

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 97, Giugno 2011

Uve d'Oro, Vini d'Argento

Ho sempre avuto un'enorme stima e rispetto per Luigi Veronelli. Ai suoi libri e ai suoi interventi televisivi devo il mio primo interesse costruttivo con il mondo del vino, un interesse che andasse oltre al *semplice* versare il vino nel bicchiere e berlo, gesti consueti con i quali si cresce in Italia. I miei primi ricordi di Luigi "Gino" Veronelli, prima ancora dei suoi libri e di quello che scriveva, appartengono alle sue apparizioni televisive in compagnia di Ave Ninchi - la grande e indimenticabile attrice - nel programma "A Tavola alle Sette". A quei tempi ero un bambino, ma ero affascinato dal modo con il quale Luigi Veronelli descriveva e raccontava la cucina e i vini, due argomenti che sembravano non avere segreti per lui e che raccontava con disarmante ma efficace semplicità. Non da meno, ricordo la piacevolissima contrapposizione al limite dello scontro - e spesso ilare - fra Luigi Veronelli e Ave Ninchi, nel loro continuo "punzecchiarsi", spesso in modo *feroce*, anche se era evidente che fra loro esisteva un immenso rispetto e stima reciproca.

Ricordo anche quando lo incontrai - prima e unica volta - in occasione della celebre manifestazione vinicola che si svolge a Verona. Era il 1999. A quei tempi mi occupavo semplicemente di enogastronomia come consulente, avevo già conseguito il diploma di sommelier, e da sei anni frequentavo quella manifestazione vinicola, alla ricerca di nuovi vini e nuovi produttori. Luigi Veronelli era presente allo stand della sua casa editrice e ricordo la mia emozione quando lo vidi e mi resi conto che era proprio lui. E ricordo il suo sorriso, ampio e luminoso, schietto, genuino e rassicurante, i suoi occhi e il suo sguardo attento e vivace di chi non smette mai di guardare, cercando di capire, pur già conoscendo e avendo visto molto. Innegabile, il patrimonio che ci ha lasciato Luigi Veronelli è immenso. Lui per primo ha avuto il coraggio di iniziare l'indispensabile processo di cambiamento del vino italiano, riconoscendo la giusta dignità a chi lavora nel vigneto e con il proprio sudore produce vino.

Fra i tanti aneddoti, le tante cose dette da Luigi Veronelli, ricordo spesso il racconto del suo incontro con René Engel, il grande vignaiolo di Nuits Saint Georges in Borgogna. Veronelli ricorda che quando lo incontrò era il 1956 ed era un giovane

con ambizioni di giornalismo enologico. René Engel era già anziano e gli offrì un bicchiere del suo Vosne Romanée. Allo stupore di Luigi Veronelli di fronte a quel calice - stupore che avrebbe avuto qualunque appassionato di vini della Borgogna - René Engel con un sorriso supponente, disse «Vedi, voi avete uve d'oro e fate vini d'argento, noi uve d'argento e vini d'oro». A queste parole, Luigi Veronelli pensò che uve d'oro, qualora fossero vinificate correttamente, avrebbero certamente prodotto vini aurei; uve d'argento potevano produrre al massimo vini che sembravano d'oro senza esserlo. Innegabile che la Francia e i francesi abbiano dato tanto al mondo del vino. Innegabile che i francesi abbiano compreso, molto prima degli italiani e di chiunque altro, cosa fosse il vino, il vino di qualità e il giusto modo di esaltare la vigna, il territorio e con questo i loro *vini d'oro* - innegabilmente d'oro - nonostante fossero prodotti con *uve d'argento*.

A distanza di tutti questi anni, c'è da chiedersi se gli italiani hanno finalmente capito di possedere uve d'oro. All'apparenza e di questi tempi, intorno al vino italiano si parla con sempre maggiore frequenza di uve autoctone, di *vini naturali*, dell'impiego di tecniche e pratiche tradizionali di un tempo, il rifiuto della chimica e di una certa tecnologia, spesso ostentati come presunto merito, come se questo bastasse a garantire un vino di qualità. L'osservazione di Veronelli era comunque giusta: bastava vinificare correttamente le nostre uve d'oro per avere vini aurei, lasciando ai francesi le loro uve d'argento, comunque di meritata e innegabile gloria. La generalizzazione, si sa, è un atto che non rende mai giustizia e spesso non ha molto senso applicarla. Se però guardiamo a quello che sta accadendo nel mondo del vino italiano, è evidente che la realtà disegna un quadro diverso da quello delle parole e delle intenzioni. Va altresì osservato che esistono - per fortuna - moltissime e lodevoli eccezioni.

