

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

[www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com)

Anno XII - Numero 129, Maggio 2014

## Un Patrimonio Chiamato Italia

L'Italia è un grande Paese, quanto meno, se lo valutiamo per le sue risorse agroalimentari, la sua arte, cultura, storia, monumenti e tradizioni. Chi ci ha preceduto, grazie anche al privilegio che madre Natura ha concesso alle nostre terre e al genio della nostra gente, ha lasciato testimonianze immense, altissimi e nobili esempi di civiltà e cultura. Esempi così alti e nobili che hanno avuto il potere di influire e cambiare il corso delle cose e della storia anche in Europa e nel mondo. Basti pensare alle tante espressioni artistiche che i figli del nostro Paese hanno saputo esprimere nei secoli, così come gli esempi culturali e sociali che hanno così fortemente segnato la storia dell'umanità nei secoli scorsi. Segni inequivocabili che ancora oggi hanno la stessa potenza, la stessa bellezza, la stessa immutata e profonda cultura. Un patrimonio immenso che, nel bene e nel male, è giunto fino a noi con la responsabilità morale di conservarlo e lasciarlo alla ricchezza dei posteri.

Gli italiani di questi tempi - a me pare fin troppo evidenti - non sono così consapevoli di questa responsabilità e del patrimonio che hanno il dovere di mantenere, merito di chi ci ha preceduto e ha voluto consegnarci un dono immenso. Non è facile trovare un altro luogo del mondo con così tante testimonianze storiche e artistiche, così tante da sembrare ovvie e scontate, un'abitudine come tante, dimenticando che si tratta di un patrimonio unico e irripetibile. Ce ne ricordiamo solo quando andiamo all'estero facendo esercizio di vanità nell'intento di sostenere la nostra identità di italiani. Poi, tornati in Patria, torniamo a dimenticarci, anzi, siamo noncuranti del nostro patrimonio tanto che alcuni di questi - ed è una tristissima tragedia - a causa dell'incuria rischiano di scomparire per sempre. Solo in quel momento riusciamo a mostrare un certo disappunto, mostriamo la rabbia di un orgoglio di comodo e solo quando è troppo tardi per rimediare alle nostre leggerezze. Se il rimedio è possibile, in genere il prezzo da pagare è enorme, puntualmente la colpa è sempre degli altri o di qualcos'altro. *Chi è causa del suo male, pianga sé stesso*, recita un noto e saggio proverbio.

Molti si staranno chiedendo cosa c'entri tutto questo con il vino. A parte il fatto che anche il vino - il nostro vino - è inegabilmente patrimonio e ricchezza culturale di questo Paese,

per certi aspetti, la sua storia non è così diversa dal resto delle nostre risorse uniche. Il nostro patrimonio, dal punto di vista ampelografico ed enologico è, a dir poco, imponente e sfarzosamente ricco, come in nessun altro paese del mondo. Non intendo ovviamente sostenere che il vino italiano è il migliore del mondo poiché, sono fermamente convinto, ogni paese vinicolo ha qualcosa di unico e irripetibile da offrire. Questo vale per il vino, per la cucina e per qualunque altro aspetto della cultura e della tradizione di ogni luogo del mondo, senza eccezione alcuna. Del resto, come si dice, la differenza è una grande ricchezza e questo vale anche per il vino, senza dubbio.

Secondo il Registro Nazionale delle Varietà di Vite, disponibile anche nel sito WEB del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, il numero di varietà di uve da vino censite nel nostro Paese è attualmente 475. Quattrocentosettantacinque! Questo numero, va detto, include tutte le varietà coltivate nel nostro Paese, pertanto si compone di uve autoctone e alloctone, le cosiddette "internazionali". Si tratta di un patrimonio enorme, una straordinaria ricchezza generosamente distribuita in tutto il territorio, in ogni regione, in ogni luogo. Quello che rende ancor più incredibile questa condizione è che ogni regione, ogni luogo, possiede varietà autoctone e che, spesso, sono presenti solo in quelle terre. Va detto, a onore del vero, che in ogni regione sono comunque ben presenti molte delle varietà internazionali e che spesso si uniscono a quelle autoctone.

