiana. Due regioni e territori in ogni caso diversissimi e, dal punto di vista enologico e viticulturale, esprimono culture e tradizioni molto distanti. La diversità, in entrambi i casi, è fortemente espressa anche all'interno dei rispettivi territori, con una ricchezza di uve, spesso confinate in piccolissime aree, qualcosa che si verifica, in modo particolare, in Sardegna. Si potrebbe affermare – usando una metafora che, in questo caso sembrerebbe appropriata – lo scenario enologico di Sardegna e Veneto è in continuo fermento, vista la ricchezza di stili di vini molto diversi fra loro. Si tratta, evidentemente, di un risultato determinato non solo dalle rispettive e culture enologiche ma, in particolare, alla ricchezza e peculiarità ambientali e climatiche.

Entrambe le regioni sono inoltre ricche di varietà autoctone e che hanno costituito legami profondissimi e irripetibili con i rispettivi territori. Questo è quello che si è verificato con le uve utilizzate per i vini della degustazione per contrasto di questo mese, il Monica di Sardegna e il Bardolino Superiore. Il vino sardo è prodotto con l'omonima uva ed è considerata fra le varietà più antiche presenti nell'isola. Il Bardolino Superiore, vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) del Veneto, è composto da Corvina, Rondinella e Molinara, varietà autoctone che ritroviamo anche nel vicino territorio della Valpolicella. Per completezza, nel Bardolino Superiore – esattamente come per il Valpolicella – è ammesso l'impiego di Corvinone, anche in questo caso, varietà autoctona del Veneto. Si tratta, in entrambi i casi, di vini che hanno una forte connotazione territoriale e che ben rappresentano la cultura e tradizione enologica delle rispettive regioni.

Monica di Sardegna

Il Monica di Sardegna è riconosciuto – in accordo al sistema di qualità enologica italiana – come vino a Denominazione d'Origine Controllata (DOC). La produzione di questo vino è ammessa nell'intero territorio della Sardegna. Come spesso accade in moltissime altre DOC d'Italia, è previsto l'impiego di Monica per un minimo di 85% e la restante quota può essere costituita da uve non aromatiche a bacca rossa consentite in Sardegna. Il Monica – l'uva con la quale si produce questo interessante vino – è considerata fra le varietà autoctone più antiche della Sardegna, le quali origini sono controverse e incerte. Questa antica varietà a bacca rossa è presente in tutte

le province della Sardegna e prende parte nella produzione dei vini dell'Isola sia in purezza sia unito ad altre uve. Il Monica, inoltre, è presente anche nella composizione di alcuni vini DOC della regione, come il Mandrolisai e la DOC riservata a Cagliari, il capoluogo dell'isola.

Le origini del Monica non sono chiare e, nelle varie ipotesi, si suppone sia stata introdotta nell'isola molti secoli fa. Alcuni sostengono che il Monica sia stato introdotto in Sardegna dai monaci camaldolesi, utilizzandolo per la produzione del vino da usare nella celebrazione delle liturgie. Secondo un'altra ipotesi, si suppone l'uva sia stata introdotta nel 1600 dagli aragonesi e conosciuta con il nome di *Morillo* – oppure *Uva Mora* – a causa del colore scuro degli acini. Si suppone, infatti, che l'odierno nome derivi appunto dalla corruzione linguistica di questi termini e che si sono adattati in italiano fino a diventare *Monica*. Questa varietà sarda produce vini di sicuro interesse enologico, mostrando una buona versatilità, essendo impiegata sia per i vini rossi da tavola, sia per quelli frizzanti e perfino passiti e liquorosi. I vini prodotti con uva Monica sono caratterizzati da una media struttura e bassa acidità, qualità che spingono i produttori – in genere – a produrre vini destinati al consumo immediato. Si deve comunque osservare che il Monica ha tuttavia una buona capacità di evoluzione nel tempo, soprattutto quelli maturati in botte.