Ci sono produttori che questo lo hanno capito da subito, o meglio, lo hanno sempre saputo, mentre altri volevano fosse realmente così, anche se nei loro vigneti, a garanzia di qualità e prestigio, hanno sempre trovato posto le classiche e solite uve francesi. Migliorative, si diceva e si continua a dire. Non è una crociata contro Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Char-

Sommario

Uve d'Oro, Vini d'Argento	1
GUSTO DIVINO	
Gli Strumenti del Degustatore	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	9

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 Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

donnay e Sauvignon Blanc - solo per citare i nomi più celebri - poiché è evidente che con queste uve si producono vini di primaria grandezza, a patto che si lavori bene in vigna e poi in cantina. Il prezzo che si paga oggi per avere introdotto in modo praticamente indiscriminato queste uve nei nostri vigneti è quello di non poterle abbandonare. O almeno, non subito. In passato si è provveduto all'estirpazione di vigneti di varietà locali per fare posto alle miracolose uve migliorative francesi che davano l'illusione - insieme alla barrique - di garantire un grande vino con pochi sforzi. Procedere oggi con la loro sostituzione sarebbe estremamente costoso.

Che fare quindi di tutte queste *uve d'argento* nei vigneti italiani, nonostante la tendenza sia quella di valorizzare le varietà autoctone, nel cammino che dovrebbe portare - si spera - alla produzione dei vini aurei auspicati da Luigi Veronelli? Dove non entra il buon senso, entra sempre la politica e il suo modo *arruffone* di sistemare le cose. Una soluzione adottata sempre più spesso in Italia, è quella di modificare i disciplinari di produzione, o di crearne appositamente di nuovi, così da introdurre, in modo legale - *pardon*, migliorativo - queste varietà in quei vini dalla lunga storia e da sempre prodotti con uve autoctone. Molti sono i disciplinari di produzione già modificati in passato o per i quali si sono proposte modifiche di questo tipo e in attesa di approvazione. L'unica speranza è che i produttori più seri, tenaci e lungimiranti, si oppongano a questa disgraziata ipotesi, evitando l'uso di queste varietà così da consentire alle nostre *uve d'oro* di esprimersi come meritano. E soprattutto, di metterlo bene in evidenza nelle etichette dei loro vini, poiché nessun paese al mondo vanta una varietà ampelografica come quella d'Italia. E questa è una ricchezza, un immenso patrimonio che va rispettato. Caro Gino Veronelli, c'è ancora tanta strada da fare per arrivare ai tuoi vini aurei e che tutti stiamo aspettando. Sono sicuro tu lo sapevi già.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2011 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

GUSTO DIVINO

Gli Strumenti del Degustatore

La degustazione sensoriale del vino è una pratica che necessita l'impiego di diversi strumenti e attitudini così da assicurare l'attendibilità della valutazione

La scena è consueta: si versa un vino nel calice e inizia un processo analitico che, seppure con finalità diverse, ha comunque lo scopo di definire se quel vino ci piace oppure no, se incontra il nostro gusto, le nostre aspettative, il nostro consenso. Già detto altre volte, la degustazione sensoriale di un vino - e di qualunque bevanda o cibo - ha diverse finalità, dal semplice piacere personale alla valutazione critico-analitica per stabilire la corrispondenza a un modello qualitativo o tipico. In ogni caso, indipendentemente dalle sue finalità, la pratica della degustazione necessita della disponibilità di strumenti idonei - o ritenuti tali a seconda del degustatore o della circostanza - così da assicurare il conseguimento dell'obiettivo prefisso. Gli strumenti della degustazione sono generalmente rappresentati da oggetti tangibili e fisici. In realtà, questa attività richiede anche l'impiego di altri "strumenti" che non hanno nulla in comune con il mondo fisico.

Degustare un vino - e lo stesso vale per ogni alimento o bevanda - non significa versarlo semplicemente in un calice, quindi osservare, annusare, assaggiare. Questi gesti, certamente fondamentali, costituiscono solamente una piccola parte del processo che porta alla valutazione sensoriale del vino. Il risultato della degustazione sensoriale è infatti determinato da una serie di fattori ed elementi, ognuno indispensabile e determinante allo stesso modo. Il calice sembra essere lo strumento principale con il quale si esegue la degustazione, certamente il più importante fra gli strumenti *tangibili*. La forma del calice è fondamentale per la corretta e opportuna valutazione delle qualità organolettiche di un vino, non solo la forma, ma anche il materiale con il quale è costruito. Privo di decorazioni, il calice deve essere trasparente e incolore così da non alterare l'aspetto del vino, permettendo la sua corretta osservazione, dalla limpidezza al colore e le sue sfumature.

