

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXII - Numero 239, Maggio 2024

Contrordine: i Giovani Adorano il Vino. E anche la Vigna.

Era notizia di qualche mese fa, nella quale si rendeva noto il disinteresse delle nuove generazioni al consumo di vino, prevedendo inoltre un progressivo calo dei consumi per i prossimi 15 anni. Che il consumo del vino non stia attraversando – per così dire – un periodo entusiasmante, non è più una novità, soprattutto quello dei vini rossi, spodestati dal loro trono dai bianchi, rosati e spumanti. In questo senso, hanno svolto un ruolo sicuramente decisivo le campagne di informazione e l’abbassamento dei limiti legali del tasso alcolemico consentito per la guida di veicoli. Non è infatti un mistero che i vini a bassa gradazione alcolica, così come quelli senza alcol o dealcolati – meglio definiti dealcolizzati – stiano vivendo un momento decisamente positivo per quanto riguarda i consumi. Va anche detto che, negli ultimi anni, si stanno affermando nuove bevande con *supposti* – spesso esagerati – benefici per la salute e con pochissimo alcol, nonostante nel loro processo di produzione sia prevista anche la fermentazione di zuccheri per mezzo di lieviti.

Il recente studio condotto dall’Osservatorio Enpaia-Censis, in realtà, restituisce un quadro decisamente diverso e – a quanto pare – i giovani sono piuttosto interessati al vino. Inoltre, secondo quanto emerge da un’indagine svolta dalla Coldiretti, i giovani con un’età inferiore ai 35 anni sono particolarmente attivi nella gestione di aziende agricole e che si occupano della produzione di vino. Insomma, secondo questi due studi, non solo ai giovani interessa il consumo di vino, ma sono anche interessati alla sua produzione. Resta comunque un dato di fatto che, in ogni caso, il consumo del vino è cambiato, sia nelle preferenze, sia nelle modalità. Per completezza, i giovani mostrano inoltre interesse anche al consumo delle “nuove” bevande che si stanno imponendo sul mercato e che erano praticamente sconosciute fino a qualche anno fa. Il vino – inevitabilmente – è chiamato al confronto diretto, per meglio dire, alla concorrenza, con queste nuove bevande che promettono meraviglie in termini di benefici per la salute. Nemmeno a dir-

lo, un successo conseguito anche per ragioni legate alla moda del momento.

A tale proposito, è tendenza oramai consolidata quella del crescente successo di bevande analcoliche così come di vino dealcolizzato – in parte o del tutto – nella fascia dei consumatori cosiddetti *giovani*. Bevande come *kombucha* e *proxies* si stanno facendo largo nelle preferenze dei giovani consumatori, certamente anche per ragioni legate alla moda e alle tendenze del momento. Si stanno inoltre affermando bevande caratterizzate da un’acidità più o meno spiccata, spesso conferita dall’acido acetico – il *kombucha* è, di fatto, una di queste – probabilmente sostenute anche da supposte, spesso esagerate, qualità in termini salutistici. Non ho alcuna intenzione, ovviamente, di osteggiare o sminuire queste bevande visto che, per quanto riguarda il *kombucha* – che io continuo a chiamare con il nome cinese *Chá Jūn* e con il quale l’ho conosciuto più di trenta di anni fa – visto che lo produco e lo consumo da decenni. Esattamente come vino, birra e cibi fermentati in genere.

È comunque evidente che ogni moda, tendenza, cambiamento di preferenze nei consumi, hanno una conseguenza diretta nel mercato al quale fanno riferimento e non solo in termini di concorrenza. Lo scorrere delle generazioni, inevitabilmente, introducono cambiamenti nelle abitudini, oltre che culturali. Secondo quanto emerge dal rapporto Enpaia-Censis, il 67,7% dei giovani – nella fascia di età compresa fra 18 e 34 anni – associa il consumo del vino in occasioni legate alla socialità, mentre il 79,1% delle persone oltre i 65 anni lo associano in occasione dei pasti. Nello specifico, come già detto, il 67,7% dei giovani preferisce consumare il vino in compagnia, il 45,3% in contesti fuori casa e il 34,4% durante i pasti. Nella fascia dei consumatori oltre 65 anni, il 36% associa il consumo a contesti di socialità – quindi in compagnia di altri – il 14,2% fuori casa e, come già detto, il 79,1% è solito consumare vino in occasione dei pasti.

Il 55,3% della fascia di consumatori intermedia associa il consumo del vino in contesti di socialità, quindi in compagnia di altri, il 55% in occasione dei pasti mentre il 34,5% è solito

Sommario

Contrordine: i Giovani Adorano il Vino. E anche la Vigna. . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Trentino Marzemino e Falerno del Massico Rosso	2
I Vini del Mese	5
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	12

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

consumarlo fuori casa. Per quanto riguarda l'origine dei vini, il 96,5% preferisce consumare quelli di produzione nazionale e l'83,1% dei consumatori si orienta sui vini DOP e IGP. Da questo rapporto, inoltre, emerge il forte legame degli italiani con il vino di produzione nazionale. Il 96,2%, infatti, considera il vino italiano un prodotto di qualità, il 96,1% lo preferisce per il suo gusto, il 93,8% per motivi tradizionali, il 92% per ragioni identitarie e l'84,4% per la sostenibilità. Sempre secondo questo studio, per il 54,8% degli italiani la scelta di un buon vino è motivo di emozione, nello specifico, lo è per il 53,7% dei giovani, il 64,8% degli adulti e il 37,8% della fascia oltre i 65 anni. Interessante, non da meno, la cultura del consumo: il 93,8% ritiene importante la consapevolezza del consumo moderato e responsabile.