Bardolino Superiore

I vini di Bardolino – località in riva al Lago di Garda – sono fra i più conosciuti del Veneto e della provincia di Verona. I vini di questo territorio si spingono ben dentro l'entroterra della provincia di Verona, tanto da definire delle *sottozone* e che contraddistinguono fortemente i vini della denominazione Bardolino. A tale proposito, è bene chiarire che in questo territorio si definiscono due denominazioni – Bardolino e Bardolino Superiore – il primo riconosciuto a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) il secondo si fregia anche del titolo di "Garantita" (DOCG). La base delle uve che compongono il Bardolino Superiore è praticamente la stessa prevista per i vini della vicina Valpolicella, cioè Corvina, Rondinella e Molinara. A queste uve possono inoltre essere aggiunte – per un massimo del 20% – varietà non aromatiche a bacca rossa ammesse alla coltivazione nella provincia di Verona. Nello specifico, e in accordo al disciplinare di produzione, il Bardolino Superiore è composto da 35-80% di Corvina, 10-40% di Rondinella e un massimo del 15% di Molinara. Per quanto riguarda la Corvina, il 20% della sua quota può essere sostituita dal Corvinone.

I vini di Bardolino sono storicamente contraddistinti dalla loro finezza e immediatezza, di corpo medio e solitamente destinati al pronto consumo. L'eccezione a questo stile è rappresentato dai vini appartenenti alla denominazione "Superiore", i quali si contraddistinguono sia per un corpo più pieno e robusto, sia per la capacità di maturare per tempi più lunghi, grazie anche all'impiego di botti di legno e alla vocazione di particolari zone. I vini di Bardolino vantano una lunga storia e tradizione, e sono stati fra i primi in Veneto a fregiarsi del riconoscimento DOC, in particolare, il Bardolino Superiore è stato il primo vino rosso del Veneto a raggiungere la DOCG nel 2001. Per quanto concerne lo stile "leggero e immediato" dei vini di Bardolino, si suppone derivi dalla tradizione enologi-

ca degli antichi popoli celtici, i quali erano soliti produrre vini leggeri e dissetanti. Uno stile che è ancora oggi, e in termini generali, riconoscibile nei vini Bardolino DOC, mentre quelli appartenenti alla denominazione Bardolino Superiore DOCG si distinguono solitamente per una maggiore struttura, spesso accentuata dall'uso della botte, sia per la fermentazione sia per la maturazione.

La Degustazione

Prima di versare nei calici i vini della degustazione per contrasto di questo mese, procediamo con la scelta delle due bottiglie che prenderemo in esame. A tale proposito, si deve osservare che – generalmente – il Bardolino Superiore è fatto maturare, in parte o completamente, in botte e, sovente, in barrique. Questa caratteristica enologica influirà nella scelta del Monica di Sardegna, poiché, anche in questo caso, si sceglierà un vino maturato nello stesso tipo di contenitore. Inoltre, si deve fare attenzione alla composizione dei due vini poiché, in entrambi i casi, e come spesso accade per i vini a Denominazione d'Origine Controllata DOC, è ammesso l'impiego di uve diverse. Per quanto riguarda il Monica di Sardegna, ci assicuriamo che il vino sia prodotto con l'omonima uva in purezza e, come detto, maturato in botte. Per quanto riguarda il Bardolino Superiore, si sceglierà una bottiglia prodotta con Corvina, Rondinella e Molinara, anche in questo caso maturato in botte. I due vini appartengono alla vendemmia più recente e sono versati in calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto. Il primo vino che prenderemo in esame è il Monica di Sardegna quindi, inclinando il calice sopra una superficie bianca, procediamo con la valutazione del suo aspetto, cioè colore e trasparenza. Osserviamo la base del calice dove si nota un colore rosso rubino brillante e, ponendo un oggetto fra il calice e la superficie bianca, si osserva una trasparenza moderata. Osserviamo adesso l'estremità del vino verso l'apertura del calice così da valutare la sfumatura: il Monica di Sardegna conferma il colore rosso rubino, talvolta accompagnato da note violacee. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Bardolino Superiore inclinando il suo calice, come per il vino precedente, sopra la superficie bianca. Il co-



Il colore del Monica di Sardegna

lore del vino veneto – osservato alla base – rivela una tonalità rosso rubino intenso e una trasparenza moderata, non molto diverso dal vino sardo. La sfumatura del Bardolino Superiore, osservata verso l'apertura del calice, è caratterizzata da un colore rosso rubino, talvolta tendente al granato.