La forma del calice, poi, determina in modo fondamentale la percezione degli aromi del vino - risultato di precisi rapporti geometrici fra volume e superficie di contatto - oltre a condizionare l'impatto iniziale del gusto e il suo sviluppo. Non ci soffermeremo sulle qualità fisiche e meccaniche di un calice, poiché in passato questo argomento è stato più volte trattato nelle nostre pagine. Lo scopo di questo articolo è quello di considerare gli altri aspetti che condizionano la degustazione sensoriale, in particolare quelli che non hanno nessun legame con il "mondo fisico", che riguardano l'atteggiamento interiore e le qualità specifiche del degustatore. Se il calice è importante per il corretto apprezzamento di un vino, allo stesso modo lo è l'umore del degustatore, la sua esperienza, la concentrazione e la cultura, il modo di porsi di fronte a un calice di vino.

Fra i fattori che attengono alla fisica della degustazione, si deve comunque ricordare il fondamentale ruolo della temperatura alla quale il vino è degustato. Questo fattore - com'è noto - ha la capacità di alterare la percezione sensoriale di una bevanda o alimento, accentuando o attenuando sia i profumi sia i sapori. A titolo di esempio, è sufficiente ricordare che tempera-

ture troppo basse attenuano lo sviluppo - e quindi la percezione - degli aromi, e quindi anche la percezione di aromi negativi e difetti, mentre le alte temperature tendono a sviluppare in modo eccessivo la volatilità dell'alcol e, nel complesso, a rendere il profilo aromatico del vino meno elegante. La temperatura altera fortemente anche la percezione dei sapori. Sempre a titolo di esempio, le alte temperature rendono i tannini meno astringenti, mentre quelle basse tendono a esaltarne l'aggressività e la durezza. Il ruolo della temperatura nella degustazione sensoriale, esattamente come i calici, è stato già trattato in passato nelle pagine del nostro mensile.

La degustazione sensoriale non si esprime solamente per l'accuratezza e la precisione degli strumenti tangibili e fisici. L'esercizio della degustazione sensoriale, che si basa prevalentemente dall'ascolto degli stimoli provocati da fenomeni chimici, fisiologici e - non da ultimo - emotivi, necessita di una serie di *strumenti* e condizioni che attengono prevalentemente all'espressione interiore del degustatore. Condizioni e predisposizioni del tutto intime - e che nessun strumento fisico può esprimere - ma che rappresentano un valore aggiunto, probabilmente quello con il valore più alto. Fra i principali elementi che appartengono a questa categoria troviamo certamente il rispetto. Rispetto per il vino, la sua storia, la sua terra, le sue uve, la sua personalità e - non meno importante - rispetto per chi quel vino lo ha prodotto, frutto di una passione, di un'interpretazione e di un lavoro svolto con dedizione. Troppo semplice giudicare con la pretesa di emettere sentenze definitive e indiscutibili senza prima avere capito o compreso. Troppo semplice, oltre che inutile.

La mancanza di rispetto, e il mondo della critica enologica è pieno di questi casi, porta spesso a esprimere pareri del tutto presuntuosi, sentendosi in diritto di potere demolire o esaltare il lavoro altrui semplicemente esprimendo la propria opinione.



Calice, penna e taccuino: strumenti utili al lavoro del degustatore

Questo significa non rispettare gli altri e soprattutto, crederci nella stupida posizione di chi si sente superiore agli altri - e nessuno lo è - convinto che il proprio pensiero sia assoluto e inopinabile. L'opinione di chi degusta e critica un vino non è certamente assoluta, certamente frutto di una competenza professionale, ma di certo non esprime l'opinione di tutti. Se un vino non è piaciuto, non significa che non è buono, significa che non è piaciuto a chi lo ha degustato. E questo è molto diverso dal denigrare il lavoro e la passione degli altri solo perché non incontra il nostro pensiero o la nostra comprensione. Esiste certamente il diritto di esprimere il proprio gradimento verso un vino, ma non si può pretendere che questo sia condiviso, o condivisibile, da tutti, visto come una sentenza indiscutibile e inappellabile.

Altro fattore fondamentale è il tempo. Non si può pretendere di giudicare in modo attendibile un vino in pochi secondi o in pochi minuti. Ci sono degustatori che affermano di valutare anche oltre cento vini al giorno, altri che vanno ben oltre questa cifra. Confidando che questi degustatori facciano anche altro nel corso della propria giornata - come tutti noi, del resto - e supponendo che il tempo dedicato alla degustazione sia, mediamente, dieci ore al giorno, significa degustare dieci vini all'ora, uno ogni sei minuti, senza pause. Si può pretendere di esprimere un giudizio attendibile in soli sei minuti? Qualora fosse possibile, c'è inoltre da considerare il notevole influsso dell'effetto alone e della naturale stanchezza fisiologica dei sensi quando sollecitati per lungo tempo senza opportune pause. Ci sono vini che si concedono immediatamente - a volte riservano anche buone sorprese quando si ha la pazienza di farli parlare a lungo - e altri più riservati e timidi, che chiedono più tempo per raccontare la loro storia. Con il vino non è mai saggio avere fretta.