Lo pensa, nello specifico, l'88,4% dei giovani, il 94,3% degli adulti e il 96,9% della popolazione oltre 65 anni. Per quanto riguarda le campagne informative con l'obiettivo di scoraggiare il consumo del vino, associandolo agli eventuali effetti negativi sulla salute – comprese le relative indicazioni di avvertimento nelle etichette – il 75,3% dei consumatori si dichiara contrario. Nello specifico, è sfavorevole a questo genere di informazione il 66,5% dei giovani, il 79,4% degli adulti e il 73,8% dei consumatori oltre i 65 anni. Il rapporto ha inoltre raccolto l'opinione dei consumatori italiani sull'effetto dei cambiamenti climatici in relazione al vino. L'82,6% ritiene che il cambiamento influirà la disponibilità e la produzione del vino, pur essendo fiducioso sulla capacità dei produttori nell'affrontare la futura condizione climatica, anche in termini di sostenibilità. L'84,4% dei consumatori italiani, infatti, ritiene che il vino nazionale è associato alla sostenibilità. Lo sostiene l'79,4% dei giovani, l'85,3% degli adulti e l'86,5% dei consumatori oltre i 65 anni.

A quanto pare, l'interesse dei giovani per il vino non si limita esclusivamente al calice. Secondo un'indagine svolta da Coldiretti, la conduzione di un vigneto, quindi la produzione di vino, è fra le attività maggiormente ambite dai giovani imprenditori con età inferiore ai 35 anni. Secondo lo studio di Coldiretti – infatti – in Italia si contano oltre 5500 imprese vinicole gestite da giovani con meno di 35 anni. La nuova generazione di vitivinicoltori, inoltre, sembra essere particolarmente attenta e interessata alla sostenibilità ambientale, veicolando e promuovendo il loro lavoro soprattutto attraverso i cosiddetti *canali delle reti sociali*. Secondo l'indagine, i giovani produttori di vino sono particolarmente attenti all'innovazione e oltre

il 70% di questi associa attività multifunzionali alla produzione di vino come enoturismo e vinoterapia. Il fenomeno interessa maggiormente la Puglia, regione nella quale si registrano oltre un sesto del totale di aziende condotte da giovani, seguita da Veneto e Sicilia. Infine, secondo l'indagine di Coldiretti, la superficie dei vigneti delle aziende condotte da giovani è superiore del 54% della media, oltre a produrre un fatturato maggiore rispetto al 75% delle aziende vinicole, impiegando il 50% in più di personale rispetto alla media. Questi dati dipingono un futuro del vino più florido di quanto non fosse qualche tempo fa, con nuove generazioni che mostrano ancora interesse per questo settore oltre alla consapevolezza di consumi moderati e pratiche sostenibili per il clima.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Contrasti di Trentino Marzemino e Falerno del Massico Rosso

Trentino e Campania a confronto nei calici della degustazione per contrasto di questo mese nell'espressione delle uve Marzemino, Aglianico e Piediroso.

Trentino e Campania sono due regioni decisamente diverse, non solo in termini geografici ma anche dal punto di vista viticulturale ed enologico. Nella prima l'ambiente e il clima sono prevalentemente di alta collina e montagna, nella seconda il panorama è prevalentemente collinare, degradando verso le zone litorali. In Campania, com'è ben noto, non mancano nemmeno i territori caratterizzati dalle montagne e, in molte di queste, si pratica la viticoltura da tempo immemore. La vocazione viticulturale ed enologica di Trentino e Campania, evidentemente, si differenzia in modo sostanziale e notevole soprattutto per le varietà di uve che si coltivano nei rispettivi vigneti. In entrambe le regioni troviamo una ricca presenza di varietà *autoctone* e, sia in Trentino sia in Campania, costituiscono un elemento fondamentale e identitario per i vini delle rispettive regioni. La presenza di varietà *internazionali*, tuttavia, è decisamente diversa e, in questo senso, evidentemente distante.

In Trentino, infatti, oltre all'importante presenza di varietà *autoctone*, nei vigneti sono presenti anche molte delle uve cosiddette *internazionali*, un fenomeno decisamente ampio e oramai radicato nella cultura enologica locale da decenni. In Campania, invece, la viticoltura si basa prevalentemente sulla coltivazione e vinificazione di varietà *autoctone*, mentre la presenza delle uve *internazionali* è decisamente marginale. Nella degustazione per contrasto di questo mese prendiamo in esame due vini delle rispettive regioni prodotti con uve *autoctone*. Nel caso del Trentino, si tratta di un vino prodotto con il Marzemino – importante e celebrata varietà a bacca rossa della regione – che confronteremo con un altrettanto vino rosso del-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXII - Numero 239, Maggio 2024

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2024 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 ❖

la Campania, in questo caso prodotto in un'importante denominazione della regione, composto da Aglianico e Piediroso. Vini e uve decisamente diversi anche nella produzione enologica: monovarietale per il vino del Trentino, multivarietale per quello della Campania.

Trentino Marzemino

Il Marzemino è innegabilmente una delle uve – e vini – più celebri e conosciuti del Trentino-Alto Adige. Complice anche la celeberrima citazione di Lorenzo Da Ponte che rese questo vino immortale. È storia nota, infatti, che il celebre librettista veneto, nell'altrettanto celebre opera "Don Giovanni" di Wolfgang Amadeus Mozart, fece esclamare al protagonista – Don Giovanni, appunto – la richiesta rivolta al servo Leporello "Versa il vino! Eccellente *Marzimonio!*". Era il 1787 e i vini di quest'uva erano certamente ben apprezzati, con molta probabilità in Veneto, terra dove nacque, appunto, Lorenzo Da Ponte. Una testimonianza che potrebbe rafforzare l'ipotesi dell'origine del Marzemino in questa regione – il Veneto – dove era certamente conosciuto prima di giungere in Trentino. Va detto, infatti, che l'origine del Marzemino non è del tutto chiara, tuttavia le notizie storiche di cui si hanno conoscenza lo collocano spesso in Veneto.