I profili olfattivi di Monica di Sardegna e Bardolino Superiore offrono al naso del degustatore delle sensazioni piuttosto diverse e distanti. Si deve infatti considerare il vino veneto è il risultato dell'unione di più varietà e che, pertanto, ognuna di queste contribuisce al profilo complessivo con le proprie e specifiche qualità. Al naso, il Monica di Sardegna si fa riconoscere per i profumi di frutti di bosco e a polpa rossa, oltre a sensazioni che ricordano i fiori. Gli aromi di frutta esprimono direttamente ciliegia, fragola, lampone e mora, mentre in quelli che riconducono al mondo dei fiori si riconoscono la violetta e il ciclamino. Il profilo olfattivo del Bardolino Superiore è caratterizzato, per così dire, da aromi che richiamano principalmente i frutti a polpa scura, come amarena, mora e prugna, spesso seguiti da fragola e lampone. Per quanto riguarda le sensazioni floreali, nel Bardolino Superiore si riconoscono spesso la violetta e la rosa.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese con la valutazione dei profili olfattivi del Monica di Sardegna e Bardolino Superiore. Come per l'esame precedente, il primo vino che valutiamo è quello sardo. Mantenendo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione che consentirà la valutazione dell'apertura del vino, cioè le qualità olfattive identificative. Dal calice percepiamo aromi intensi e puliti che ricordano ciliegia, fragola e lampone seguite dalle sensazioni di fiori nelle quali si riconoscono la violetta e il ciclamino. Procediamo ora con la roteazione del calice – operazione che favorisce l'ossigenazione, quindi lo sviluppo delle restanti qualità olfattive – ed effettuiamo la seconda olfazione. Il profilo olfattivo del Monica di Sardegna si completa con aromi di prugna e mora, oltre alle qualità terziarie tipiche della maturazione in legno, come vaniglia, cioccolato e tabacco. Passiamo ora alla valutazione del Bardolino Superiore e valutiamo la sua apertura. Dal calice percepiamo aromi intensi e puliti di amarena, prugna e mora seguiti da sensazioni floreali di violetta. Dopo avere roteato il calice, il profilo del vino veneto si completa con fragola, lampone e rosa, anche in questo caso accompagnati dalle sensazioni terziarie tipiche della maturazione in botte.

Le differenze sensoriali dei due vini si esprimono ulteriormente nell'esame gustativo. Procediamo con la valutazione dell'attacco del Monica di Sardegna, cioè le sensazioni iniziali che il vino offre al gusto dopo il primo sorso. Il vino sardo si fa apprezzare subito per la buona struttura che si unisce a sensazioni di acidità e astringenza piuttosto contenute. Si percepisce, inoltre, la piacevole morbidezza conferita dalla maturazione in botte e che, solitamente, non risulta invadente e consente l'espressione del carattere *fruttato* del Monica. In bocca si percepiscono infatti, netti e puliti, i sapori di ciliegia, fragola e lampone, confermando la buona corrispondenza con il naso. Passiamo alla valutazione del profilo gustativo del Bardolino Superiore, iniziando con l'esame del suo attacco. Prendiamo quindi un sorso del vino veneto: in bocca si percepisce una buona struttura e, anche in questo caso, le sensazioni di acidità e astringenza risultano moderate. Rispetto al vino sardo, quello veneto esprime maggiore morbidezza, qualità conferita

prevalentemente dalla Corvina, oltre alla maturazione in legno. In bocca percepiamo i sapori di amarena, prugna e mora, confermando – anche in questo caso – la buona corrispondenza con il naso.

Concludiamo la degustazione per contrasto di questo mese con la valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva, uno dei fattori più importanti per la definizione della qualità. Il finale del Monica di Sardegna è persistente e in bocca si continuano a percepire i sapori di ciliegia, lampone, fragola e prugna, oltre alla moderata astringenza e acidità, tuttavia equilibrate dalla morbidezza e dall'effetto dell'alcol. Il finale del Bardolino Superiore è persistente e, anche in questo caso, in bocca si continuano a percepire nettamente i sapori di amarena, mora e prugna. Le sensazioni finali del vino veneto si completano, inoltre, con la piacevole morbidezza – decisamente più accentuata rispetto al vino sardo – che si unisce all'effetto dell'alcol. Effettuiamo ora l'ultima valutazione comparativa dei due vini, prima di Monica di Sardegna, poi di Bardolino Superiore: le differenze sono evidenti sia nel profilo olfattivo sia in quello gustativo.

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



Versy in Rose 2018 Tenuta Montecchiesi (Toscana, Italia)

🍷 Syrah, Vermentino

Prezzo: € 28.00

Punteggio ◇◇◇◇

👁️ Rosa tenue brillante e sfumature rosa tenue, molto trasparente.

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

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

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

 8 mesi in botte.

 *Pasta e risotto con pesce, Pesce alla griglia, Carne bianca saltata, Pesce fritto*



Cortona Syrah Klanis 2015
Tenuta Montecchiesi (Toscana, Italia)

 Syrah

Prezzo: € 28.00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, mora, cacao, tabacco, vaniglia ed eucalipto.

