

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXI - Numero 228, Maggio 2023

Chi Ha Paura della Barrique?

Mi capita molto spesso di soffermarmi su come il mondo del vino sia cambiato nel corso degli ultimi venti anni, in certi casi, molto in fretta. È inevitabile non riflettere su come certe “mode” siano nate, cresciute ed esaltate all’estremo, per poi iniziare il proprio declino, quindi rinnegate, non da meno, considerate come fenomeni che è bene tenere nascosti, anche quando fanno parte del processo enologico utilizzato. Questi *comportamenti* si verificano praticamente in ogni paese vitivinicolo del mondo, tuttavia, in Italia mi pare essere un atteggiamento ricorrente e che cambia con le mode, anzi, opportunità, del momento. All’apparire di una nuova moda o tendenza enologica, penso sempre si tratti inevitabilmente di un fenomeno in attesa di cadere nell’oblio con tanto di feroce osteggiamento. Quando questo accade – cioè il verificarsi della fine più o meno ingloriosa – mi viene in mente sempre lo stesso vecchio adagio latino: *sic transit gloria mundi*.

Uno di questi “fenomeni” è innegabilmente la barrique. Vi ricordate quando, negli anni 1990, bastava questa magica parola per vendere un vino, anche di dubbia qualità? Molte bottiglie sfoggiavano, in bella vista nelle etichette, perfino l’abominevole neologismo *barriccato* – o *barricato* – a sottolineare che quel *divin nettare* prometteva emozioni paradisiache per il fatto di essere stato baciato dalla barrique. Composizione delle uve? Non era importante: è *barriccato*, tutto il resto ininfluente e insignificante. Ogni cantina, se voleva accedere al paradiso enologico, doveva sfoggiare, sia in cantina sia nelle etichette, le barrique. A quei tempi, visitando le cantine di certi produttori, alla vista delle magiche botticelle di stile bordolese, seguiva l’annuncio solenne del numero di barrique possedute. In certe cantine, poi, la barrique era l’unico tipo di botte presente. Qualsiasi contenitore di legno con un volume superiore a 225 litri era stato sacrificato in favore della salvifica barrique.

C’era inoltre una sorta di gara nello sfoggiare il numero di mesi trascorsi dal vino all’interno della barrique, tanto che – in molti casi – il povero vino soccombeva sotto il peso di tanto legno che ne cancellava identità e qualità. Però era *barriccato*. Anzi, in certi casi, il produttore stesso – durante l’assaggio dei suoi vini – trionfalmente e con non poco orgoglio sotto-

lineava il profumo e il sapore di barrique dei suoi vini. Era un pregio, la prova inconfutabile della più alta qualità. Una sorta di competizione che, inevitabilmente, portò all’esasperazione dell’omologazione organolettica poiché, in molti casi, il vino era pressoché indistinguibile dagli aromi ceduti dalla barrique. Tutti uguali, tutti orgogliosamente *barriccati* con il nobile e ingombrante afrore di rovere. Sembrava non esserci tregua alla corsa della barrique e i produttori, per non essere da meno di altri, versavano allegramente i più disparati e malcapitati vini nelle piccole botti bordolesi confidando nell’agognato miracolo enologico.

Fu così che nelle barrique finirono anche una quantità enorme di uve e vini esili e sottili, totalmente schiacciati dal peso e dalla personalità del rovere nuovo e ben tostato, con il risultato di produrre un infuso alcolico al sapore di legno e che ben presto furono battezzati come “vini del falegname”. All’inizio – ammettiamolo – questi vini erano anche “divertenti” da assaggiare, nonostante l’obbrobrio enologico, ma ben presto finirono per annoiare ed esasperare chiunque, produttori compresi. Ricordo, a quei tempi, ogni volta mi capitava di assaggiare un vino fortemente marcato da quello che la barrique aveva copiosamente ceduto, mi veniva sempre e puntualmente in mente la celebre considerazione di Émile Peynaud, il grande enologo francese, fra i più influenti e importanti del secolo scorso, che ci ha lasciato – non da meno – una ricca e importante bibliografia enologica. Il grande enologo francese, fra le tante cose dette a proposito dell’uso del legno in enologia, sottolineava che «il migliore vino passato in legno è quello dove il legno non si sente». Disse inoltre che «il legno andava usato nei vini come si usano le erbe aromatiche in cucina, facendo risaltare meglio gli altri aromi».

Dopo queste considerazioni di Émile Peynaud, nella mia mente affiorava puntualmente anche un altro celebre detto dell’enologo francese: «Siete voi (consumatori) che in un certo senso fate la qualità. Se ci sono vini cattivi è proprio perché ci sono dei cattivi bevitori. Il gusto è conforme alla rozzezza dell’intelletto: ognuno beve il vino che merita». Evidentemente, a quei tempi, il gusto dei bevitori di vino – buoni o cattivi –

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

Sommario

Chi Ha Paura della Barrique?	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Amelia Malvasia e Collio Ribolla Gialla	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	12

apprezzava oltremodo il gusto del legno. Se piace e si vende, ovviamente, si produce, con buona pace di Émile Peynaud e dei suoi insegnamenti. La moda dei *vini del falegname* – così scherzosamente si chiamavano a quei tempi i vini al gusto di legno – riguardò non solo l'Italia, ma anche altri paesi vitivinicoli del mondo, come Stati Uniti d'America, Australia, Cile e Spagna. In certi casi, non si salvò nemmeno la Francia – che è patria della Barrique – e accadeva di ritrovarsi nel calice qualche vino d'oltralpe inopinatamente massacrato dalla barrique.