Secondo alcuni, infatti, il territorio di Padova è considerato come il luogo d'origine di quest'uva, altri invece suppongono sia originario della Carinzia, sebbene un documento del 1600 – ritrovato in Germania – fa riferimento a un "Marzemino di Bassano del Grappa", sempre in Veneto. Anche l'origine del nome non è del tutto chiara. Per alcuni deriva dal tardo latino *Marzarimen* cioè "grano di marzo" a sottolineare la piccola dimensione dei suoi acini. Il Marzemino è prevalentemente associato al Trentino – dove è considerata come varietà autoctona – tuttavia è presente anche nei vigneti di Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna e Friuli-Venezia Giulia. Oggi si ritiene che il Marzemino sia originario dell'Asia Minore, introdotto nel 1600 in Veneto grazie alle attività commerciali della Repubblica di Venezia, quindi in Trentino. In questa regione il Marzemino è prevalentemente coltivato nelle zone meridionali del Trentino, in modo particolare nella Vallagarina, Isera e Ziresi, nei pressi di Rovereto. In accordo al disciplinare di produzione Trentino DOC, il Marzemino è prodotto anche negli stili superiore e riserva.

Falerno del Massico Rosso

Quando si pensa ai vini di questa importante denominazione d'origine della Campania – in provincia di Caserta – il legame con quelli dell'antica Roma è pressoché inevitabile. Proveniva infatti da queste terre il vino più celebre e celebrato ai tempi degli antichi romani, ricercato e apprezzato tanto da farlo divenire leggendario: il *Falernum*. Questo territorio era celebre a quei tempi come *Ager Falernus*, inequivocabile segno dell'elevatissima vocazione e fertilità delle sue terre, non solo per la coltivazione della vite e produzione di vino. L'origine del *Falernum* si perde nella notte dei tempi, fra leggende e miti, compresa la benevolenza del dio romano Bacco che trasformò le pendici del monte Massico in floridi e prodigiosi vigneti capaci di produrre il celebre e leggendario vino. Quello che è

certo, invece, in queste terre la viticoltura è praticata da tempo immemore.

Si ritiene che la coltivazione della vite in questo territorio sia stata avviata dai colonizzatori greco-micenei, successivamente sviluppata dagli etruschi, infine dagli antichi romani. Oggi il Falerno del Massico è territorio riconosciuto a Denominazione d'Origine Controllata e il relativo disciplinare prevede la produzione di vini rossi, bianchi e monovarietale da uva Primitivo in prevalenza. Lo stile bianco è prodotto principalmente con Falanghina, mentre il rosso – che prendiamo in esame nella nostra degustazione – nasce dall'unione delle uve Aglianico e Piediroso, conosciuto in Campania come *pere 'e palummo*, cioè "piede di colombo" a causa del colore rosso del rachide e del peduncolo. Il Falerno del Massico Rosso – del quale è previsto anche lo stile riserva – è prodotto con Aglianico per un minimo del 60% e Piediroso per un massimo di 40%. L'eventuale restante parte può essere costituita da varietà a bacca rossa ammesse nella regione Campania. A tale proposito, va osservato che la maggioranza del Falerno del Massico Rosso è prodotto esclusivamente con Aglianico e Piediroso.

La Degustazione

La reperibilità dei due vini che valuteremo nella degustazione per contrasto di questo mese è relativamente semplice, poiché si tratta di bottiglie che vantano un buon numero di esemplari nei rispettivi territori. Non è infatti improbabile vederli negli scaffali della grande distribuzione – soprattutto il Trentino Marzemino – e sicuramente di facile reperibilità presso qualunque enoteca ben fornita. Parlando della tecnica di vinificazione, va detto che, in termini generali, il Trentino Marzemino è sovente maturato in contenitori inerti, mentre il Falerno del Massico Rosso è preferenzialmente maturato in botte, compresa la barrique. Dovremo pertanto considerare questo importante fattore enologico al momento della valutazione dei due vini, cercando di *filtrare* quanto più possibile le sensazioni riconducibili alla maturazione in legno. Per quanto riguarda la composizione, in considerazione dei rispettivi disciplinari di produzione, sceglieremo un Trentino Marzemino prodotto esclusivamente con questa varietà, mentre per il Falerno del Massico Rosso si preferirà una bottiglia prodotto con Agliani-



Il colore del Falerno del Massico Rosso

co e Piediroso. I due vini sono serviti in calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Versiamo Trentino Superiore e Falerno del Massico Rosso nei rispettivi calici e diamo finalmente inizio alla degustazione per contrasto di questo mese. Il primo vino del quale prendiamo in esame l'aspetto è il Marzemino. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – e osserviamo la base. Il colore del vino trentino è rosso rubino intenso, spesso cupo, mentre osservando la sua estremità, verso l'apertura del calice, possiamo chiaramente rilevare un colore rosso porpora. La trasparenza del Trentino Marzemino – valutata ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca – è decisamente ridotta. Passiamo ora alla valutazione dell'aspetto del Falerno del Massico Rosso e, mantenendo il calice inclinato sopra la superficie bianca, osserviamo la base. Anche in questo caso si rileva un colore rosso rubino intenso e brillante, mentre la sfumatura – osservata verso l'apertura del calice – rivela una tonalità rosso rubino. La trasparenza del vino campano, nonostante sia scarsa, è generalmente superiore a quella del Marzemino.