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena.

 16 mesi in botte, 10 mesi in bottiglia.

 *Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Carne arrosto, Formaggi*



Valpolicella Ripasso Superiore 2016
Dal Cero (Veneto, Italia)

 Corvina, Rondinella, Molinara

Prezzo: € 22.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, cioccolato, tabacco, timo, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 12 mesi in botte.

 *Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Carne alla griglia, Formaggi*



Amarone della Valpolicella 2013
Dal Cero (Veneto, Italia)

 Corvina, Rondinella, Molinara

Prezzo: € 50.00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 4 anni in botte.

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



Sicilia Rosso Mandrarossa Carthago 2017
Cantine Settesoli (Sicilia, Italia)

Nero d'Avola

Prezzo: € 18.00

Punteggio ◆◆◆◆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

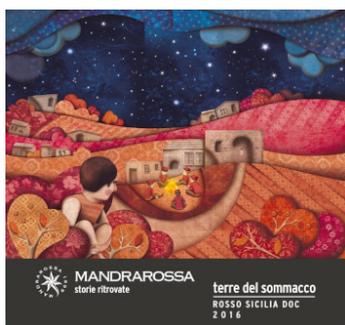
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, carruba, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

12 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.

Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Sicilia Rosso Mandrarossa Terre del Sommacco 2016
Cantine Settesoli (Sicilia, Italia)

Nero d'Avola

Prezzo: € 19.00

Punteggio ◆◆◆◆ ★

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, carruba, tabacco, cioccolato, tamarindo, macis, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

8 mesi in vasche d'acciaio e cemento, 19 mesi in botte, 8 mesi in bottiglia.

Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi



Amarone della Valpolicella Telos 2015
Tenuta Sant'Antonio (Veneto, Italia)

Corvina (70%), Rondinella (20%), Croatina (5%), Oseleta (5%)

Prezzo: € 34.90

Punteggio ◆◆◆◆ ★

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, carruba, tabacco, cacao, tamarindo, caffè, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

16 mesi in botte.

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



**Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2015
Tenuta Sant'Antonio (Veneto, Italia)**

Corvina, Corvinone (70%), Rondinella (20%), Croatina (5%), Oseleta (5%)

Prezzo: € 51.70

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

3 anni in botte.

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



**Rosso Piceno Utopia 2015
Montecappone (Marche, Italia)**

Montepulciano

Prezzo: € 25.00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

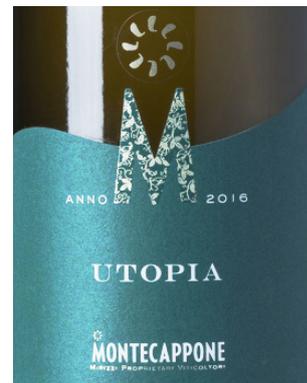
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mirtillo e amarena seguite da aromi di viola appassita, mora, cacao, tabacco, cannella, cuoio, liquirizia, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mirtillo e amarena.

18 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi, Formaggi



**Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico
Superiore Utopia 2016
Montecappone (Marche, Italia)**

Verdicchio

Prezzo: € 20.00

Punteggio

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, susina e cedro seguite da aromi di pera, biancospino, pesca, ananas, ginestra, nespola, gelsomino, tiglio, zafferano, timo, anice e mandorla.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e cedro.

9 mesi in vasche d'acciaio.

Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Pesce stufato, Pesce fritto, Formaggi

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.

Veronafiere: New Deal per Affrontare il Post Emergenza Coronavirus

Il Gruppo Veronafiere ridefinisce gli assetti per riorganizzare la propria attività e affrontare sia l'attuale emergenza, sia la riprogettazione di tutte le azioni in vista della ripresa.

«Il perdurare dell'emergenza Coronavirus a livello nazionale, con il susseguirsi dei decreti urgenti della presidenza del Consiglio dei ministri, e la più recente propagazione dello stesso a livello europeo e non solo, hanno reso improcrastinabili alcune decisioni. Per tali ragioni il consiglio di amministrazione, d'intento con la direzione generale e il management, ha deliberato oggi in merito a molteplici aspetti essenziali per il proseguimento dell'attività del Gruppo. Fra questi, la ridefinizione di obiettivi, strategie e investimenti per la messa in sicurezza dei prodotti, della propria clientela e del business dei settori correlati», sottolinea il presidente di Veronafiere Maurizio Danese.