Con il vino si deve avere la predisposizione all'ascolto, quella sana curiosità di conoscere chi si ha davanti, con i suoi pregi e i suoi difetti. In un calice di vino non troveremo mai solamente un liquido variamente colorato, risultato della fermentazione del succo d'uva. Quando si stappa una bottiglia e si versa il contenuto nel calice, non si versa solamente del vino, si versa una storia, il racconto di un'intera stagione, di sole e di pioggia, di fatiche e di speranze, il rinnovato rapporto fra uomo e terra, fra uomo e vite. «*Il vino è il canto della terra verso il cielo*» diceva Luigi Veronelli. In queste parole si concentra tutta la forza del vino, una bevanda dal forte significato per la storia dell'uomo e del suo rapporto con la terra, la sua terra. Anche per questo motivo, l'assaggio di un vino non può risolversi in pochi minuti, proprio perché nel vino - quello che avete nel vostro calice - c'è molto più di una bevanda frutto della fermentazione del succo d'uva.

La degustazione sensoriale è una pratica che richiede inoltre dedizione e concentrazione, condizioni che si possono ricondurre - in un certo senso - al rispetto che si deve al vino, alla sua terra e a chi l'ha prodotto. Se si assaggia un vino in modo disattento non si può certo pretendere di potere conoscere quel vino - o, peggio, esprimere un parere - in modo attendibile e concreto. Sarebbe come affermare di conoscere bene una persona dopo averci parlato o essere stati in sua compagnia per pochi minuti, magari guardando altrove o parlando al telefono. La degustazione è un esercizio totale che coinvolge completamente il degustatore, non ammette disattenzioni, non ammette atteggiamenti superficiali o, peggio, supponenti. Si deve avere

sempre un atteggiamento di sana curiosità, con la volontà di conoscere qualcosa di nuovo, senza pregiudizi, consentendo al vino di raccontare la sua storia fino in fondo.

A questo proposito, va detto che ci sono vini - esattamente come le persone - che sfoggiano grandi doti e qualità, che sanno ben ammalciare chi li ascolta, che sanno usare le parole giuste sin dall'inizio del dialogo, così da impressionare positivamente chi li sta ascoltando. Questo, in realtà, è un ulteriore motivo per dedicare tempo all'assaggio del vino, così da "costringerlo" a parlare a lungo, per poi scoprire se quello che dice è vero oppure si tratta di deludente finzione. E lo stesso vale per i vini che si mostrano "timidi", quelli che non si concedono subito e che hanno appunto bisogno di tempo per "aprirsi" e prendere confidenza con chi ha deciso di ascoltare la loro storia. Inoltre, il nostro umore influisce notevolmente con la volontà e con la predisposizione all'ascolto. Questo vale con le persone e allo stesso modo con il vino. Quando siamo di cattivo umore, la nostra predisposizione all'ascolto costruttivo è decisamente alterata e pertanto sarebbe bene evitare l'assaggio del vino con finalità critiche o per motivi di studio.

Per diventare dei bravi degustatori si deve degustare continuamente, si deve praticare molto, con dedizione, passione e concentrazione. Non c'è altra strada. E più si degusta e più si affinano quelle indispensabili qualità che alla fine rappresentano un'enorme differenza: memoria ed esperienza. Queste due qualità sono indispensabili alla comprensione di un vino, permettono di discernere e comprendere la qualità vera da quella che non è, o - al limite - che appare tale. Un vino buono si riconosce come tale proprio per il fatto di avere assaggiato vini buoni; pertanto è molto utile assaggiare anche vini cattivi. Certo, esiste anche il gusto personale, ma la qualità oggettiva la si può valutare solo se si hanno parametri di confronto, basati sulle esperienze passate. La memoria, altro fattore fondamentale, consente di confrontare vini appartenenti allo stesso territorio o tipologia così da stabilirne una corrispondenza alla tipicità. Un profumo o un sapore hanno il potere di richiamare alla mente situazioni, momenti ed esperienze. Nel caso del vino, questo richiama alla mente altri vini assaggiati in precedenza, attivando l'utile esercizio della comparazione e dell'apprendimento.