Questo fenomeno, come dicevo, ha progressivamente portato all'exasperazione organolettica dei vini, tanto che dall'entusiasmo si passò progressivamente allo sdegno rifiuto. Già all'inizio degli anni 2000 la "moda della barrique" si avviava verso il viale del tramonto così come l'orrendo termine "barricato" eliminato dalle etichette. La barrique, accusata di essere il primario colpevole dell'omologazione sensoriale dei vini, doveva, in qualche modo, scomparire dall'immaginario dei consumatori. Ma non in quello dei produttori che, nonostante l'infame accusa di omologazione, hanno continuato – e continuano – a usarla. Certo, non più come in passato, probabilmente si è finalmente compreso il reale ruolo della barrique, che di certo non è quello di alterare oscenamente le caratteristiche sensoriali del vino. I produttori, oggi, continuano a usare la barrique ma, in molti casi, hanno perfino paura di ammetterlo, tanto che, spesso, evitano perfino di citarla nelle caratteristiche produttive di un vino.

Per non disturbare la serenità degli appassionati che, nel frattempo, hanno maturato una repulsione e avversione da barrique, convinti ancora che si tratti del male assoluto, molti produttori preferiscono chiamarla con *nomi più accettabili*. Nelle retro etichette dei vini e nelle relative schede di produzione, è tutto un fiorire, spesso anche fantasioso, non da meno, fuorviante, di termini alternativi che alludono alla barrique senza mai espressamente farne menzione. Legno piccolo, botte piccola, carati di rovere, fusti piccoli, caratello, rovere piccolo e chi più ne ha, più ne metta. Nel caso di carato e, peggio ancora, di caratello, il termine risulta essere palesemente inappropriato e fuorviante, sia per il volume sia per l'utilizzo rispetto alla barrique. In ogni caso, sempre meglio che citare la temuta botte bordolese da 225 litri e suscitare lo sdegno dei "puristi" del vino che nei loro calici sognano solamente nettari incontaminati e "veri", in accordo alla più rigorosa e ortodossa delle tradizioni.

Mi viene sempre da sorridere a leggere questi "acrobatici" tentativi di *indorare la pillola*, evitando la parola barrique ma alludendo direttamente a essa. Un po' come accade nelle etichette di certi preparati alimentari nei quali è presente il glutammato monosodico – entrato da tempo nella lista nera dei veri intenditori del buon mangiare – e sono tutti contenti e rassicurati quando non lo leggono nelle etichette ma trovano, per esempio, estratto di lievito. Felici e rassicurati, si affrettano a festeggiare con una buona scaglia di formaggio grana stagionato, nel quale il glutammato monosodico è notoriamente e naturalmente contenuto e non aggiunto. Credo sia superfluo ricordare che la barrique – in sé – non ha colpa alcuna, piuttosto la colpa ricade nella responsabilità di chi la usava, o continua a usarla, in modo inappropriato o eccessivo. La barrique non è né buona né cattiva: è semplicemente uno strumento enologico, aggiungerei, molto importante e utile, e quando usato in modo opportuno e corretto, risulta – per certi vini – fondamentale e determinante. Anche quando la si chiama affettuosamente *legno piccolo, carato di rovere o botte piccola* – come si dice in Italia – "se non è zuppa, è pan bagnato".

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Amelia Malvasia e Collio Ribolla Gialla

Due uve bianche a confronto nei calici della degustazione di questo mese. Varietà che vantano origini antichissime, interpretate dalle terre di Umbria e Friuli-Venezia Giulia.

La storia delle uve da vino è sempre affascinante e sorprendente, rivelando spesso percorsi insospettabili che da luoghi lontani giungono altrove, talvolta introducendo anche nuovi stili, tecnologie viticole ed enologiche. I motivi per i quali le uve *viaggiano* da un luogo verso un altro, spesso, più di uno, sono generalmente e storicamente noti. Uno dei motivi più ricorrenti è dovuto alle colonizzazioni, con i "popoli conquistatori" che introducono nelle nuove colonie – oltre alle proprie culture e abitudini – anche le loro uve da vino. A questo proposito, per quanto concerne la storia enologica dell'Italia, risulta essere decisamente significativo il contributo che, in questo senso, hanno portato gli antichi greci. Com'è ampiamente noto, molte delle varietà ancora oggi coltivate in Italia – in particolare nel territorio meridionale del Paese – sono di evidente origine greca.

Un altro motivo che ha portato all'introduzione delle varietà da vino in altri paesi è la conseguenza di scambi commerciali oltre che di viaggiatori, missionari e mercanti, i quali, tornando in patria, portarono con loro le varietà dei luoghi lontani che avevano visitato. In certi casi, la determinazione dell'origine di un'uva non è sempre possibile, sia a causa della mancanza di informazioni certe e affidabili, sia per l'impossibilità di rilevare analogie e affinità con altre varietà. Capita, non da ultimo,

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXI - Numero 228, Maggio 2023

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2023 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 ❖

che la storia delle uve sia letteralmente riscritta dai risultati di ricerche, in particolare quelle condotte a livello genetico, le quali hanno talvolta permesso di confermare o smentire le origini di diverse varietà. Le uve protagoniste della degustazione per contrasto di questo mese – Malvasia Bianca e Ribolla Gialla – rappresentano perfettamente questi due casi. Entrambe le varietà si identificano con i luoghi e territori dove si coltivano da tempo immemore e nei quali si sono adattate perfettamente, tanto da essere considerate oggi varietà autoctone italiane.