«Occorre ricordare – conclude Danese – che questa situazione complessa ha avuto un impatto dirompente anche sull'industria fieristica europea. A oggi, sono oltre 200 le manifestazioni sottoposte a revisione di calendario, con una perdita complessiva che sfiora i 6 miliardi di euro e 51.400 posti di lavoro a rischio, senza considerare l'indotto e la perdita di 39 miliardi di euro di export generati dalle rassegne internazionali per le PMI europee».

Di seguito i punti principali dei provvedimenti adottati dal CdA del Gruppo Veronafiere, riunitosi oggi in convocazione straordinaria.

Per la prima volta nella propria storia, anche Vinitaly dovrà posticipare la sua 54^a edizione. Con essa sono rinviate anche le concomitanti Sol&Agrifood ed Enolitech. Le nuove date delle manifestazioni sono perciò riprogrammate al 18-21 aprile 2021, mentre Veronafiere concentrerà la seconda parte dell'anno 2020 al sostegno del business delle aziende italiane sui mercati.

Per il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani: «Il post emergenza per noi si chiama rinascita, che fino all'ultimo abbiamo continuato a confidare potesse avvenire a giugno. Ma la crisi sanitaria si è, come evidente a tutti, decisamente inasprita e ciò che inizialmente sembrava possibile ora non lo è più. Vinitaly, in accordo con le organizzazioni di filiera, Vinitaly, Sol&Agrifood ed Enolitech si spostano quindi al prossimo anno. Per questo – conclude Mantovani –, oltre a lavorare con investimenti straordinari sui nostri eventi internazionali Vinitaly Chengdu, Vinitaly China Road Show, Wine South America (23-25 settembre 2020), Vinitaly Russia (26 e

28 ottobre 2020), Vinitaly Hong Kong (5-7 novembre 2020), Wine To Asia (9-11 novembre 2020) e le iniziative della Vinitaly International Academy, ci mettiamo a disposizione del settore e del sistema della promozione per considerare la realizzazione di un evento innovativo il prossimo autunno a servizio delle aziende».

La decisione del riposizionamento di Vinitaly al 2021 è stata presa d'intesa con i rappresentanti delle associazioni di settore: Ernesto Abbona, presidente di Unione Italiana Vini, Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc, Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, Sandro Boscaini, presidente di Federvini, Luca Rigotti, coordinatore settore vino Alleanza Cooperative e Matilde Poggi, presidente della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

Veronafiere, in quanto organizzatore diretto delle proprie rassegne, a causa dell'epidemia da Coronavirus ha dovuto necessariamente riposizionare nel giro di due settimane un calendario di eventi che ne conta circa 70 in programma nel corso dell'anno tra Italia ed estero, alcuni fortemente radicati nella loro stagionalità.

Rinnovato il CDA dei Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. «Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà». Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa.

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda Montalbera), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto a operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.

Export 2019: Continua la Crescita

L'export del vino italiano continua a crescere e nel 2019 vale 6,4 miliardi di euro (+3,2% sul 2018). L'incremento maggiore si riscontra sui volumi, che sfiorano i 22 milioni di ettolitri (+10% sul 2018) e che, seppur di poco, permettono all'Italia di riconquistare il primato mondiale in volume. L'evoluzione degli introiti è stata però inferiore alle attese, con i prezzi medi

in discesa, sia per dinamiche legate ai listini dei vini sia per quella correlata al diverso mix che compone il paniere delle esportazioni.

Questi i dati definitivi sull'export 2019 del vino italiano, elaborati dall'Osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini – ISMEA su base ISTAT, convalidando le stime diffuse nei mesi scorsi.

Ad avere avuto l'incremento più importante sono stati, infatti, i vini comuni che con 4,9 milioni di ettolitri, per lo più sfusi, sono cresciuti del 18% in volume con una flessione degli introiti (-3%), conseguenza della decisa riduzione dei listini alla produzione che nell'ultima campagna 2018/2019, ha toccato il 27%. Solo da settembre in poi i prezzi alla produzione di vini comuni hanno ripreso a crescere, ma anche in questo caso senza recuperare le perdite accumulate nei mesi precedenti.