Come già detto, degustare un vino non significa solamente versarlo nel calice e analizzarlo attraverso i propri sensi. Dietro ogni vino c'è la storia di un territorio, di una cultura, dell'espressione della vite in un determinato luogo. Questi fattori sono imprescindibili dal vino. Se si vuole veramente comprendere un vino, è fondamentale conoscere il territorio dal quale nasce, proprio perché ogni territorio è un mondo a sé al quale si aggiunge il fattore parimenti importante dall'opera dell'uomo e del suo modo di interpretare quel territorio e le sue uve. Per questo motivo non esistono due vini veramente uguali, nonostante ne esistano tanti simili, non per colpa del territorio ma delle mode che si seguono per motivi di mercato. Si dovrebbe più spesso ricordare che quando si ha davanti un calice, non si degusta solamente il vino, ma soprattutto il territorio e l'espressione di un determinato momento e stagione che, come tale, è irripetibile e unico. Proprio perché ogni vino è unico e irripetibile, si dovrebbe fare di questo concetto uno dei principali strumenti del degustatore. Se si vuole davvero capire. E per capire serve innanzitutto il rispetto.



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



Teresa Manara Chardonnay 2009 Cantele (Puglia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◇◇◇◇

Teresa Manara Chardonnay si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, banana e nocciola seguite da aromi di pera, acacia, susina, biancospino, pompelmo e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, banana e nocciola. Teresa Manara Chardonnay matura in barrique per circa 8 mesi.

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



Amativo 2008 Cantele (Puglia, Italia)

Uvaggio: Primitivo (60%), Negroamaro (40%)

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ◇◇◇◇

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

vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Amativo matura in barrique per 10 mesi.

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



**Colli Orientali del Friuli Bianco Tové 2008
Cecchini Marco (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Uvaggio: Friulano, Verduzzo Friulano

Prezzo: € 12,20

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Orientali del Friuli Bianco Tové si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di biancospino, miele, ginestra, ananas, pompelmo, pera e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e mandorla. Una parte di Friulano fermenta e matura in botte. Colli Orientali del Friuli Bianco Tové matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi



**Colli Orientali del Friuli Picolit 2007
Cecchini Marco (Friuli Venezia Giulia, Italia)**

Uvaggio: Picolit

Prezzo: € 28,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Colli Orientali del Friuli Picolit si presenta con un colore giallo ambra chiaro e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, miele e albicocca secca seguite da aromi di lavanda, canditi, confettura di pesche, dattero, mandorla, scorza d'agrumi, litchi e smalto. In bocca ha buona

corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di albicocca secca, uva passa e miele. Colli Orientali del Friuli Picolit matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta secca, Formaggi piccanti e stagionati



**Dolcetto d'Alba Gattera La Foia 2009
Curto Marco (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Dolcetto

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆★

Dolcetto d'Alba Gattera La Foia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, mora e prugna seguite da aromi di lampone, mirtillo, violetta e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, mora e prugna. Dolcetto d'Alba Gattera La Foia matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Carne saltata, Stufati di carne, Paste ripiene



**Barolo La Foia 2006
Curto Marco (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barolo La Foia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi puliti, intensi, piacevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, vaniglia, rosa, tabacco, cannella, pepe rosa e cioccolato. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo La Foia matura per 2 anni in botte a cui seguono 2 anni di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati



**Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2007
Bindella (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese (85%), Altre Uve (15%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Vino Nobile di Montepulciano Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mora, lampone, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Vino Nobile di Montepulciano Riserva matura per 24 mesi in botte a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia 2006
Bindella (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Trebbiano Toscano (80%), Malvasia Bianca (20%)

Prezzo: € 25,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia si presenta con un colore giallo ambra scuro e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di fico secco, uva passa e mandorla seguite da aromi di dattero, confettura di albicocche, confettura di mele cotogne, caramello, vaniglia, miele, scorza d'agrumi, tabacco e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, uva passa e miele. Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia matura in caratelli per 3 anni a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta secca, Formaggi piccanti

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.

TerroirVino: l'Incontro tra Vino, Persone e Web

Lunedì 13 Giugno 2011, ai Magazzini del Cotone del Porto Antico di Genova, torna TerroirVino, il meeting annuale organizzato da TigullioVino.it, con circa 140 espositori selezionati da tutta Italia e in parte dall'estero, tutti presenti personalmente e oltre 600 tra vini e oli in degustazione. L'incontro tra il vino, le persone e il web è il claim della manifestazione: le migliori aziende testate dal 2000 ad oggi dalla commissione di TigullioVino.it con le novità 2010/2011 relative ai vini e agli oli più fruibili per bevibilità, qualità e prezzo; l'incontro con le persone che attraverso i loro vini e la loro storia regalano emozioni e fanno cultura del territorio; un momento di verifica, reale e tangibile, tra la nostra struttura, il pubblico e gli addetti ai lavori.