I profumi del Trentino Marzemino e Falerno del Massico Rosso si caratterizzano per differenze sostanziali e, in questo caso specifico, anche per le pratiche enologiche con le quali sono prodotti. Inoltre, il profilo olfattivo del primo vino è il risultato di una singola varietà, mentre quello del secondo è prodotto dall'unione di Aglianico e Piediroso. Il Trentino Marzemino si fa prevalentemente riconoscere per l'intenso profilo olfattivo di frutti e polpa scura e rossa, in modo particolare, amarena, prugna, lampone e mora. Il mondo dei fiori è prevalentemente rappresentato da violetta, ciclamino e geranio. Altra caratteristica frequentemente percepita nei calici del Trentino Marzemino è il piacevole profumo di mandorla. Anche il profilo olfattivo del Falerno del Massico Rosso è fortemente caratterizzato da profumi di frutti a polpa scura, in particolare mora, prugna, mirtillo e amarena. Le sensazioni riconducibili al mondo dei fiori e percepibili in questo vino campano ricordano prevalentemente violetta e rosa.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi dei due vini, iniziando – come nella fase precedente – dal Trentino Marzemino. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè l'identificazione dei suoi profumi primari. Dal calice emergono aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, prugna e lampone seguiti dall'inconfondibile profumo della violetta. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Trentino Marzemino si completa con i profumi di mora, mirtillo, ciclamino e geranio, oltre al caratteristico e piacevole profumo di mandorla. Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo del Falerno del Massico Rosso e procediamo con la valutazione della sua apertura. Dal calice possiamo apprezzare i profumi intensi e piacevoli di mora, prugna e mirtillo oltre a quello della violetta. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il profilo olfattivo si completa con amarena, mirtillo e un tocco di rosa. Nel Falerno del Massico Rosso si noti, inoltre, il contributo del legno, totalmente assente nel Trentino Marzemino.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei due vini della degustazione per contrasto di questo mese, iniziando dalla valutazione dell'attacco, cioè le sensazioni gustative

primarie e identificative dei vini percepite in bocca. L'attacco del Trentino Marzemino è di moderata astringenza – non eccessiva, ma decisamente adatta allo stile del vino – oltre a una piacevole freschezza conferita dall'acidità. Questi due stimoli trovano perfetto equilibrio all'effetto dell'alcol. In bocca percepiamo inoltre una buona struttura e si distinguono chiaramente i sapori di amarena, prugna e lampone. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco del Falerno del Massico Rosso e, dopo avere preso il primo sorso, in bocca possiamo percepire una moderata astringenza – generalmente più intensa rispetto al vino trentino – e una maggiore morbidezza conferita dall'alcol e dalla maturazione in legno. Inoltre, in bocca possiamo percepire i sapori di prugna, mora e mirtillo, esprimendo quindi una buona corrispondenza con il naso.

Dopo avere deglutito i due vini, procediamo con l'analisi delle sensazioni finali che lasciano in bocca, in particolare la persistenza gusto-olfattiva, primario fattore di qualità. Il finale del Trentino Marzemino è persistente e in bocca si percepisce nettamente sia la moderata astringenza sia la piacevole freschezza, oltre alla sensazione di buona struttura. Inoltre, in bocca si continuano a percepire i sapori di amarena, prugna, lampone e mirtillo oltre al caratteristico accenno tendenzialmente amarognolo nel quale riconosciamo la mandorla. Il finale del Falerno del Massico Rosso è parimenti persistente e, anche in questo caso, in bocca si continua a percepire la sensazione di moderata astringenza oltre alla piacevole morbidezza conferita dalla maturazione in legno. Infine, si può percepire anche un piacevole accenno di freschezza conferita dall'acidità, qualità prevalentemente determinata dall'Aglianico. In bocca si continuano a percepire, intensi e piacevoli, i sapori di prugna, amarena, mora e mirtillo.



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

BIANCHELLO
DEL METAURO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BORGHO
TORRE
Silente. Sereno. Il borgo è come allora.

azienda agraria
CLAUDIO MORELLI
MARCHE FANO ITALIA

Bianchello del Metauro Superiore Borgo Torre 2022 Claudio Morelli (Marche, Italia)

🍷 Biancame

Prezzo: € 14,00 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e susina seguite da aromi di biancospino, ginestra, tiglio, nespola, kiwi, pesca, agrumi, ananas, mandorla e maggiorana.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, pera e susina.

📅 Maturazione in vasche d'acciaio.

🍴 *Pasta con pesce, Pesce fritto, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Latticini*



Mogliano 2017 Claudio Morelli (Marche, Italia)

🍷 n.d.

Prezzo: € 18,00 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

👁️ Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

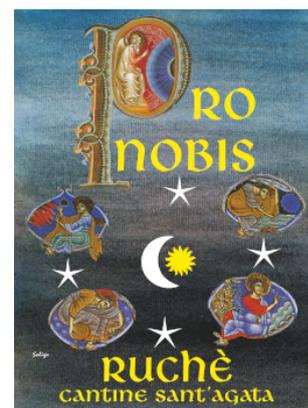
👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, mirtillo e mora seguite da aromi di viola appassita, peonia, prugna, lampone, cacao, carruba, tabacco, macis, cuoio, pepe nero, vaniglia e mentolo.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di amarena, mirtillo e mora.

📅 15 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia.

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



Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Pro Nobis 2020 Sant'Agata (Piemonte, Italia)

🍷 Ruchè

Prezzo: € 18,00 Punteggio ◇◇◇◇◇

👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, fragola e prugna.

 Almeno 12 mesi in botte.

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



**Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Genesi
2018
Sant'Agata (Piemonte, Italia)**

 Ruchè

Prezzo: € 35,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, fragola e amarena.

 30 mesi in barrique, almeno 6 mesi in bottiglia.