Il forte aumento delle esportazioni di vini sfusi da tavola, che hanno una naturale destinazione verso mercati comunitari, in particolare la Germania, ha contribuito a far registrare una progressione complessiva più marcata in termini quantitativi verso i Paesi UE (+12%) rispetto a quella verso i Paesi terzi (+7%). La situazione è ribaltata, invece, sul fronte del valore (Ue: +1% e Paesi terzi: +6%). L'export in valore verso i Paesi terzi, pari a 3,22 miliardi di euro, si posiziona quindi poco sopra i 3,20 miliardi di euro verso la Ue. I Paesi terzi, quindi, sono riusciti nel sorpasso sull'area comunitaria in termini di spesa per vini italiani.

A trainare le esportazioni italiane sono anche gli spumati per i quali, pur considerando positivo il risultato del 2019, si evidenzia, tuttavia, un sostanziale rallentamento della corsa che per anni aveva registrato incrementi a due cifre. Per la prima volta il 2019 ha segnato un export di bollicine superiore ai 4 milioni di ettolitri (+8%) su base annua, per un corrispettivo di quasi 1,6 miliardi di euro (rispettivamente +4,5% su base annua). Un importante aspetto da sottolineare è che, pur essendo cresciuto tutto il settore spumantistico, la domanda estera è trainata essenzialmente dal Prosecco e in molti vedono questa eccessiva dipendenza da un unico prodotto come una debolezza del sistema.

I dati evidenziano, infatti, in maniera inequivocabile tale situazione. Alla decisa progressione del Prosecco, il 65% dell'intero export a volume del segmento spumanti, che registra +21% in volume e +16% a valore, si contrappone un anno piuttosto negativo per l'Asti (-10% in volume e -2% a valore) e per altre tipologie di bollicine DOP.

In decisa progressione anche i vini DOP, soprattutto fermi (+13,5% a volume e +9 a valore), che compensano la riduzione registrata nel segmento delle IGP. Questo "trasferimento" è dovuto, almeno in larga parte, al consolidamento sul mercato del Pinot Grigio Delle Venezie Dop. Le IGP, peraltro, hanno mostrato una decisa battuta d'arresto sia nei vini fermi in bottiglia (-5% a volume e -4% a valore) e negli sfusi (-10% a volume e -13% a valore), mentre hanno messo a segno una performance particolarmente positiva nei bag in box (+8% a volume e +8% a valore). Questa tipologia di confezione, peraltro, nel 2019 è cresciuta in maniera importante rispetto all'anno precedente (+8% a volume e +10% a valore). I frizzanti, invece, hanno mostrato una domanda in aumento, ma senza la dinamicità degli altri segmenti (+6% a volume ma con valori sostanzialmente stabili rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente).

Scorrendo la lista dei Paesi clienti sembra opportuno sottoli-

neare che, benché il vino italiano raggiunga ormai un gran numero di destinazioni, le prime tre destinazioni assorbono più della metà del totale esportato sia in volume che in valore.

In tema di clienti si evidenzia il recupero in valore realizzato soprattutto nell'estate delle esportazioni verso gli Stati Uniti, che cresce del 3,6%. Bene anche gli spumanti, molto bene anzi, la cui progressione è stata del 14% andamento a doppio binario tra il Prosecco, che cresce ad un ritmo del 40% sul 2018, e il resto delle bollicine italiane che invece perde terreno. In tema di Usa, c'è attesa e preoccupazione in merito all'aumento dei dazi: sebbene anche in questa seconda "revisione" il vino italiano non sia stato colpito, l'attenzione rimane alta.

In decisa progressione l'export in Germania dove le esportazioni italiane sono cresciute del 20%, trainate dal +39% dei vini sfusi che, con oltre 2,8 milioni di ettolitri, rappresentano il 46% del totale importato dall'Italia, a cui si contrappone, per i motivi sopra citati, addirittura una flessione degli introiti (-11%). Bene anche i vini in bottiglia, mentre il mercato tedesco è in controtendenza rispetto agli spumanti italiani con una domanda in flessione del 7% in volume determinata da una drastica riduzione delle richieste sia di spumanti comuni che di Asti (-33%), mentre il Prosecco continua la sua progressione mettendo a segno un +11% in quantità per un fatturato cresciuto del 3%.

Nel Regno Unito, l'export a volume ha tenuto (+1%) anche se in valore si registra una flessione complessiva del 5% su base annua. Sono stati soprattutto i vini fermi in bottiglia a segnare la maggior domanda britannica con una progressione del +2% sia in termini reali che dei corrispettivi. Frena, invece, la richiesta di spumanti pur restando, quello britannico, il principale mercato di destinazione dell'Italia per questo segmento.