La ricchezza del patrimonio ampelografico d'Italia mi fa pensare a quello che accade con l'enorme patrimonio storico, artistico e culturale del nostro Paese. Queste uve - nello specifico, le uve autoctone - presenti nel nostro Paese da tempo immemore e per lungo tempo ignorate, addirittura denigrate, in diverse occasioni hanno seriamente corso il rischio di scomparire per sempre. Per molto tempo questo patrimonio è stato ignorato in favore di varietà alloctone, considerate migliori - e molte di loro sono certamente grandissime uve - convinti che il segreto di un buon vino fosse l'uva. Ci sono voluti illuminati e caparbi personaggi che, in modo assolutamente rivoluzionario, hanno creduto in quello che le loro terre da sempre offrivano. Alcune varietà italiane sono oggi considerate giganti dell'eno-

### Sommario

Un Patrimonio Chiamato Italia . . . . .	1
GUSTO DiVINO	
I Luoghi della Degustazione . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Wine Parade . . . . .	9

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

logia anche a livello mondiale, altre sono ancora da scoprire e da rivalutare, piccole perle in attesa di essere "lucidate" così da rivelare tutto il loro splendore.

Questo, del resto, è già accaduto e fare un elenco delle varietà autoctone italiane che sono arrivate a scalare la vetta dell'Olimpo di Bacco sarebbe piuttosto lungo. Il celebre adagio latino *nemo profeta in patria* - che sembra appropriato in questo caso - suggerisce che ci siano ancora varietà autoctone in attesa di essere ascoltate e valorizzate per le loro qualità enologiche. Quattrocentosettantacinque varietà non sono poche e di certo molte di queste avrebbero straordinarie storie da raccontare, restituendo loro quella dignità che già molte di loro hanno espresso grazie a caparbi vignaioli. I tempi sono cambiati, non c'è dubbio, e se un tempo si guardava alle uve internazionali come la soluzione, oggi quel ruolo è principalmente assegnato alle varietà autoctone. Con un'unica e incrollabile certezza: il patrimonio ampelografico d'Italia è una straordinaria ricchezza che merita di essere valorizzata e compresa. Compresa, soprattutto.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## I Luoghi della Degustazione

Il luogo dove si degusta il vino è fondamentale per l'attendibilità del risultato. Un fattore importante che spesso compromette la concentrazione del degustatore.

Le finalità della degustazione sono determinate in larga parte dalle condizioni con le quali si svolge la valutazione del campione. Come detto in altre occasioni, la degustazione si può svolgere sia per valutare in modo sommario un vino sia per ragioni di tipo critico e analitico. In ogni caso, indipendentemente dal luogo dove si svolge la degustazione, questo ha il potere di influire profondamente sul risultato. Il luogo dove si esegue la degustazione non è semplicemente definito dal suo spazio fisico, ma anche da tutti i fattori e le condizioni che lo

compongono. Questi elementi, inoltre, possono avere la capacità di rafforzarsi o annullarsi a vicenda, influenzando in modo diretto e indiretto sullo svolgimento dell'esame. Per questi motivi, lo stesso vino degustato in luoghi e in condizioni diverse produce risultati distinti, spesso anche diversissimi fra loro.

Il luogo della degustazione influisce nella valutazione di un vino in modi diversi. I vari elementi che costituiscono il luogo della degustazione influiscono sia sulla predisposizione psicologica del degustatore sia sulla percezione sensoriale del vino. Ogni elemento presente nel luogo della degustazione ha infatti la capacità di "distrarre" il degustatore introducendo fattori tali da deviare la concentrazione e l'attenzione. Fattori che sono spesso subdoli e probabilmente considerati come *dettagli minori* ma che hanno comunque il potere di alterare la percezione sensoriale di un vino e la sua valutazione. Il rigore con il quale si predispose il luogo della degustazione è comunque funzione del contesto e della finalità della valutazione, ricordando che il vino si degusta anche per motivi di "piacere" o per avere una sommaria idea sulle sue qualità.