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



**Gazza Ladra 2022
Santa Lucia (Puglia, Italia)**

 Fiano

Prezzo: € 19,00

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

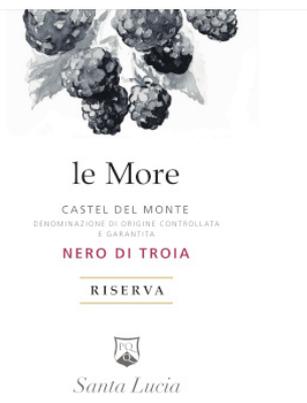
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di biancospino, gelsomino, ginestra, ananas, pesca, susina, melone, nespola, pompelmo e cedro.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.

 6 mesi in vasche vetrificate.

 *Pasta con crostacei e pesce, Crostacei stufati, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Zuppe di funghi, Latticini*



**Castel del Monte Nero di Troia Riserva Le More 2019
Santa Lucia (Puglia, Italia)**

 Uva di Troia

Prezzo: € 30,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 18 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



**Sicilia Grillo Timpa 2022
Feudo Montoni (Sicilia, Italia)**

 Grillo

Prezzo: € 13,50

Punteggio 

 Giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

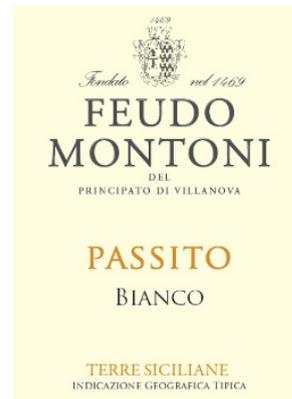
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di ginestra, biancospino, gelsomino, sambuco, susina, ananas, cedro, nespola, mandorla e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.

 6 mesi in botte di cemento.

 *Pasta con pesce, Crostacei stufati, Pesce saltato, Carne bianca saltata, Latticini*



**Passito Bianco
Feudo Montoni (Sicilia, Italia)**

 Grillo, Catarratto

Prezzo: € 30,00 - 375ml

Punteggio 

 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva passa, albicocca secca e dattero seguite da aromi di lavanda, confettura di mele cotogne, confettura di pesche, canditi, fico secco, miele, scorza d'agrumi, mandorla, salvia e vaniglia.

 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e dattero.

 7 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

 *Crostate di frutta secca, Pasticceria secca, Formaggi stagionati e piccanti*



**Cannonau di Sardegna Classico Nepente di Oliena
Carros 2019
Puddu (Sardegna, Italia)**

 Cannonau

Prezzo: € 15,00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, lampone, carruba, cacao, tabacco, timo, vaniglia e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 12 mesi in botte, 3 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene con carne e funghi, Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi*



**Cannonau di Sardegna Riserva Nepente di Oliena
Pro Vois 2019
Puddu (Sardegna, Italia)**

 Cannonau

Prezzo: € 33,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, 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.

Presentata l'Edizione 2024 dell'Osservatorio sulla Competitività delle Regioni del Vino

Un anno complesso il 2023 per il settore del vino, con un calo nelle importazioni a livello mondiale legate a ragioni sia di carattere congiunturale che strutturale. Ad un overstock di acquisti da parte degli importatori, generato da timori nelle rotture delle catene di approvvigionamento e di rialzi dei prezzi, si sono aggiunti gli effetti del rallentamento economico e del calo nella capacità di spesa dei consumatori, messa sotto pressione da fenomeni inflattivi. Accanto a questi impatti di natura congiunturale, si sono resi più evidenti gli effetti dei cambiamenti strutturali che da tempo affliggono i consumi di vino: riduzione degli acquisti di vino rosso, minor propensione al consumo da parte delle giovani generazioni, maggior attenzione al contenuto di alcol e orientamento delle preferenze verso vini più leggeri e a minor gradazione alcolica.

In questo scenario di elevata complessità e «disordine globale», l'export di vino italiano nel 2023 ha subito un lieve rallentamento a livello totale di vendite oltre frontiera meno dell'1% sia a valore che a volume rispetto al 2022), per quanto tale riduzione sia risultata più intensa nel caso dei vini fermi (-3% a valore) e nei mercati nordamericani. Al contrario, l'export di spumanti ha messo a segno un ulteriore aumento del 3,3% a valore a fronte di una riduzione nei volumi del 2%.

Rispetto a tale tendenza media che ha riguardato il vino italiano, come si sono comportati i vini delle singole regioni? L'Osservatorio sulla competitività delle Regioni del Vino, realizzato da Nomisma Wine Monitor in collaborazione con UniCredit, in questa edizione 2024 ha fotografato le performances dei vini regionali, sia sul mercato nazionale che in quello internazionale, analizzando nel contempo il posizionamento nel percepito dei consumatori italiani attraverso un'indagine originale che ha permesso di comprendere notorietà, reputazione, modalità e frequenza di consumo dei principali vini Dop italiani.

Dichiara Remo Taricani, Deputy Head of Italy di UniCredit: «L'Osservatorio mette in luce un mercato globale e domestico del vino in continua evoluzione, sia per ragioni endemiche al settore che per dinamiche più ampie afferenti alla sfera economica e geopolitica. Proprio per questo UniCredit si è impegnata a rinnovare la gamma di strumenti di sostegno per il settore, da affiancare al tradizionale supporto creditizio che oggi si attesta sui 900 milioni di euro di crediti a favore della filiera vitivinicola italiana. Penso per esempio al plafond da 1 miliardo di euro che abbiamo messo recentemente a disposizione con l'iniziativa "UniCredit per l'Italia" a supporto

degli investimenti delle imprese agricole e agroalimentari, alle numerose emissioni obbligazionarie di minibond che hanno riguardato aziende del settore Food & Beverage e al rinnovato assetto della nostra rete di consulenza specialistica, con più di 200 gestori dedicati all'agribusiness dislocati su tutto il territorio nazionale».