Amelia Malvasia

Quando si parla della Malvasia è sempre bene precisare che, con questo nome, si intende un'ampia famiglia di varietà alla quale appartengono uve sia bianche sia rosse. Si tratta, inoltre, di una *famiglia* di antichissime origini e con una storia decisamente lunga e affascinante. Non a caso, le Malvasie, sono fra le varietà di uve più antiche che si conoscono, oggi ampiamente diffuse in tutto il territorio italiano e, non da meno, in quella che è la sua patria d'origine: la Grecia. In Italia, il numero delle varietà definite "Malvasie" è decisamente vasto, tanto che in molte regioni è presente almeno un'uva appartenente a questa grande famiglia e si registrano, non da meno, territori a Denominazione d'Origine Controllata che ne prevedono l'impiego nei loro vini, sia bianchi, sia rossi. Fra i tanti rappresentanti a bacca bianca e appartenenti a questa numerosa famiglia, si ricordano Malvasia Bianca Lunga, Malvasia Istriana, Malvasia del Lazio, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Candia e Malvasia di Sardegna. Fra quelle rosse, spiccano certamente la Malvasia Nera, Malvasia Rossa, Malvasia di Casorzo e la Malvasia di Schierano.

Le varietà appartenenti alla famiglia delle Malvasie si fanno apprezzare, in particolare, per l'aroma dei loro vini che, in certi casi, richiamano direttamente quello del succo d'uva. Questa caratteristica le fa considerare da alcuni come varietà *semi-aromatiche*, pur tuttavia non avendo la forza e l'intensità delle reali varietà definite *aromatiche*. Il vino che prendiamo in esame questo mese è, in verità, uno dei tanti prodotti in Italia nel quale è presente un membro delle Malvasie, in particolare, quella che si produce nel territorio di Amelia, in Umbria e in provincia di Terni. Il territorio è riconosciuto a Denominazione d'Origine Controllata (DOC), ed è fra i più estesi della regione, facendosi apprezzare per i suoi vini bianchi e rossi, compresi quelli monovarietali, come l'Amelia Malvasia. Si tratta di un vino bianco e, in accordo al disciplinare, è prodotto con almeno l'85% di Malvasia Toscana, più propriamente detta *Malvasia Bianca Lunga*. L'Amelia Malvasia è generalmente fermentato e maturato in contenitori inerti – sia acciaio, sia cemento – tuttavia alcuni produttori preferiscono compiere queste operazioni anche nella botte di legno.

Collio Ribolla Gialla

Per lungo tempo, la Ribolla Gialla – celebre varietà a bacca bianca del Friuli-Venezia Giulia – si è ritenuta essere una varietà originaria di Cefalonia, in Grecia, e, specificamente, un clone derivante dalla storica uva *Robola*. Secondo altre tesi, si è supposto che la Ribolla Gialla fosse stata introdotta nel suo storico territorio – il Friuli-Venezia Giulia e la Slovenia –

dagli antichi romani. Oggi, grazie alle ricerche condotte sul DNA della Ribolla Gialla, è stato possibile evidenziare l'assenza di analogie genetiche con la *Robola*, smentendo quindi la sua origine greca. È molto probabile che si tratti di una varietà autoctona del Collio, l'ampio territorio collinare che si trova fra Gorizia, in Italia, e Goriška Brda, in Slovenia. La certezza, invece, è che si tratta di una varietà presente in questo territorio da tempo immemore e del quale si ha testimonianza scritta a partire dal 1256, citata in un documento notarile. Ancora oggi, la Ribolla Gialla è fra le varietà più rappresentative del Collio, sia nel versante friulano, sia in quello sloveno.

Il Collio goriziano, nel versante italiano del Friuli-Venezia Giulia, si caratterizza per la produzione enologica che, da sempre, esprime livelli di eccellenza e qualità. In questo importante territorio vitivinicolo della regione, si producono infatti fra i vini bianchi e rossi più celebri del Friuli-Venezia Giulia e, fra i bianchi, spiccano decisamente quelli prodotti con l'autoctona Ribolla Gialla. Dal punto di vista enologico, questa interessante varietà a bacca bianca è capace di straordinarie interpretazioni. Con quest'uva, infatti, si producono con successo vini bianchi secchi, vinificati sia in contenitori inerti, sia in botte di legno, oltre a spumanti, anche con il metodo classico, dall'interessante profilo sensoriale. Inoltre, la Ribolla Gialla è particolarmente apprezzata nella produzione di vini bianchi che prevedono la macerazione delle bucce nel mosto, tecnica fondamentale per i cosiddetti *orange wines*. Il disciplinare di produzione del Collio, esattamente come accade per la maggioranza dei disciplinari italiani, nella definizione di vino monovarietale stabilisce la presenza della varietà indicata per un minimo dell'85%, condizione che è ovviamente applicata anche per i vini prodotti con la Ribolla Gialla.