Il risultato che si determina dalla degustazione di un vino, sia per il luogo sia per i fattori che lo compongono, è molto diverso da quello che si ottiene, per esempio, in una sala da degustazione professionale. I due casi sono chiaramente diversi per il contesto e il significato che rappresentano, pertanto, in entrambi i casi, la degustazione svolta in questi luoghi ha evidentemente finalità diverse. In questo senso, è bene ricordare che il vino non si degusta esclusivamente per determinare la sua corrispondenza a specifici fattori e per finalità espressamente analitiche. Il vino si degusta anche in modo *sommario* con lo scopo di determinare la sua piacevolezza in accordo ai propri gusti, cioè per comprendere semplicemente se un "vino piace oppure no". Anche in quest'ultimo caso, nonostante rappresenti una condizione meno rigorosa, è fortemente condizionata dal luogo e dai fattori che lo compongono.

Cerchiamo di comprendere i *rischi* tipici dei luoghi e dei fattori non esattamente adatti alla degustazione del vino. Inizieremo con i luoghi, per così dire, più familiari e consueti, come la propria abitazione e il ristorante. Questi due luoghi si possono infatti definire come i più *inadatti* per la valutazione analitica di un vino, poiché caratterizzati da un alto numero di fattori che determinano l'abbassamento di concentrazione e attenzione. Se è vero che questi elementi si possono *limitare* nell'ambito della propria abitazione, questa condizione risulta decisamente più difficile in un ristorante o in altri luoghi dove si consumano pasti. Non si tratta di una caratteristica negativa o denigratoria per i ristoranti, poiché la loro funzione primaria è il consumo di cibo e, in subordine, di bevande svolto in un contesto *conviviale*.

Un fattore sfavorevole è certamente rappresentato dall'eventuale compagnia che, ai fini dell'attendibilità della degustazione, risulta essere negativo. Il proprio giudizio può infatti essere altamente condizionato da quello degli altri e, nonostante il confronto e la condivisione siano sempre utili e costruttivi, questi limitano la capacità di concentrazione e valutazione. Questa specifica condizione può essere evidentemente evitata nella propria abitazione, ritirandosi in una stanza e lontano dal condizionamento degli altri abitanti. La condizione di trovarsi da soli al tavolo del ristorante può limitare in parte questo fattore senza tuttavia rimuoverlo completamente. Si deve infatti considerare che questi luoghi sono frequentati da altre persone

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 129, Maggio 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)

e che potrebbero influire, con la loro semplice presenza, sulla nostra concentrazione, considerazione che è valida anche per il personale del ristorante.

Come già detto, il ristorante è un luogo dove si consuma principalmente cibo ed eventualmente bevande, vino compreso. Questo potrebbe fare pensare che la presenza del cibo sia un elemento favorevole per la degustazione del vino poiché - da sempre - questi due elementi sono presenti nella tavola. Si deve ricordare che l'associazione del vino con il cibo riguarda sia la cucina - il vino può essere un ingrediente - sia l'abbinamento enogastronomico e, in entrambi i casi, è necessaria la sua valutazione. La possibilità di abbinamento enogastronomico è una fase eventualmente successiva a questa e prevede, in ogni caso, la valutazione preventiva del cibo. Solo dopo avere valutato singolarmente il vino e il cibo si procede con il loro eventuale abbinamento, valutazione che si svolge, inevitabilmente, con la degustazione combinata di entrambi.