«La fotografia che esce da questa disamina sui vini a denominazione rappresenta un'importante piattaforma di partenza per supportare gli stakeholders delle filiere vitivinicole regionali (imprese, istituzioni e soprattutto Consorzi di Tutela) nei percorsi di valorizzazione dei propri vini, soprattutto in merito alle attività di promozione e marketing. A maggior ragione in uno scenario di mercato sempre più complicato e in continua evoluzione, dove tra cambiamenti climatici, sociali, economici e demografici molti paradigmi produttivi, commerciali e di consumo stanno letteralmente saltando», sottolinea Denis Pantini, Responsabile Agrifood & Wine Monitor di Nomisma.

In merito all'export 2023, rispetto alla variazione registrata dal vino italiano nel suo complesso (-0,8% a valori), le prime 3 regioni per valore delle esportazioni si confermano Veneto, Piemonte e Toscana, che congiuntamente pesano per oltre i due terzi sull'export nazionale nonostante un dato inferiore all'anno precedente. Restando nel quadro delle top 10 regioni esportatrici, sono invece andate in controtendenza con importanti crescite Friuli-Venezia Giulia (+8,4%), Abruzzo, Puglia, Lombardia, Emilia Romagna e Trentino-Alto Adige.

Scendendo nel dettaglio delle tipologie di vini Dop (che a livello complessivo hanno tenuto sul fronte dei valori +0,3% ma perso su quello dei volumi, -4%) le crescite nell'export a valori hanno principalmente riguardato spumanti e vini bianchi, mentre i rossi fermi hanno subito riduzioni, in alcuni casi anche pesanti. Tra i vini bianchi Dop, l'aumento più rilevante ha riguardato quelli siciliani (+7%), tra gli spumanti il Prosecco (+5%), mentre tra i rossi hanno limitato le perdite quelli piemontesi (-1%). Male invece i rossi Dop del Veneto: -12%. Rimanendo nell'ambito delle top 10 Regioni vinicole più presenti a scaffale con i propri vini fermi e frizzanti Dop, va detto che quasi tutte hanno registrato diminuzioni nelle vendite a volume. Si sono "salvati" solamente i vini Dop della Sardegna (+13%) e dell'Abruzzo (+3%) mentre i vini Dop della Sicilia e del Trentino-Alto Adige hanno sostanzialmente mantenuto gli stessi volumi di vendita del 2022, registrando una variazione positiva compresa tra +0,1% e +0,3%.

Oltre al quadro sulle performance, l'edizione 2024 dell'Osservatorio si è arricchita dei risultati di una survey che ha coinvolto 1.000 consumatori italiani di vino, rappresentativi della popolazione italiana per genere, età e residenza territoriale. Gli obiettivi dell'indagine sono stati, tra gli altri, quelli di valutare la notorietà dei principali vini a denominazione presso il consumatore, identificare le regioni maggiormente apprezzate nella produzione di vini per tipologia e mostrare i comportamenti di consumo a livello territoriale (frequenza, canali di acquisto, ecc).

Una delle principali evidenze emerse dalla survey riguarda la percezione presso il consumatore italiano delle regioni a cui vengono associati i vini di maggiore qualità. Piemonte, Toscana e Veneto svettano su tutte, interponendo una lunga distanza con le regioni inseguite vale a dire Friuli-Venezia Giulia, Sicilia, Trentino e Puglia. Rispetto al terzetto di testa, vale la pena sottolineare come nel caso dei consumatori più giovani

(Gen Z), il gradino più alto del podio spetta alla Toscana.

Scendendo nello spaccato delle categorie, Piemonte, Toscana e Veneto sono anche le regioni a cui vengono associati i vini rossi fermi di maggiore qualità. Per quelli bianchi, il podio è invece composto – sempre nell'ordine – da Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia e Sicilia. Per i rosati, Veneto, Toscana e Abruzzo mentre per gli spumanti sono Veneto, Lombardia e Trentino le regioni che a detta del consumatore italiano producono le bollicine di maggiore qualità.

Ed è anche in virtù di tale percezione se, in termini di notorietà spontanea (e quindi senza un elenco di vini tra cui scegliere), le prime 3 denominazioni che vengono in mente ai consumatori sono Chianti, Prosecco e Barolo. Interessante anche il fatto che appena il 3% degli italiani non è in grado di citare un vino Dop.

Scendendo ancora di un ulteriore livello di dettaglio, l'indagine ha messo in luce – per un panel di vini a denominazione più rappresentativi delle singole regioni – la percezione dei consumatori rispetto alle stesse Dop in termini di valori e attributi espressi, anche rispetto sia alle caratteristiche reputazionali che alle situazioni di consumo.

Così, ad esempio e considerando gli spumanti, il Prosecco emerge tra i consumatori per freschezza e convivialità, il Franciacorta per qualità ed eleganza, il Trento Doc per qualità e richiamo al territorio. Analogamente, pensando alle situazioni di consumo principalmente attribuite, il Prosecco si configura come uno spumante perfetto per festeggiare, adatto per l'aperitivo e molto versatile, mentre per Franciacorta e Trento Doc emerge anche la connotazione di vino adatto per un regalo speciale o un'occasione importante.

L'Export del Vino Torna a Crescere: +14% nel 2024

Tornano a crescere nel 2024 le esportazioni di vino italiano, con un aumento in valore del 14% a gennaio rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, a testimonianza della resilienza del settore, più forte di cambiamenti climatici e tensioni internazionali. È quanto emerge da una analisi Coldiretti su dati Istat relativi al commercio estero, diffusi al Vinitaly.