La Degustazione

Prima di iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, come al solito, provvediamo all'acquisto delle due bottiglie che verseremo nei nostri calici. Il vino a risultare meno facile da reperire è certamente l'Amelia Malvasia, considerando anche i volumi prodotti nel suo territorio e la relativa diffusione. Più semplice – innegabilmente – reperire una bottiglia di Collio Ribolla Gialla, poiché si tratta di uno dei vini



Il colore del Collio Ribolla Gialla

maggiormente prodotti nel territorio e, pertanto, ampiamente disponibile nel mercato. In entrambi i casi, si tratta di vini che possono essere reperiti in ogni buona enoteca. Per la composizione dei due vini – considerando quanto stabilito dai rispettivi disciplinari di produzione – ci assicureremo che siano entrambi prodotti esclusivamente con le varietà indicate in etichetta. Sceglieremo, inoltre, vini fermentati e maturati in contenitori inerti, possibilmente la vasca d'acciaio, escludendo – quindi – eventuali interpretazioni in botte. Per quanto concerne l'annata, si farà riferimento alla più recente. I due vini sono versati nei rispettivi calici da degustazione alla temperatura di 10 °C.

Versiamo Amelia Malvasia e Collio Ribolla Gialla nei calici e iniziamo la degustazione per contrasto di questo mese, procedendo – come di consueto – dall'analisi dell'aspetto. Il primo vino che prendiamo in esame è l'Amelia Malvasia, quindi, inclinando il calice sopra una superficie bianca, osserviamo la sua base così da valutare il colore, che in questo vino è nettamente giallo paglierino chiaro e brillante. Ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, si rileva una trasparenza molto elevata. Passiamo ora alla valutazione della sfumatura, quindi osserviamo il vino verso l'apertura del calice, dove lo spessore si fa sottile. Il colore che si osserva è giallo verdolino, non solo tonalità tipica per i vini prodotti con Malvasia Bianca, ma anche il segno della sua giovane età. Passiamo ora alla valutazione del Collio Ribolla Gialla e – inclinando il calice sopra la superficie bianca – si rileva un colore giallo paglierino intenso, più acceso rispetto all'Amelia Malvasia. Anche in questo caso la trasparenza è molto elevata, mentre la sfumatura conferma il colore base giallo paglierino.

I profili olfattivi dell'Amelia Malvasia e del Collio Ribolla Gialla risultano essere all'analisi decisamente diversi e distanti. Le uve utilizzate per la produzione di questi vini, infatti, si caratterizzano per profili olfattivi che esprimono profumi diversi, sebbene sia possibile rilevare alcune analogie. La Malvasia Toscana – varietà utilizzata, in accordo al suo disciplinare, per il vino umbro e che sarebbe meglio chiamare Malvasia Bianca Lunga – è da alcuni considerata varietà semi-aromatica, a causa del moderato profumo di mosto d'uva che talvolta è percettibile nei suoi vini. A tale proposito, si deve osservare che, quando è percepito, il profumo del mosto d'uva non è mai intenso e netto come quello che si percepisce nelle uve propriamente definite aromatiche. Il profilo olfattivo della Ribolla Gialla, invece, non ha alcuna qualità che possa fare ricordare le varietà aromatiche. In entrambi i casi, si tratta di uve con profili olfattivi di pregevole qualità e dal carattere ben definito, nei quali si rilevano chiaramente profumi di fiori e frutti bianchi e gialli.

Riprendiamo l'analisi sensoriale dei vini della nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei loro profili olfattivi. Il primo vino che prendiamo in esame – come nella fase precedente – è l'Amelia Malvasia. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè i suoi profumi primari e identificativi. Dal calice possiamo riconoscere, intensi e puliti, i profumi di pera, pesca, albicocca e ginestra, talvolta seguito da un moderato profumo di succo d'uva. Roteiamo ora il calice, operazione che favorisce lo sviluppo degli altri profumi, e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo olfattivo dell'Amelia Malvasia si completa con profumi di biancospino, mela, susina e ananas, ai quali

si aggiunge il netto profumo di mandorla. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Collio Ribolla Gialla, quindi – mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo – effettuiamo la prima olfazione. Dal calice percepiamo profumi intensi e puliti di mela, pera e biancospino, spesso seguiti dal profumo di pesca. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo si completa con ginestra, gelsomino, limone, ananas e susina.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due vini, sempre iniziando dall'Amelia Malvasia. Prendiamo un sorso del vino umbro così da valutare il suo attacco, cioè le sensazioni primarie gustative. In bocca si percepisce una piacevole freschezza e un corpo non eccessivamente robusto, al quale segue l'effetto pseudo-calorico dell'alcol, con un'intensità non elevata ma sufficiente a rendere il vino equilibrato. In bocca si percepiscono i sapori di pera, albicocca, mela e pesca, esprimendo quindi buona corrispondenza con il naso. Procediamo con la valutazione dell'attacco del Collio Ribolla Gialla, prendendo quindi un sorso di questo vino. In bocca la Ribolla Gialla si fa apprezzare per la piacevole freschezza conferita dall'acidità e che trova immediato equilibrio nell'effetto dell'alcol, decisamente più elevato rispetto all'Amelia Malvasia così come la sua struttura, chiaramente più robusta. In bocca si percepiscono i sapori di mela, pera, pesca, ananas e limone.

Siamo giunti al termine della degustazione per contrasto di questo mese, quindi procediamo con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale dell'Amelia Malvasia è persistente, lasciando in bocca la sensazione di piacevole freschezza con una struttura non eccessiva. Si percepiscono, inoltre, i sapori di pera, albicocca, mela e pesca ai quali si aggiunge il caratteristico sapore amarognolo di mandorla. Anche il finale del Collio Ribolla Gialla è persistente e, come nel vino precedente, in bocca si percepisce nettamente la sensazione di freschezza conferita dall'acidità. In questo vino si rileva una struttura decisamente maggiore oltre ai sapori di mela, pera, pera, ananas e limone. Prima di concludere la degustazione, valutiamo nuovamente i profili olfattivi di Amelia Malvasia e Collio Ribolla Gialla, mantenendo di calici in posizione verticale. Le differenze dei due vini risultano ancora nette e distanti.