Bene anche nell'Estremo Oriente, a partire dal Giappone che ha registrato incrementi a doppia cifra (+18% in volume e +13% in valore), grazie anche alla firma dell'accordo di libero scambio con la UE. La Cina ha messo a segno un +10% nella domanda di vini italiani, attestata a 364 mila ettolitri per un valore di 134 milioni di euro (+5%).

Coronavirus: la Filiera del Vino Scrive alla Ministra Bellanova

Con una lettera indirizzata alla Ministra delle politiche agricole, alimentari e forestali Teresa Bellanova, la filiera del vino – che riunisce le principali organizzazioni del settore Confagricoltura, CIA, Copagri, Alleanza delle Cooperative Italiane, Unione italiana Vini, Federvini, Federdoc e Assoenologi – ha messo nero su bianco le difficoltà che il mondo vitivinicolo sta vivendo in relazione alla grave crisi determinata dalla diffusione della COVID-19 e ha avanzato al Governo alcune proposte per mitigare i danni subiti dal comparto.

Il perdurare dell'emergenza COVID-19 in Italia e la sua diffusione a livello globale determina una situazione di rilevante difficoltà per l'inevitabile contrazione dei consumi, per la chiusura dei pubblici esercizi, per la sempre più complessa logistica che rallenta qualsiasi tipo di pianificazione delle attività, anche di promozione sui mercati internazionali.

A ciò si aggiunge la mancata ricezione negli alberghi, agriturismi e nella ristorazione, che ha sottratto un naturale sbocco per le produzioni nazionali, nonché un validissimo supporto promozionale dei vini italiani verso gli acquirenti nazionali e

stranieri.

Il perdurare dell'emergenza COVID-19 in Italia e la crescente diffusione a livello globale dell'epidemia, rischia di creare quindi un eccesso di giacenza di prodotti in cantina a ridosso della prossima campagna vendemmiale e rende particolarmente incerto il contesto, rallentando qualsiasi tipo di pianificazione delle azioni di promozione nei mercati internazionali.

Per affrontare questo scenario e per portare sollievo al settore, le organizzazioni della filiera hanno proposto al Ministro, nel più ampio spirito di collaborazione, una prima serie di misure. In vista del prossimo Consiglio dei Ministri dell'agricoltura a Bruxelles, le proposte si muovono, con la richiesta di elaborare una strategia comune di sostegno straordinario al comparto agroalimentare insieme agli altri partner europei, mentre per il settore vitivinicolo si deve partire con una forte iniezione di flessibilità nelle misure già esistenti, tra cui il sistema delle autorizzazioni per gli impianti viticoli, la ristrutturazione dei vigneti, investimenti e promozione per liberare risorse a favore del settore in modo che possa dare, anche in questo momento di difficoltà, un contributo per il sostegno ed il rilancio dell'economia nazionale.

A livello nazionale la filiera ha avanzato alla Ministra Bellanova la convocazione del tavolo vino perché operi come cabina di regia del settore per le iniziative urgenti di supporto.

Per il mondo del vino italiano è necessario prevedere un "Piano Strategico di sostegno all'export vitivinicolo nazionale" articolato su missioni di settore, piani di comunicazione integrata sui mercati internazionali più ricettivi con previsione di misure straordinarie promozionali e di sostegno alla domanda di vino, sia per il mercato estero che interno, da strutturare con testimonial, opinion leader e "ambasciatori" a livello nazionale e internazionale, oltre che iniziative volte a garantire liquidità alle imprese e snellimento burocratico.

Cantine Settesoli Ottengono la Certificazione VIVA per la Sostenibilità in Viticoltura

Alla fine del mese di febbraio 2020 il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ha rilasciato a Cantine Settesoli, la più grande cantina cooperativa siciliana con sede a Menfi (Agrigento), la certificazione VIVA, etichetta che indica il rispetto e la piena adesione al programma di sostenibilità voluto dal Ministero stesso e attuato con il supporto di Opera, Centro di Ricerca dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano e Osservatorio Europeo per l'Agricoltura Sostenibile. Gli obiettivi del progetto VIVA – "La Sostenibilità della Vitivicoltura in Italia" sono quelli di migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi, la gestione e la divulgazione di una serie di attività, che vanno dalla misurazione (tramite la messa a punto di una metodologia di calcolo e valutazione) della sostenibilità delle aziende vitivinicole e dei loro prodotti, alla individuazione delle buone pratiche in atto per lo sviluppo ambientale, alla formazione del personale tecnico di cantina, fino ad arrivare alla divulgazione del progetto e alla trasparenza nei confronti del consumatore finale (tramite un'etichetta appositamente realizzata).