Per il solo giorno della manifestazione, presso alcune aziende sarà anche possibile acquistare a prezzo sorgente (il prezzo normalmente riservato agli operatori) anche per gli appassionati. Un'occasione unica considerato il livello degli espositori presenti. Nel vasto panorama delle manifestazioni dedicate al vino, TerroirVino si distingue da sempre per la capacità di catalizzare l'attenzione della maggior parte dei protagonisti della comunicazione enogastronomica della rete, caratteristica che dal 2009 ha anche uno specifico momento d'incontro, il giorno precedente TerroirVino (domenica 12 Giugno), tra mondo della comunicazione e della produzione: si tratta di Vinix Unplugged Unconference la "non conferenza" sui temi del vino, del cibo e dell'interazione online nata da Vinix, l'omonimo social network di settore. A questo momento di scambio e confronto, informale nei modi ma di spessore nei contenuti, partecipano ogni anno esperti di comunicazione e marketing, giornalisti, blogger, produttori, commercianti e chiunque abbia piacere di condividere contenuti e idee interessanti. La partecipazione è aperta a tutti ma è a numero chiuso per consentire la migliore organizzazione possibile. È quindi accessibile solo su prenotazione.

Terroirvino comprende inoltre altri eventi come il "Garage Wines Contest", giunto alla seconda edizione, è un concorso internazionale per vignaioli dilettanti che dopo le preselezioni a cura di un'apposita commissione di TigullioVino, tra aprile e maggio, vedrà la proclamazione del vincitore a Villa Spinola a cura di una commissione mista di esperti e appassionati. Il vincitore avrà in omaggio uno stand gratuito a TerroirVino dove avrà l'onore e l'onere di presentare i suoi vini insieme ai produttori professionisti.

"Baratto Wine Day", in concomitanza con TerroirVino, durante questo evento sarà possibile barattare vini acquistati alla ma-

nifestazione o portati da casa attraverso semplici regole. “Degustazioni dal basso”, vini e territori raccontati in modo conviviale e comprensibile anche ai neofiti, da persone comuni ma competenti e soprattutto “vicine”, per nascita o scelte di vita, al luogo che scelgono di raccontare. A questa novità di Terroir-Vino si aggiunge una speciale verticale dedicata ad un'azienda da noi selezionata per l'eccellenza del lavoro svolto nel corso degli anni.

L'appuntamento per TerroirVino è lunedì 13 Giugno 2011, dalle ore 10.00 per gli operatori, la stampa e i blogger e dalle ore 14.30 per il pubblico. La manifestazione chiuderà intorno alle ore 20.00. Ingresso: € 20,00 (comprensivo di calice da degustazione, tracolla, catalogo espositori, piantina e pass ingresso). Per maggiori informazioni <http://www.terroirvino.it>

Vespaiolona: 4ª Edizione della Notte Bianca di Breganze

Siete di quelli che rabbriviscono quando un gatto nero attraversa loro la strada, che stanno attenti a non passare sotto le scale e che toccano ferro quando vedono un corteo funebre? Ma soprattutto siete così superstiziosi che vi tapereste in casa di venerdì 17? Vi suggeriamo vivamente di accantonare le credenze e di venire a festeggiare la notte più lunga della DOC Breganze, quando si terrà la IV edizione della Vespaiolona.

La manifestazione sarà l'occasione per visitare le aziende socie del Consorzio di Tutela dei vini di Breganze e dell'Associazione Strada del Torcolato, che accoglieranno il pubblico con degustazioni di vini e prodotti tipici e un ricco programma di eventi e spettacoli. Il clima sarà gioioso, all'insegna del divertimento e del “tirar tardi”. I festeggiamenti inizieranno attorno alle 20 per continuare fino a notte inoltrata; un bus navetta, in partenza dal centro del paese, accompagnerà i visitatori in un tour alla scoperta delle cantine del territorio. Il biglietto, al costo di 10 euro, comprende spostamenti illimitati in autobus, bicchiere da degustazione e 4 assaggi di vino. Per informazioni e prenotazioni contattare la segreteria dell'Associazione Strada del Torcolato e dei vini di Breganze allo 0445/300595.

Tweet Your Wines: Per ABIO Roma, le Cantine Raccolgono Fondi Twittando

Da lunedì 30 Maggio a domenica 5 Giugno, si svolgerà la TwitAsta, un'asta di beneficenza a favore di ABIO Roma, organizzata da alcune aziende del comparto agroalimentare italiano. Tweet Your Wines è il nome del progetto che vede protagoniste una ventina di aziende vitivinicole italiane che sfruttano le opportunità offerte dalla rete utilizzando i social media come strumento quotidiano per la comunicazione.

Oggetto d'asta saranno delle speciali confezioni create ad hoc per l'occasione, le Cromobox, che conterranno i prodotti di ciascuna azienda, vini ma anche olio e.v.o. e una barbatella, germoglio di vite a significare da dove nasce il vino. Tutte le bottiglie riporteranno un'etichetta comune: nell'anno del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, quasi un messaggio di rinuncia all'identità del singolo a favore dell'identità di una Nazione e di un gruppo. Tutti insieme, quindi, uniti in un unico grappolo. Saranno 24 le confezioni oggetto del

contendere e il ricavato sarà interamente devoluto ad ABIO Roma.