Altre *insidie* tipiche dei ristoranti sono i calici - per quanto eccellenti, difficilmente adatti per la valutazione tecnica - e, in particolare, i profumi di cucina e delle pietanze al tavolo. A questo, inoltre, si aggiunge la qualità del servizio della bottiglia del vino, in particolare la temperatura. Di questi fattori, i più *pericolosi* in assoluto sono i profumi di cucina e delle pietanze, elementi che influiscono e alterano in modo determinante la percezione del degustatore. La stessa condizione si verifica anche nelle proprie case - ammesso che si cucini in casa - soprattutto negli orari precedenti e successivi i pasti, ai quali si aggiungono eventualmente i cosiddetti *profumi d'ambiente*. Si devono inoltre considerare gli eventuali rumori, compresa la musica di sottofondo e le voci di altri clienti, personale o abitanti della casa, tutti considerati negativi ai fini della concentrazione e attenzione.

Le manifestazioni enologiche, nonostante offrano in genere l'opportunità di degustare diversi vini, difficilmente sono organizzate in modo tale da offrire un luogo di valutazione affidabile. Certamente utili per farsi un'idea degli assaggi, a causa dei fattori che in parte abbiamo già discusso, in queste occasioni gli elementi che provocano la diminuzione della concentrazione e l'attenzione sono molteplici. Le manifestazioni enologiche, nonostante offrano anche il privilegio e il piacere di assaggiare un vino in compagnia del produttore, oltre ad ascolta-



Calici al tavolo di un ristorante: non sempre questo luogo è adatto alla degustazione sensoriale di un vino

re il suo racconto di vigne e territori, influiscono psicologicamente sull'orientamento del degustatore. Il racconto del vino da parte del produttore è certamente interessante ed essenziale per la comprensione dell'intera filosofia produttiva e dell'interpretazione che questo fa del proprio territorio. Per quanto affascinante, influisce inevitabilmente - sia positivamente sia negativamente - sulla personale predisposizione verso un vino.

Il fascino del produttore, per così dire, è fortemente esercitato anche nel suo luogo d'elezione, cioè nella sua vigna e nella sua cantina. Il coinvolgimento psicologico che si verifica durante le visite in cantina compromettono seriamente l'attendibilità della degustazione sensoriale. Anche gli odori tipici che si sviluppano in cantina, in particolare nei luoghi dove si trovano botti e contenitori di fermentazione e conservazione, influiscono sulla percezione degli aromi del vino. La degustazione dei campioni prelevati direttamente dai contenitori di fermentazione e maturazione non può essere mai considerata attendibile ai fini della valutazione. L'assaggio del vino in questa condizione è certamente importante per ottenere un'indicazione del suo stato di evoluzione, ma unicamente ai fini produttivi. Questo esame è svolto continuamente durante la produzione per determinare i tempi dei travasi e dell'imbottigliamento, oltre a fornire informazioni relativamente all'evoluzione di un vino.

Per questi motivi, l'assaggio fatto direttamente dalla botte o dalle vasche di vinificazione non si considera mai ai fini critici, poiché lo stesso vino assaggiato dopo l'imbottigliamento sarà molto diverso. Quando si assaggia il vino in cantina si deve sempre considerare questa condizione, tuttavia resta un utile esercizio per comprendere l'evoluzione durante la sua "vita". Anche l'assaggio del vino in bottiglia eseguito in cantina pone comunque il degustatore in una condizione critica. Non solo per il fatto di degustarlo insieme al produttore e in sua presenza - fattore che inevitabilmente influisce sul proprio orientamento e concentrazione - ma anche per il fatto che il vino è offerto in condizioni particolari. Molto spesso, e per ragioni legate alla cortesia e al piacere dell'ospitalità, in cantina il vino è solitamente accompagnato da cibo, un elemento - come già detto - non appropriato per le finalità analitiche.