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

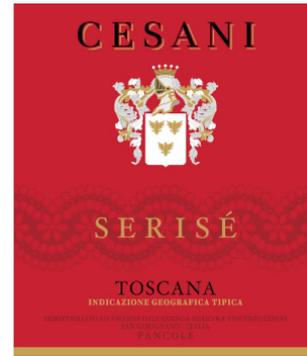


Vernaccia di San Gimignano Riserva Sanice 2019 Cesani (Toscana, Italia)

🍷 Vernaccia di San Gimignano

Prezzo: € 18,00 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

- 👁️ Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di susina, mela e biancospino seguite da aromi di ginestra, cedro, pera, ananas, nespola, pesca, nocciola, miele e mandorla.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di susina, mela e mandorla.
- 📅 12 mesi in vasche d'acciaio, 18 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Paste ripiene con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi, Zuppe di legumi*



Serisè 2019 Cesani (Toscana, Italia)

🍷 Cilieggiolo

Prezzo: € 16,00 Punteggio ◇◇◇◇◇

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e violetta seguite da aromi di mirtillo, prugna, tabacco, cioccolato, macis, chiodo di garofano, vaniglia e mentolo.
- 👄 Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e mirtillo.
- 📅 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Paste ripiene con carne e funghi, Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia*



Gattinara Riserva 2017 Travaglini (Piemonte, Italia)

🍷 Nebbiolo

Prezzo: € 35,00 Punteggio ◇◇◇◇◇

- 👁️ Rosso granato intenso e sfumature rosso mattone, abbastanza trasparente.

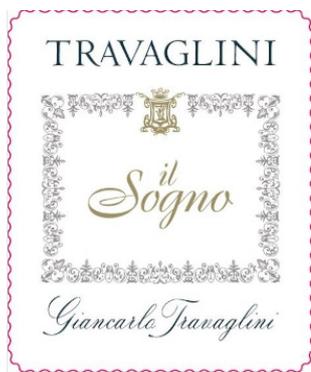
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, lampone, fragola, cannella, cacao, tabacco, sandalo, liquirizia, ginepro, timo, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 Circa 40 mesi in botte, 10 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati*



Il Sogno 2018
Travaglini (Piemonte, Italia)

 Nebbiolo

Prezzo: € 60,00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di rosa appassita, lampone, fragola, tamarindo, cannella, cacao, tabacco, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 Prodotto con uve appassite. 36 mesi in botte, 8 mesi in barrique.

 *Selvaggina, Stufati e brasati di carne con funghi, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



Cirò Rosso Classico Superiore Riserva Volvito 2019
Caparra & Siciliani (Calabria, Italia)

 Gaglioppo

Prezzo: € 15,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

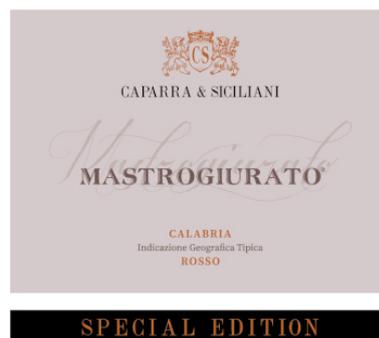
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di fragola, mirtillo, carruba, cacao, pepe nero, tabacco, cuoio, macis, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e fragola.

 24 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



Mastrogiurato Special Edition 2019
Caparra & Siciliani (Calabria, Italia)

 Gaglioppo (70%), Greco Nero (30%)

Prezzo: € 19,50

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

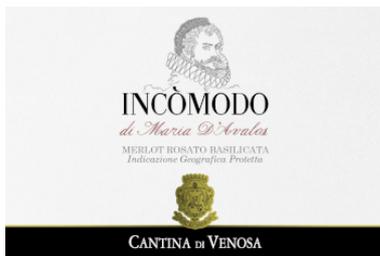
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e viola appassita seguite da aromi di garofano, amarena, mirtillo, cacao, tabacco, cannella, cuoio, liquirizia, macis, pepe nero, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 1 anno in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



Incomodo 2021
Cantina di Venosa (Basilicata, Italia)

 Merlot

Prezzo: € 11,00

Punteggio 

 Rosa buccia di cipolla intenso e sfumature rosa ciliegia, trasparente.

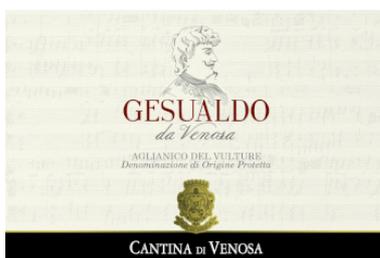
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e susina seguite da aromi di ciclamino, rosa, melagrana, mirtillo, fragola, bergamotto e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e susina.

 Maturazione in vasche d'acciaio e barrique.

 *Pasta con carne, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi e legumi, Formaggi*



Aglianico del Vulture Gesualdo da Venosa 2019
Cantina di Venosa (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 15,00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 9 mesi in botte e vasche d'acciaio, almeno 4 mesi in bottiglia.