L'asta avrà inizio e proseguirà esclusivamente sul web, sul sito ufficiale di Tweet Your Wines e sarà possibile fare offerte fino alla mezzanotte del 5 giugno. Lunedì 13 Giugno, durante la manifestazione Terroir Vino presso il Centro congressi Magazzini del Cotone (Porto antico di Genova), avverrà l'assegnazione delle confezioni e la consegna “virtuale” del ricavato all'Associazione ABIO di Roma. I volontari ABIO “Associazione per il Bambino in Ospedale” dal 1978 si prendono cura dei bambini e degli adolescenti in ospedale: li accolgono, li coinvolgono in tutte le attività che possano aiutarli a superare l'impatto con un ambiente sconosciuto, con il dolore proprio e con quello degli altri; inoltre ascoltano i genitori, forniscono informazioni sull'ospedale, si prendono cura dei figli in caso di loro assenza.

Attualmente ci sono 63 Associazioni ABIO, coordinate e sostenute da Fondazione ABIO Italia (<http://www.abio.org>), che favorisce la diffusione di nuovi gruppi di volontari in tutta Italia e supporta le iniziative a livello nazionale. ABIO Roma, beneficiaria dell'asta, è stata costituita nel 2001 e conta circa 200 volontari attivi.

Il progetto è stato chiamato “TwitAsta”, perché è nato spontaneamente tra aziende che utilizzano i nuovi media, tra cui Twitter, come strumenti di comunicazione. Queste 22 aziende si sono spontaneamente affiancate per affrontare lo scorso Vinitaly, ricreando un percorso virtuale tra le aziende aderenti all'iniziativa, all'interno del salone; grazie alle Cromobox, nel ruolo di “pietre miliari”, e alla geo-localizzazione, sono state create delle venues con le quali i visitatori hanno potuto giocare e assaggiare.

Le aziende che aderiscono a questa iniziativa, variegata per area, produzione e dimensioni, sono: Az. Agricola Malibràn, Bele Casel, Cantele Wines, Cantina Li Seddi, Cantina Pieve Vecchia, Carbone Vini, Cascina Garitina, Cascina Gilli, Cascina I Carpini, Az. Crociani, Il Brolo, Il Mosnel, Il Palazzone, Letrari, Le Vette, Le Vigne di Alice, Podere San Lorenzo, Santa Margherita, Sandro de Bruno Wines, Terre Contese, Vini Balbiano, Weinhof Kobler.

Nell'edizione 2010, con la TwitAsta sono stati devoluti quasi 3000 euro, all'Associazione Cicogna Sprint, associazione di volontariato fondata da genitori che hanno avuto il proprio bimbo per un lungo periodo ricoverato presso il Centro neonati a rischio e/o presso la terapia intensiva dell'Ospedale Gaslini di Genova, in quanto nati prematuri oppure nati con patologie neonatali che hanno richiesto subito, dopo la nascita, il ricovero.

Le aziende vitivinicole italiane si confermano sempre più realtà imprenditoriali dinamiche e all'avanguardia nell'utilizzo del web 2.0 non solo come strumento di comunicazione ma soprattutto di condivisione, grazie alla sua inesauribile forza aggregatrice. Per seguire l'asta è sufficiente seguire su Twitter l'account @TweetYourWines e l'hashtag #tyw relativo al progetto; per partecipare all'asta basta andare sul sito <http://www.tweetyourwines.net> e fare la propria offerta.

A Bolzano il Festival del Gusto

Sarà il vino uno dei protagonisti indiscussi del primo Festival del Gusto Alto Adige che Bolzano ospiterà agli inizi di giugno, una vera manna per appassionati e operatori del settore. Due sono gli appuntamenti irrinunciabili: la Mostra Vini Bolzano con oltre 400 etichette in degustazione e la presenza pressoché plebiscitaria dei produttori altoatesini; e poi la ricca serie di eventi collegati al Simposio Internazionale del Gewürztraminer, giunto alla sua ottava edizione.

Aprè le degustazioni il 2 giugno il profumato e prezioso Gewürztraminer che presenterà nella sua culla, il paese di Termeno, le espressioni dei suoi diversi terroir, dai freschi pendii della Valle Isarco ai caldi e soleggiati vigneti della Bassa Atesina. Ma non solo: a Castel Rechtenal oltre alle migliori etichette altoatesine sarà possibile conoscere anche una selezione di Gewürztraminer provenienti da quattro continenti, dall'Alzazia al Palatinato, al "nuovo" mondo enologico.