Dopo il lieve arretramento fatto segnare lo scorso anno, con un valore di 7,8 miliardi che fa comunque del vino la prima voce dell'export agroalimentare, la corsa delle bottiglie tricolori riprende a partire dagli Stati Uniti, primo mercato di riferimento, con una pari crescita del 14%. Segno positivo anche in Germania, secondo sbocco – continua Coldiretti – con un +3% mentre in Gran Bretagna l'aumento è addirittura del 20%. Lieve crescita anche in Francia (+6%) ma in Russia sono quasi raddoppiate (+87%).

Il boom del vino spinge il dato generale delle esportazioni agroalimentari Made in Italy che a gennaio salgono a quota 5,3 miliardi di euro, con un aumento del 13% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, secondo l'analisi Coldiretti su dati Istat. Un inizio positivo che segue il record di sempre fatto registrare lo scorso anno con 64 miliardi.

OIV: Cento Anni per il Miglioramento della Coltivazione della Vite e della Produzione del Vino

«Aumento incontrollato della produzione e del commercio di bevande adulterate che venivano chiamate vino, mancanza di

una definizione comune di vino che consentisse un contrasto unificato delle frodi, colpevolizzazione del vino durante il decennio del proibizionismo e mancanza di un organismo internazionale di confronto e di studio delle varie problematiche tecnico-scientifiche della filiera vitivinicola». Sono questi gli argomenti che cento anni fa spinsero Italia, Francia, Spagna, Portogallo e Grecia a far nascere l'Organizzazione internazionale della vite e del vino (Oiv).

Lo ha ricordato Luigi Moio, presidente dell'Oiv, all'incontro, unico momento in Italia, che l'Accademia italiana della Vite e del Vino (Aivv) ha promosso in sinergia con l'Accademia dei Georgofili a Firenze. Il presidente Moio ha poi ricordato sottolineando che Oiv «è una organizzazione intergovernativa a carattere tecnico-scientifico che comprende ben 50 Stati membri e rappresenta l'87% della produzione mondiale di vino e il 71% del consumo mondiale».

Nel 1924, alla base della nascita dell'Organizzazione c'era la voglia di «stimolare gli studi scientifici finalizzati a far conoscere e apprezzare il valore positivo di un consumo moderato del vino» oltre a «esaminare le normative adottate nei vari Paesi, allo scopo di predisporre una definizione comune di vino, tutt'oggi valida, e incoraggiare lo sviluppo e l'adozione di procedure analitiche rivolte a garantire la purezza, la genuinità e l'integrità del vino». E infine «istituire un Ufficio Internazionale del Vino per concepire raccomandazioni su basi scientifiche agli Stati membri allo scopo di facilitare un'armonizzazione delle loro politiche vitivinicole per agevolare gli scambi internazionali» ha rimarcato Moio.

Nel porgere i saluti di benvenuto ai partecipanti, il Presidente dei Georgofili Massimo Vincenzini ha sottolineato come non ci sia luogo più adatto dell'Accademia dei Georgofili per celebrare i cento anni dell'OIV: «I Georgofili esistono da oltre 270 anni e si sono sempre interessati alla viticoltura e alla trasformazione dell'uva in vino, fin dalla loro fondazione, come è testimoniato da vari documenti custoditi nel nostro archivio storico. Siamo dunque molto lieti di ospitare l'OIV per celebrare insieme il compleanno di questa importante organizzazione, che tanto ha fatto per il progresso scientifico di viticoltura ed enologia».

Durante la mattinata sono stati consegnati dal Presidente di Oiv, Luigi Moio, il bicchiere, la bottiglia e la spilla celebrativa del centenario di Oiv al Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, Rosario Di Lorenzo, al Presidente dell'Accademia dei Georgofili, Massimo Vincenzini e al Presidente di Masi, Sandro Boscaini, in qualità di Accademico di Aivv e sostenitore di Oiv per il programma di borse di studio per la formazione dei giovani professionisti del settore. «Un onore poter ricevere questo riconoscimento che premia lo sforzo e il lavoro anche dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino in questo sessanta anni di storia che ricorrono proprio nel 2024 – ha commentato il Presidente di Aivv, Rosario Di Lorenzo – questa giornata rappresenta l'importanza oggi più che mai di fare sistema nel mondo del vino italiano e mondiale».

«Sono estremamente onorato di essere presente alla celebrazione per i 100 anni di Oiv in veste di accademico e in qualità di Presidente della sesta azienda membro del suo "Consortium", composto da importanti realtà vitivinicole che sostengono l'organizzazione in materia di Ricerca e Sviluppo. Masi è infatti l'unica a rappresentare l'Italia in questo prestigioso gruppo. Il riconoscimento ricevuto oggi è un tributo alla nostra azienda

e all'impegno di oltre quattro decenni del nostro Gruppo Tecnico che, attraverso la presenza consolidata nei più importanti contesti scientifici internazionali e il suo storico Seminario in occasione di Vinitaly, porta un contributo costante alla conoscenza del mondo del vino, delle uve autoctone e delle espressioni enologiche del nostro Paese» ha dichiarato Sandro Boscaini, Presidente di Masi Agricola.

Nella giornata poi hanno preso la parola alcuni tra i più luminari esperti del settore. Tra questi anche Mario Fregoni, presidente onorario Oiv, che ha tenuto a precisare come «all'inizio del 1900 esistessero 10 milioni di ettari di vite, diffusi soprattutto in Europa. Spagna, Italia e Francia erano i tre grandi Paesi viticoli». Ma in quegli anni, oltre ai problemi, anche sociali, causati dalla Prima guerra mondiale, la viticoltura dovette fare i conti con «l'arrivo della fillossera dall'America settentrionale, che distrusse quasi 3 milioni di ettari dei vigneti europei. Sempre nella seconda metà del 1800 giunsero in Europa dall'America altri due flagelli fungini, l'oidio e la peronospora», ha ricordato Fregoni.