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



Veste Porpora 2020
Tenuta Ronci di Nepi (Lazio, Italia)

 Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 12,00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso porpora, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, iris, mirtillo, carruba, cioccolato, tabacco, macis, pepe rosa, cannella, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

 15 mesi in barrique.

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



Ronci 2019
Tenuta Ronci di Nepi (Lazio, Italia)

Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 22,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, peonia, mirtillo, mora, tamarindo, cioccolato, tabacco, cuoio, vaniglia ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e mirtillo.

24 mesi in barrique.

Selvaggina, Stufati e brasati di carne con funghi, Carne arrosto, Formaggi



Inkiostro 2015
Valori (Abruzzo, Italia)

Merlot

Prezzo: € 21,10

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di viola appas-

sita, peonia, mirtillo, tabacco, cacao, cuoio, liquirizia, carruba, macis, vaniglia, grafite ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena.

12 mesi in barrique, almeno 12 mesi in bottiglia.

Selvaggina, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi



Montepulciano d'Abruzzo Riserva Vigna Sant'Angelo 2015
Valori (Abruzzo, Italia)

Montepulciano

Prezzo: € 21,10

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, impenetrabile alla luce.

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

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

12 mesi in barrique, almeno un anno in bottiglia.

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



Vermentino di Gallura Spera 2021
Siddura (Sardegna, Italia)

 Vermentino

Prezzo: € 13,00

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, ananas e biancospino seguite da aromi di ginestra, susina, pera, frutto della passione, mandarino, pesca e mandorla.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e ananas.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Pasta con pesce e crostacei, Pesce fritto, Pesce saltato, Latticini*



Cannonau di Sardegna Riserva Fola 2019
Siddura (Sardegna, Italia)

 Cannonau

Prezzo: € 22,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 Maturazione in botte.

 *Paste ripiene, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati 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.

Crisi dei Vini Rossi? Mon per il Segmento Premium: +200% dal 2010

Calo strutturale del vino rosso? Secondo l'analisi dell'Osservatorio Uiv-Vitality non è proprio così, anzi, si assiste a un'accelerazione verso il tanto auspicato posizionamento in fascia alta delle denominazioni italiane rossiste più virtuose. In un mercato export trainato dagli spumanti (+6% i volumi nel 2022), in cui i bianchi fermi (+1,3%) e i rosati hanno tenuto, chi sembra soffrire di più è il simbolo enologico per antonomasia: il vino rosso. Ma se è vero che in Italia la tipologia ha fatto peggio di tutte (-4,3% le quantità esportate) – con cali evidenti in particolare nei principali Paesi della domanda, a cominciare dai top 3 (Germania a -5%, Usa -6% e UK -8%) – la scomposizione dei dati di vendita per segmento di prezzo riserva sorprese rilevanti.

L'analisi qualitativa sulle esportazioni dei rossi italiani che emerge a Vinality vede infatti le categorie premium (da 6 a 9 euro/litro in cantina) e superpremium (oltre i 9 euro) conquistare quote di mercato molto importanti negli ultimi 12 anni. Per esempio, stante il calo generale dei volumi di rosso esportati, nel 2010 i prodotti sotto i 6 euro rappresentavano a valore i due terzi del mercato; oggi l'inversione di tendenza, con gli over 6 euro al 60% delle vendite. In poco più di 10 anni la crescita del segmento di fascia alta – che vale ora 1,9 miliardi di euro di export – è stata del 200%.

Per l'AD di Veronafiere, Maurizio Danese: «Assistiamo a un

cambiamento importante del posizionamento del nostro prodotto; il mondo chiede calici in grado di evocare l'italianità e noi abbiamo le potenzialità di assecondare al meglio questa richiesta di mercato. Il futuro dei nostri rossi passerà anche, necessariamente, dalle piazze emergenti asiatiche, tornate in forze a questo Vinitaly a partire dalla Cina. Dal Dragone sono infatti 130 i top buyer che ospitiamo, a cui si aggiungono operatori della domanda provenienti da 17 Paesi dell'Asia. Inoltre – ha concluso – ripartiremo già ad aprile con un intenso programma di promozione in Cina, dalle masterclass a Vinitaly Chengdu fino alla nostra fiera Wine to Asia a Shenzhen, dall'11 al 13 maggio».

Per il presidente di Unione italiana vini (Uiv), Lamberto Frescobaldi: «Diversi mercati di sbocco stanno dando segnali di stanca nei confronti di prodotti di personalità non definita e con caratteristiche organolettiche poco consone all'evoluzione del gusto in atto. Ci troviamo da una parte con molti vini che, pur a prezzi molto accessibili, oggi fanno fatica a vendere; dall'altra con una forte domanda di prodotti di qualità, in linea con l'immagine che tutto il made in Italy è in grado di evocare. È un buon segno – ha concluso – ma serve risolvere questo sfocamento in atto tra il mercato e la produzione di molti dei nostri rossi».

A favorire questo trend di valorizzazione delle produzioni rosse, protagoniste in particolare nella ristorazione mondiale a prezzi spesso decuplicati, alcuni tra i principali mercati. A cominciare dagli Usa, avamposto di una tendenza premium (a 480 milioni di euro) che incide per il 72% sul totale vini rossi italiani acquistati (+222% dal 2010). Notevole anche la crescita di prodotti destinati in particolare alla ristorazione in Canada (72% e +141%), Svizzera (76% e +143%), Francia (70%) e Corea del Sud (79%). Quote robuste di prodotti basic persistono invece in UK, Paesi Bassi, Belgio e Russia.