Ma non sarà solo Gewürztraminer al Festival del Gusto Alto Adige, la più ampia varietà in assoluto di vini dell'Alto Adige sarà in degustazione a Castel Mareccio di Bolzano, storica sede della Mostra Vini, dove 74 produttori presenteranno i loro vini in un Wine Tasting Forum che abbraccerà tutte le zone viticole del territorio: dalla Val Venosta alla Bassa Atesina, dalle colline di Bolzano a quelle di Merano, dalla Valle Isarco all'Oltradige. Un affascinante viaggio tra i crus altoatesini e i loro vitigni. Per informazioni e prenotazioni: <http://www.vinialtoadige.com>

Montepulciano Proclama il Cantiniere dell'Anno

Ha 37 anni, lavora presso la Vecchia Cantina di Montepulciano e si chiama Marco Papini. È il "Cantiniere dell'Anno" secondo la commissione del premio istituito dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano e consegnato venerdì 13 maggio in occasione di "A cena con il Nobile", serata di degustazione delle specialità enogastronomiche della Val di Chiana che apre come ogni anno la tradizionale Fiera dell'Agricoltura di Tre Berte, giunta quest'anno alla sua 30ª edizione. Marco Papini è risultato il migliore tra una rosa di cantinieri di Montepulciano. A sancire il riconoscimento un giurì composta dal Sindaco di Montepulciano Andrea Rossi, dal Presidente del Consorzio del Vino Nobile, Federico Carletti e dal Presidente dell'Associazione Fiera, Nicola Giomarelli.

Un nuovo segnale importante che conferma il ricambio generazionale in corso nelle vigne di Montepulciano. Secondo una recente indagine commissionata dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano alla Rce Consulting di Perugia, risulta infatti che oltre il 50% delle imprese intervistate ha ad oggi superato con successo la seconda generazione. Il 70% delle aziende ha già affrontato l'argomento ricambio e l'87% di queste pensa all'avvicendamento familiare. È il caso di dire "tradizione e innovazione" visto che il 63% delle imprese associate al Consorzio vanta una storia ultra trentennale e il 31% tra i 10 e i 30 anni di attività. E d'altronde dei circa 1200 addetti del settore a Montepulciano almeno il 60% ha un'età compresa tra i 20 e 40 anni.

Il concorso del cantiniere, arrivato all'edizione numero dieci, ha l'obiettivo di premiare il professionista che si è particolarmente distinto in questa particolare attività per un periodo

relativamente lungo di tempo. In poche parole intende valorizzare una professione "antica" che possiede un fascino tutto suo, fatto di esperienza, mestiere e anche piccoli e grandi segreti. Una figura quella del cantiniere che è tradizionalmente legata al territorio poliziano e al Vino Nobile e che resiste nonostante la meccanizzazione delle tecniche di cantina. Oggi quasi tutte le aziende vitivinicole si avvalgono di enologi, professionisti di grande valore che anche grazie all'aiuto proveniente da tecnologie sempre più all'avanguardia, impostano e "gestiscono" tutte le diverse fasi di produzione del vino, senza tuttavia dimenticare che il vino è un prodotto vivo e in quanto tale soggetto a cambiamenti, ecco perché la figura professionale tradizionale del cantiniere continua ad essere estremamente preziosa; grazie alla sua esperienza, alla sua passione e soprattutto alla sua costante presenza a fianco del vino sa cogliere con precisione il momento giusto in cui intervenire.

Il palmares del premio comprende, oltre a Marco Papini di Vecchia Cantina, i nomi di Primo Marinelli (Casale Davididi), Urano Carpini (Tenuta Valdiplatta), Fabrizio Dottori (Fattoria del Cerro), Dino Magi (Cantina Fanetti), Daniele Giani (Vecchia Cantina), Bruna Casagrande (Cantina Gattavecchi), esempio in "rosa" di una professione declinata quasi esclusivamente al maschile, Giorgio Laurini (Fassati), Enzo Barbi (Fattoria della Talosa) fino ad arrivare al primo vincitore del Premio Adamo Pallecchi, storico cantiniere della Cantina Contucci.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



**Grappa di Rosso Conero
Garofoli (Marche, Italia)**

(Distillatore: Distilleria F.lli Rovero)

Materia prima: Vinaccia di Montepulciano

Prezzo: € 23,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Grappa di Rosso Conero si presenta con un colore giallo dorato brillante, trasparente e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di pralina, mora, tabacco, vaniglia, violetta, prugna, fico secco e amarena, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, buona corrispondenza con il naso, dolcezza bilanciata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pralina, mora e amarena. Grappa di Rosso Conero è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria e matura in botte per 18 mesi. Alcol 43°.



Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
2	↔	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
3	↔	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
4	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
5	↘	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
6	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
7	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
8	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
9	↘	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
10	↗	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
11	↘	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
12	↔	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
13	☆	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
14	↘	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
15	☆	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)

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