Gli indicatori utilizzati per vagliare ed approvare l'adesione di Cantine Settesoli al progetto VIVA sono tre: l'aria (riferimenti metodologici: Carbon Footprint), l'acqua (riferimenti metodologici: Water Footprint), il territorio (riferimenti metodologici:

Sustainability Reporting Guidelines sulla Responsabilità Sociale d'Impresa e lo standard ISO 26000:2010 Social Responsibility per la responsabilità sociale d'impresa). Cantine Settesoli ha scelto, per la partecipazione al progetto, non una semplice valutazione di prodotto ma la più ampia certificazione aziendale: l'intera organizzazione produttiva è stata esaminata, la verifica è stata dichiarata positiva nel mese di gennaio 2020 e successivamente, poche settimane fa, è stata concessa l'autorizzazione ministeriale all'utilizzo dell'etichetta VIVA su tutta la produzione di Cantine Settesoli.

Gli indicatori di sostenibilità aria e acqua presi in considerazione da progetto VIVA rivestono un grande valore per i viticoltori menfiani e per l'impresa, recepiti da tutta la comunità come elementi tangibili della sanità ambientale dell'intera area vitivinicola. Ma anche il terzo indicatore, il territorio, riveste per l'intera comunità Settesoli una grande importanza sociale: valutato sulla base delle ricadute delle attività aziendali sul territorio, questo indicatore prende in considerazione parametri legati alla biodiversità e paesaggio, all'economia ed etica e, nella sezione "società e cultura", all'importanza che le Cantine Settesoli rivestono per la comunità locale sotto il profilo della valorizzazione del patrimonio enogastronomico e culturale.

Con le parole di Giuseppe Bursi, presidente di Cantine Settesoli «Settesoli è una comunità formata da 5000 famiglie che lavorano circa 6000 ettari di vigneto, i cui dipendenti provengono per il 95% da Menfi e dai comuni limitrofi: sentiamo forte la responsabilità sociale e l'impegno legati al sostentamento di tutti coloro che in cantina e nei vigneti quotidianamente lavorano; ma sentiamo anche l'esigenza di conservare, per chi vive in questo territorio, un ambiente sano sotto il profilo ambientale, culturale ed economico. VIVA ci aiuta a comunicare meglio, ai consumatori e anche ai cittadini di Menfi, il nostro impegno quotidiano nella conservazione dei nostri paesaggi vitivinicoli, nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico e culturale (si pensi al Mandrarossa Vineyard Tour, vera celebrazione di tutto il meglio che il comune Menfi possa offrire a ospiti e turisti, o al grande progetto di finanziamento del parco archeologico "Settesoli sostiene Selinunte") e nella gestione etica di un'azienda che, fin dal 1958, è il primo motore di sostentamento e sviluppo di questa porzione della Sicilia Sud Occidentale».



NON SOLO VINO

Wine Guide Parade

Gennaio 2020

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa Invecchiata di Avvoltore
Moris Farms (Toscana)
 (Distillatore: Distillerie Nannoni)

 Vinaccia di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah

Prezzo: € 31,50 - 50cl

Punteggio 

 Giallo ambrato chiaro, cristallino.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di prugna secca, amarena, nocciola, cioccolato, vaniglia e viola appassita con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.

 Finale persistente con ricordi di prugna secca, cioccolato e nocciola.

 12 mesi in barrique.

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Contrario 2015, Antonelli San Marco	11223
2	Solco 2018, Paltrinieri	10173
3	Brunello di Montalcino 2014, Citille di Sopra	9820
4	Montefalco Rosso 2016, Antonelli San Marco	9695
5	Collio Pinot Bianco 2018, Russiz Superiore	9383
6	Rosso di Montalcino 2016, Citille di Sopra	9229
7	Montefalco Bianco Sperella 2018, Tenuta Bellafonte	8807
8	Montefalco Rosso Riserva 2015, Antonelli San Marco	8782
9	Brunello di Montalcino 2014, Camigliano	8744
10	Poderuccio 2018, Camigliano	8739
11	Collio Pinot Grigio Joy 2018, Castello di Spessa	8369
12	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio 2017, Tenute San Sisto	8181
13	Collio Pinot Bianco Santarosa 2018, Castello di Spessa	8095
14	Castelli di Jesi Verdicchio Rserve Classico San Sisto 2016, Tenute San Sisto	8062
15	Collio Friulano Rassauer 2018, Castello di Spessa	8036