Questa particolare condizione non è molto diversa da quello che accade in un ristorante con il cibo: il modo con il quale una pietanza è composta nel piatto e servita al cliente influisce sulla percezione sensoriale. Una pietanza servita in modo *sgraziato* e *rozzo*, poco curata nel suo aspetto, fornisce infatti indicazioni su come è stata preparata e influisce negativamente sul suo apprezzamento. Una caratteristica ben nota a qualunque cuoco, perfettamente consapevole che anche *l'occhio vuole la sua parte*. Per la stessa ragione, anche il tipo di bottiglia e il calice possono influire in modo pregiudiziale verso il vino. È ben noto che un vino offerto in una bottiglia *imponente* e con un'etichetta appropriata, possibilmente servito in un calice adatto, può predisporre in modo positivo al suo apprezzamento. Lo stesso vino servito da una bottiglia *modesta* e versato in un bicchiere *rozzo*, può fornire al degustatore un'idea negativa e una predisposizione avversa.

Un fattore che non riguarda direttamente il luogo della degustazione, ma che ha la capacità di influire sulla percezione del vino è rappresentato dal momento della valutazione. I nostri sensi sono infatti maggiormente sensibili prima degli orari abitualmente riservati al consumo del pasto, mentre la sensibi-

lità diminuisce subito dopo. Per questo motivo è sempre preferibile dedicarsi all'esercizio della degustazione sensoriale prima di consumare un pasto - quando il senso di fame è maggiore - proprio per approfittare di questa particolare condizione di sensibilità. Nello specifico, la sensibilità risulta maggiore prima del pranzo rispetto alla cena o agli spuntini: per questo motivi le sessioni di degustazione si svolgono di preferenza di mattina anziché di pomeriggio o nelle ore serali. Infine, il luogo della degustazione dovrà avere la giusta illuminazione - la penombra è sempre sconsigliata - al riparo da rumori e odori esterni tali da compromettere la concentrazione del degustatore e, di conseguenza, l'attendibilità del suo lavoro.



## 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



**Rossomarea 2008**  
Lunarossa (Campania, Italia)

Uvaggio: Aglianico (80%), Merlot (20%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Rossomarea si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, ribes, vaniglia, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mora e amarena. Rossomarea matura in barrique per 16 mesi a cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



**Quartara 2010**  
Lunarossa (Campania, Italia)

Uvaggio: Fiano

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇

Quartara si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di pesca matura, biancospino, pera, ginestra, canditi, arancia, miele, vaniglia e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e nocciola. Quartara fermenta e matura in anfora per 3 mesi, seguiti da 9 mesi di maturazione in botte e 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: *Paste ripiene con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*



**San Pio 2010**  
Mastrojanni (Toscana, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (80%), Sangiovese (20%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◇◇◇◇◇

San Pio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e violetta seguite da aromi di mirtillo, prugna, vaniglia, cioccolato, tabacco, pepe rosa ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. San Pio matura per 18 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia, Formaggi*



**Brunello di Montalcino 2008  
Mastrojanni (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

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

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



**Montefalco Sagrantino Passito Colle Grimaldesco  
2008  
Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 40,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Montefalco Sagrantino Passito Colle Grimaldesco si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, impenetrabile alla luce. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tamarindo, fico secco, macis, tabacco, smalto e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e dolce, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale

è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Montefalco Sagrantino Passito Colle Grimaldesco matura per 36 mesi in barrique a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Pasticceria secca, Formaggi stagionati, Dessert di cioccolato*



**Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2009  
Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, cioccolato, vaniglia, tamarindo, tabacco, pepe rosa, macis, cuoio 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, amarena e prugna. Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie matura per 36 mesi in barrique a cui seguono 42 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Il Rogito 2011  
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)**

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il Rogito si presenta con un colore rosa ciliegia intenso e sfumature rosa ciliegia, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena,

mora e mirtillo seguite da aromi di susina, lampone, ciclamino, fragola, rosa e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e mirtillo. Il Rogito matura per almeno 12 mesi in botte.

*Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Zuppe di pesce, Carne bianca arrosto*



**Aglianico del Vulture La Firma 2010**  
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Aglianico del Vulture La Firma si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e violetta seguite da aromi di mirtillo, prugna, lampone, vaniglia, cioccolato, tabacco, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Aglianico del Vulture La Firma matura per 12 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Orvieto Classico Superiore Il Bianco 2011**  
Decugnano dei Barbi (Umbria, Italia)

Uvaggio: Grechetto (50%), Procanico (20%), Vermentino (20%), Chardonnay (10%)

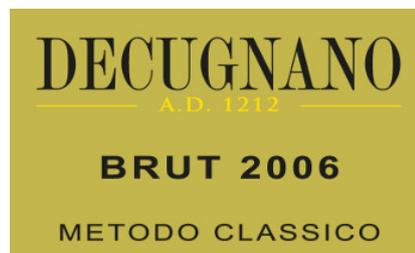
Prezzo: € 14,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Orvieto Classico Superiore Il Bianco si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e ginestra seguite

da aromi di pesca, pera, kiwi, agrumi, nocciola, biancospino 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 mela, susina e pesca. Orvieto Classico Superiore Il Bianco matura per 7 mesi in vasche d'acciaio.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce fritto, Pesce stufato*



**Decugnano Brut Nature Metodo Classico 2006**  
Decugnano dei Barbi (Umbria, Italia)

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

Prezzo: € 18,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Decugnano Brut Nature Metodo Classico si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela e crosta di pane seguite da aromi di acacia, lievito, pera, miele, susina, biancospino e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, mela e susina. Decugnano Brut Nature Metodo Classico rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per almeno 60 mesi.

*Abbinamento: Pasta con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto*



**Petranera 2011**  
Albea (Puglia, Italia)

Uvaggio: Primitivo

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Petranera si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora,

vaniglia, tabacco, carruba e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Petranera matura per 6 mesi in barrique a cui seguono 5 mesi di affinamento in bottiglia.

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



### Lui 2010 Albea (Puglia, Italia)

Uvaggio: Uva di Troia

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Lui si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da aromi di violetta, mora, lampone, vaniglia, cioccolato, macis, 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. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Lui matura per 10 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, 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).

### Nebbiolo Prima 2014

“Nebbiolo Prima”, la manifestazione che porta in scena le più note espressioni del vitigno piemontese sarà all'insegna della sostenibilità ambientale in Africa. L'anteprima delle nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero, giunta alla quinta

edizione, si terrà dall'11 al 16 maggio, presso il Palazzo Mostre e Congressi di Alba. La presentazione dei tre grandi vini delle Langhe diventerà, quest'anno, l'occasione per introdurre al pubblico della stampa internazionale la recente iniziativa di Albeisa per la conservazione della foresta tropicale del Kenya. Il progetto dell'associazione, nato per celebrare i quarant'anni della storica bottiglia albeise, mira a finanziare il reintegro di 4000 alberi nella zona kenota di Bore, grazie al supporto dell'organizzazione Tree-Nation.

Novanta giornalisti provenienti da venticinque nazioni si daranno appuntamento nel cuore delle Langhe per degustare le annate Barolo 2010 e riserva 2008, Barbaresco 2011 e riserva 2009, Roero 2011 e riserva 2010. Saranno presenti oltre 230 aziende di Langa e Roero per un totale di quasi 500 vini a base Nebbiolo. Questi numeri fanno di Nebbiolo Prima uno dei più importanti eventi internazionali del settore.

L'evento si articolerà in cinque giornate, con una formula rinnovata, che si propone di assecondare le diverse esigenze dei partecipanti, permettendo a ognuno di scegliere tra un programma leggero e uno intensivo. Nel primo caso i giornalisti parteciperanno, al mattino, a degustazioni alla cieca di massimo un vino per produttore e visiteranno le cantine nel pomeriggio. Chi sceglierà la seconda opzione invece, avrà la possibilità di prolungare le degustazioni e di assaggiare più di un'etichetta per azienda, ma di visitare una sola cantina. In questo modo gli ospiti potranno conoscere i vini, i volti e i luoghi delle Langhe, dove il terroir si presenta come un mosaico di espressioni, che si mescolano alla filosofia e alla passione di ogni singola famiglia di viticoltori.