Dai dati – rileva l'Osservatorio Uiv-Vinitaly – emerge chiaramente una divaricazione dei mercati: quelli disponibili ad aprire una nuova fase, trainata dal valore territoriale o di brand, e quelli invece ancorati a una visione statica del vino made in Italy, fatto più di quantità che non di valore intrinseco. La sfida sarà far crescere quelli che oggi si posizionano a metà strada, tra i primi la Germania, che ancora vede il 50% dei volumi nella fascia 3-5,99 euro, ma anche altre piazze importanti come Danimarca, Norvegia, Austria e in generale i Paesi dell'Est europeo, oggi in forte sviluppo, come Polonia e Repubblica Ceca.

Il tour di Vinitaly in Cina, con il sostegno di ICE, farà tappa prima a Chengdu per la masterclass di apertura di con l'unico master sommelier cinese Yang LV e – con la controllata Wine to Asia – per l'organizzazione di un business forum con una delle più influenti piattaforme dedicate al vino in Cina, Wine Sommelier. Si vola poi a Shenzhen, il 14 aprile, nel Padiglione Italiano della Fiera governativa di Hainan, per un tasting e la presentazione dell'Italia a Wine to Asia (11-13 maggio), insieme a ICE e a Fondazione Altagamma. A Shenzhen, manifestazione internazionale di Veronafi, è attesa la presenza di oltre 450 espositori provenienti da 20 Paesi.

Vino Nobile di Montepulciano: Anche l'Etichetta è Sostenibile

Moderna e gentile, racchiusa nell'acronimo Esg: environmen-

tal (ambiente), social (società) e governance. In sintesi è la descrizione della nuova etichetta presentata dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano a Vinitaly, in collaborazione con i partner tecnici, la Cooperativa Betadue di Arezzo e la Vecchia Cantina di Montepulciano. Un packaging completamente sostenibile da un punto di vista ambientale, sociale e di governo delle imprese, come detto, quindi in ogni fase del lavoro: da quello nella vigna, non solo con il rispetto di regole e contratti come già avviene ma anche con gli inserimenti lavorativi di persone fragili che trovano nel lavoro non solo una fonte di reddito ma anche uno strumento per migliorare la condizione di vita. Per passare poi alla fase che si svolge nelle cantine: vinificazione, affinazione e imbottigliamento. Infine un packaging sostenibile al 100%: bottiglia, tappo, etichetta, scatola.

Il risultato finale di questo processo sarà una nuova etichetta del Vino Nobile di Montepulciano. Un processo che verrà avviato nel corso del 2023 e che produrrà i suoi primi risultati sul mercato nel 2024. L'idea è nata dalla collaborazione di tre soggetti: il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, la Vecchia Cantina di Montepulciano e la Cooperativa sociale Betadue di Arezzo. «Una iniziativa che come Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano abbiamo voluto sposare subito e che rientra nelle tante attività in chiave sostenibilità che come Denominazione stiamo percorrendo e che ci hanno permesso di divenire prima denominazione sostenibile certificata con la Norma Equalitas» spiega il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi che continua «per questo abbiamo voluto coinvolgere in questa iniziativa la realtà più grande per numeri nel territorio, la Vecchia Cantina di Montepulciano, anch'essa certificata da Equalitas».

«Questo progetto – commenta Gabriele Mecheri, Presidente Betadue – è un altro passo avanti in una direzione che teniamo ferma da anni: la nostra stella polare è la sostenibilità. La tutela dell'ambiente, la sostenibilità sociale, i diritti dei lavoratori non sono più questioni separate e soggette a tentativi di emarginazione. Sono centrali per le comunità e le imprese e sono racchiuse in un acronimo e cioè Esg. Betadue segue questa strada al suo interno ed è alla costante ricerca di compagni di viaggio in ogni settore. E oggi, qui a Vinitaly, li abbiamo trovati nel Consorzio Vino Nobile e nella Vecchia Cantina di Montepulciano».

Le attività di sostenibilità del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano sono ormai conclamate. Nel 2022 l'ottenimento della certificazione Equalitas come denominazione è stato solo il continuo di tante attività mirate a questo progetto. A Montepulciano il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata. Quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica. L'84,4% negli ultimi cinque anni ha investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalità delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsità di acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della CO₂ il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissione di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di

produzione (il 72,7%). Essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è molto soddisfatto delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abbastanza il 9,1%). La totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza in cantina (il 97%).

La cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano, nata nel 1937, è la più antica della Toscana e la più grande del territorio. Oggi conta circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente.

Betadue è una cooperativa sociale di tipo B, che si occupa cioè di inserimenti lavorativi. Sede centrale ad Arezzo, è tra le maggiori della Toscana con una gamma di attività che vanno dall'igiene urbana al verde, dal cibo alla comunicazione. Oltre 400 addetti dei quali il 42% sono proprio inserimenti lavorativi.

Delle Venezia DOC: Positivo il Trend di Imbottigliamenti e Certificazioni nel Primo Trimestre

Chiuse da poco le ultime edizioni delle fiere internazionali per l'industria del vino – Wine Paris & Vinexpo Paris, Prowein e Vinitaly – il Consorzio si prepara per le imminenti attività promozionali in Italia, Regno Unito, Stati Uniti, Canada e Giappone. Intanto, sul lato mercato, il primo trimestre per gli imbottigliamenti va in archivio con il segno più, a conferma del consenso di cui gode la DOC interregionale che riunisce gli operatori del Pinot Grigio della filiera produttiva di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia Autonoma di Trento.