All'incontro che si è tenuto presso l'Accademia dei Georgofili, Enrico Battiston, capo Unità Viticoltura di Oiv, ha messo in luce il lavoro fatto dall'Organizzazione per l'impatto del cambiamento climatico sulla vitivinicoltura internazionale e lo sviluppo sostenibile del sistema vitivinicoli. In particolare, ha detto Battiston, «più di venti anni fa, l'Oiv avviò un percorso di riflessione che ha portato all'elaborazione di diverse risoluzioni, a partire dalla definizione di sostenibilità fino all'analisi degli aspetti ambientali, sociali, economici e culturali associati ai principi generali della sostenibilità». Ha portato avanti «un percorso normativo e di armonizzazione realizzato anche grazie alla creazione di un gruppo di esperti dedicato, il gruppo Clima poi divenuto Enviro e infine Sustain». E questo gruppo ha in discussione «tre bozze di risoluzione riguardanti la definizione della viticoltura di montagna e in forte pendenza, la definizione dei principi dell'agroecologia e la più complessa definizione di resilienza per il settore vitivinicolo».

Sempre per quanto riguarda il ruolo dell'Oiv, Vittorino Novello vicepresidente della Commissione Vitecoltura Oiv, ha detto che negli anni «con il progredire delle conoscenze e l'incremento delle problematiche vitivinicole, si è reso necessario affrontare i problemi in modalità maggiormente interdisciplinare e trasversale». E «La Commissione viticoltura ha approvato 171 risoluzioni, di cui 57 sulle tecniche viticole, 42 su argomenti ambientali, 32 su prodotti non fermentati e 40 sulle varietà di vite».

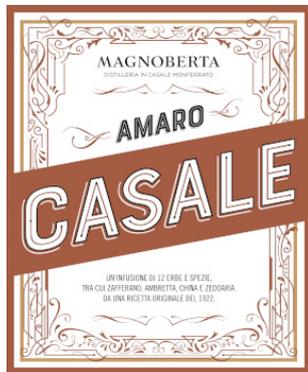
Oiv, tuttavia, non si occupa oggi soltanto di pratiche, ma fornisce anche contributi fondamentali di Economia e Diritto grazie al lavoro della Commissione III. E questo lo ha fatto presente Antonio Seccia segretario scientifico. «La Commissione Economia e Diritto è articolata in 5 gruppi di esperti. Si tratta di Diritto e informazioni ai consumatori, Analisi economica, mercati e consumo, bevande spiritose vitivinicole, Cultura, formazione e patrimonio e statistica». E, dal «1928 al 2023 la Commissione ha adottato 263 risoluzioni, riferite in particolare a tematiche quali l'etichettatura dei vini e delle bevande a base di vino, la protezione del consumatore, il consumo responsabile, la tracciabilità dei prodotti, gli aspetti normativi della dealcolazione, la definizione delle bevande spiritose di origine vitivinicola, l'armonizzazione dei programmi di formazione nel settore vitivinicolo».

Il contributo dell'Italia alla crescita dell'Oiv è stato importante in quanto, ha evidenziato Damiano Li Vecchi capo delegazione italiana Oiv, direzione generale del Masaf, «ha consentito di contribuire in modo incisivo allo sviluppo lavori importanti, alcuni fondamentali, per il perseguimento degli stessi obiettivi dell'Oiv e che, nel futuro, contribuiranno al raggiungimento delle ulteriori sfide che la attendono».

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Amaro Casale
Magnoberta (Piemonte)

 Infuso di erbe in alcol e caramello

Prezzo: € 18,00 - 70cl

Punteggio 

 Mogano brillante, limpido.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di rabarbaro, mandorla, caramello, artemisia, scorza d'arancia, cannella e chiodo di garofano con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di rabarbaro, caramello e mandorla.

 Infuso di erbe in alcol e caramello.



Grappa Invecchiata Kuile
Puddu (Sardegna)

 Vinaccia di Cannonau

Prezzo: € 29,00 - 70cl

Punteggio 

 Giallo dorato brillante, limpida.

 Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di prugna, mora, lampone, violetta, vaniglia, pralina e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e pralina.

 Distillazione in con alambicco discontinuo a bagnomaria. Maturazione in barrique.

Wine Guide Parade

Febbraio 2024

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Montefalco Sagrantino Collepiano 2019, Arnaldo Caprai	15061
2	Montefalco Sagrantino Maior 2018, Terre de la Custodia	11536
3	Collio Sauvignon 2021, Schiopetto	10947
4	Barbera d' Asti La Tranquilla 2018, Carussin	10795
5	Montefalco Sagrantino Exubera 2016, Terre de la Custodia	10281
6	Franciacorta Rosé Brut Cuvée La Capinera 2020, Vigneti Cenci - La Boscaiola	10240
7	Montefalco Rosso 2021, Arnaldo Caprai	10069
8	Collio Friulano 2021, Schiopetto	9885
9	Franciacorta Satèn Brut Cuvée La Via della Seta 2020, Vigneti Cenci - La Boscaiola	9834
10	Franciacorta Pas Dosé Cuvée Zero 2020, Vigneti Cenci - La Boscaiola	9831
11	Montefalco Sagrantino 25 Anni 2019, Arnaldo Caprai	9577
12	Rosato 2021, Terre de la Custodia	9551
13	Montefalco Sagrantino Passito Melanto 2018, Terre de la Custodia	9536
14	Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2019, Arnaldo Caprai	9512
15	Il Carica l' Asino 2022, Carussin	9398