Albeisa è stata fondata nel 1973 da un'idea di Renato Ratti con l'obiettivo di identificare attraverso un contenitore unitario, una bottiglia dalla forma unica e speciale, le migliori produzioni di Langa. È un'associazione non a scopo di lucro, la cui finalità principale è la promozione e la valorizzazione dei vini dell'albeise.

### In Italia il Consumo dei Rosati Cresce del 13%

Negli ultimi anni il consumo di vino Rosato in Italia ha registrato una crescita superiore al 13%. L'incremento emerge dall'analisi dei dati sul consumo mondiale di vino Rosato nel 2012, resi noti dall'*Observatoire de l'Economie du Rosé* a cura del Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence.

Nel 2011 il consumo in Italia di Rosato ammontava a circa 1,18 milioni di ettolitri, aumentato nel 2012 fino a 1,34 milioni, evidenziando una crescita complessiva del 13,38% con una tendenza al rialzo che sembra confermarsi anche nel 2013. Il report francese sottolinea che oltre il 9% del vino consumato al mondo è Rosato (22,3 milioni di ettolitri su un totale di 244) e che l'Italia, con il 6% del consumo mondiale, è al quarto posto, dopo Francia (36%), USA (13%) e Germania (7%).

Secondo l'osservatorio della Provenza, i maggiori produttori di Rosato a livello mondiale sono Francia (28% del totale), Italia (20%) e USA (15%) mentre resta incontrastata la leadership dell'Italia nell'export, con il 43% del totale mondiale, seguita da Spagna (21%) e Francia (13%). Il nostro Paese, che nel 2002 esportava solo il 27% del totale mondiale, appare invece restio alla importazione dei Rosati, tanto che nel 2011 il saldo tra esportazioni e importazioni era pari a circa 3,5 milioni di ettolitri.

Se in Francia la culla del Rosato è la Provenza, con il 35% della produzione nazionale, in Italia è la Puglia a fare la parte del leone, con una quota prossima al 40% della produzione nazionale. L'assessorato alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia prosegue pertanto nella costante attività di promozione di questa bevanda, sempre più apprezzata dal pubblico giovanile, anche attraverso il Concorso enologico nazionale di vini Rosati, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, e organizzato in partenariato con Assoenologi, Accademia Italiana della Vite e del Vino e Unioncamere Puglia. Giunto alla sua terza edizione anche quest'anno il concorso sta riscuotendo massimo interesse nel settore con campioni di vino che stanno pervenendo da tutta Italia.

«Quello che per molti fu un tratto visionario del Concorso enologico pugliese è oggi più nitidamente una scelta politico-strategica di successo - dichiara l'Assessore regionale alle Risorse Agroalimentari della Puglia, Fabrizio Nardoni - perché il trend dei consumi ci conferma che scommettere sul vino Rosato è vincente e posizionarsi in questo mercato con una competizione nazionale di riferimento vuol dire mettere ancora una volta una puntata di valore sulla giusta casella. La Puglia, ricchissima di produttori di Rosati, oggi è la terra che premia questo vino ed è gioco forza la terra che suggerisce al mercato il meglio dei Rosati di tutta Italia».