«La DOC delle Venezia, a oggi il bianco fermo più esportato a livello nazionale, continua ad essere apprezzata e richiesta dai mercati internazionali, che assorbono la quasi totalità del suo imbottigliato (circa il 96%)» afferma Flavio Innocenzi, direttore del Consorzio di tutela. Il trend di imbottigliamenti nel primo trimestre del 2023 si chiude con un dato positivo: +3% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, 1,7 milioni di bottiglie in più; in particolare è stato marzo a fare la differenza, con 148.400 hl di Pinot Grigio delle Venezia DOC imbottigliati – quasi integralmente provenienti dall'ultima stagione produttiva (94%) – il 6% in più sullo stesso mese del 2022. Anche le certificazioni osservano performance importanti, toccando il +8% sui primi tre mesi dell'anno scorso. Si tratta di un bilancio positivo ottenuto anche grazie alla fiducia degli imbottiglieri esteri – e fuori zona sul territorio nazionale – che credono nei valori e negli alti standard qualitativi della DOC, scegliendo il suo Pinot Grigio. A fine marzo la quantità imbottigliata da operatori esteri (per il 97% della stagione produttiva 2022) ha raggiunto infatti i 23.175 hl; i Paesi partner più fedeli restano nell'ordine Germania, USA, Austria, Canada e Regno Unito.

«Delle Venezia è stata a tutti gli effetti la prima Denominazione in Italia capace di aggregare tre Regioni, raggiungendo un totale in media di 240 milioni di bottiglie/anno e unendo oltre seimila viticoltori e un migliaio di aziende tra vinificatori e imbottiglieri sotto il cappello di uno stile produttivo iconico. Di questo il Belpaese deve andare fiero: il Pinot Grigio delle Venezia DOC è pura italianità, simboleggiata da uno stile fresco,

elegante e versatile, associato alla “Dolce Vita” e sempre più amato dagli stranieri. Ora è importante che anche gli italiani ne riscoprano le potenzialità espressive», afferma il Presidente del Consorzio Albino Armani.

L'ultima edizione di Vinitaly, in particolare, è stata testimone di una crescita di visite allo stand da parte di media, operatori e aziende, interessati ad approfondire le potenzialità del Pinot Grigio Delle Venezia DOC nelle sue diverse espressioni: bianco, ramato e spumante.

Particolare interesse è stato manifestato dagli operatori italiani per le nuove tipologie: il Pinot Grigio Ramato delle Venezia DOC e il Pinot Grigio spumante delle Venezia DOC.

Il Ramato – nome che descrive perfettamente il risultato della vinificazione “tradizionale” del Pinot Grigio, (uva a bacca grigia e non bianca) ossia lasciato macerare con le bucce per il tempo necessario a far acquisire al vino il caratteristico color ramato brillante con riflessi dorati – ha riscosso giudizi positivi soprattutto da parte del pubblico femminile, in virtù del suo carattere al tempo stesso sapido e fresco, nonché delle sue tipiche note floreali e fruttate; ottimo abbinamento con piatti di pesce e carni bianche.

Il Pinot Grigio spumante, invece, ha suscitato interesse come novità per gli aperitivi e i momenti conviviali, in considerazione delle sue note gradevolmente speziate, abbinata a una buona sintonia tra perlage e brillantezza del colore.

La leggerezza, la limitata gradazione alcolica, la freschezza e la versatilità: queste sono le caratteristiche menzionate con maggiore frequenza dagli operatori e dagli appassionati che hanno degustato le varie tipologie di Pinot Grigio delle Venezia DOC presso gli stand del Consorzio di Tutela nelle ultime tre fiere internazionali, apprezzandone lo stile distintivo, intimamente legato al territorio delle Venezia (Friuli, Veneto e Trentino) e fattore chiave del successo di questa DOC, simbolo dell'eccellenza enologica italiana nel mondo.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



**B-Vitae Mela Annurca 2016
Berolà (Campania)**

 Mela Annurca

Prezzo: € 57,00 - 500ml

Punteggio 

-  Limpida, incolore e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di mela, mandorla e nocciola 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 mela e mandorla.
-  Doppia distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria. 6 mesi in vasche d'acciaio.

Wine Guide Parade

Febbraio 2023

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Barbera d'Asti La Tota 2019, Marchesi Alfieri	14436
2	Mamma Mia 2008, Blasi	14029
3	Barbera d'Asti Superiore Alfiera 2018, Marchesi Alfieri	11741
4	Montefalco Rosso Riserva 2019, Arnaldo Caprai	11503
5	Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Tordiruta 2017, Terre Cortesi Moncaro	11049
6	Offida Pecorino Ofithe 2021, Terre Cortesi Moncaro	10507
7	Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico Vigna Novali 2016, Terre Cortesi Moncaro	10001
8	Conero Riserva Nerone 2016, Terre Cortesi Moncaro	9545
9	Montefalco Rosso 2020, Arnaldo Caprai	9450
10	Rogaie Rosato 2021, Blasi	9268
11	Montefalco Sagrantino Collepiano 2018, Arnaldo Caprai	9244
12	Rosso Piceno Superiore Campo delle Mura 2017, Terre Cortesi Moncaro	9181
13	Rogaie Bianco 2021, Blasi	9169
14	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Vele 2021, Terre Cortesi Moncaro	8903
15	Impronta Bianco 2019, Blasi	8809