Il successo della edizione 2013, con la partecipazione di etichette provenienti da tutte le regioni d'Italia, ha consacrato l'iniziativa come il primo e unico riconoscimento specialistico italiano del settore e punto di riferimento per la filiera di questa eccellenza vinicola in costante ascesa. Alla terza edizione del Concorso sono ammessi vini Rosati italiani tranquilli, frizzanti e spumanti divisi in sei categorie: vini tranquilli, sia a denominazione di origine (DOC - DOP) che a indicazione geografica (IGT - IGP); vini frizzanti, sia a denominazione di origine (DOC - DOP) sia a indicazione geografica (IGT - IGP), vini spumanti a denominazione di origine (DOC - DOP) e vini spumanti a indicazione geografica protetta (IGP) e di qualità (VSP). La selezione dei vini avverrà in un hotel di Bari il 10 e 11 maggio, i migliori vini Rosati d'Italia passeranno al vaglio del palato, dell'occhio e dell'olfatto di otto commissioni composte dai maggiori esperti, enologi, giornalisti enogastronomici e addetti ai lavori. La premiazione avverrà, come nelle scorse edizioni, nella splendida cornice del Castello Aragonese di Otranto il 31 maggio.

## Il Territorio della DOCG Adotta il Protocollo Viticolo

Garantire una viticoltura sempre più rispettosa dell'ambiente e di chi vi abita. È questa la finalità del Protocollo Viticolo, progetto promosso dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, che è stato presentato ieri in Camera di Commercio a Treviso. Il Protocollo consiste in un insieme di regole rivolte a tutti i produttori per limitare il più possibile l'uso di prodotti chimici in vigneto.

«Con questa iniziativa - afferma il presidente del Consorzio di Tutela, Innocente Nardi - presentiamo qualcosa che va oltre quanto permesso dalla legge italiana ed europea perché introduciamo delle norme ancora più restrittive in materia di prodotti fitosanitari, con l'obiettivo di rispondere a una maggiore sensibilità nei confronti dell'ambiente e della qualità della vita. Vogliamo inoltre darci dei tempi e fare in modo che nel giro di

quattro o al massimo cinque anni la nostra DOCG diventi una denominazione d'avanguardia, simbolo dell'eccellenza italiana e modello economico e ambientale».

Il progetto è stato accolto con favore da tutti i soggetti del territorio, come dimostrato dalla partecipazione in conferenza stampa dei rappresentanti delle associazioni categoria, in primis Confagricoltura, CIA, alcuni comuni dell'area e Ulss 7.

Con l'edizione 2014 del Protocollo Viticolo vengono così messi definitivamente al bando i prodotti fitosanitari di classe molto tossico, tossico e quelli nocivi a maggiore tossicità, compresi quelli a base di Mancozeb e Folpet. La linea restrittiva è stata applicata anche su altri composti di fascia rossa, con un ulteriore restringimento delle possibilità di applicazione. Già dal 2013 il Protocollo Viticolo dà anche l'indicazione dell'intervallo di sicurezza, ovvero dei giorni che devono intercorrere fra l'ultimo intervento con il prodotto specifico e la raccolta delle uve, e della fascia di rispetto o "buffer zone" che consente all'utilizzatore di capire i confini e le pertinenze da osservare durante l'intervento fitosanitario per non disperdere il prodotto nelle aree circostanti. L'obiettivo è quello di avviare una lotta ragionata contro tutte le avversità della vite, dalla peronospora all'oidio nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute di chi vi abita. È il risultato di un lavoro di squadra svolto dalla Commissione di Protocollo insieme con la filiera dei produttori e rivenditori di prodotti fitosanitari della zona.

Il documento sarà completato quest'anno anche con le schede agronomiche sulla gestione del suolo, sul diserbo e non diserbo, sulla gestione della chioma, sulla potatura e la carica di gemme e sulla concimazione minerale della vite. Tutte attività che, se ben condotte, possono garantire lo sviluppo di una viticoltura sostenibile. Dopo le riunioni informative svolte nei comuni della DOCG, il Consorzio di Tutela ha inviato una newsletter ai produttori e organizzato una consegna porta a porta facendo del Protocollo Viticolo l'insero del suo magazine che verrà distribuito presso tutti i soci viticoltori in 5.000 copie.



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 oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

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

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