

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno X - Numero 108, Giugno 2012

Vini Svendesesi

Siamo in crisi. Non è una novità, visto che sono anni che ce lo sentiamo ripetere quasi quotidianamente. L'economia non sta certamente vivendo il suo momento migliore, la gente non sta passando un momento florido, con disponibilità finanziarie personali che permettono a malapena di garantire un livello di vita dignitosa. In questo contesto, che non sembra mostrare cenni di ripresa, la gente si impone - comprensibilmente - delle priorità essenziali, lasciando ben poco spazio e poca possibilità a tutto quello che, in questo momento, assume un significato elitario o comunque non indispensabile. Il vino, probabilmente, rientra in questa categoria, trovando poco o minore spazio nella tavola degli italiani proprio a causa della minore disponibilità di spesa. L'effetto si ripercuote indubbiamente anche sui profitti e sull'attività dei produttori di vino, costretti a rivedere le loro strategie commerciali così da assicurarsi, nel limite del possibile, l'indispensabile profitto.

L'effetto della crisi si fa vedere anche negli scaffali dei negozi. I prezzi di molti vini hanno infatti subito un crollo sostanziale, anche quei vini che storicamente godevano di una certa fama e si potevano permettere *certi prezzi*. Vini che fino a poco tempo fa erano venduti a un prezzo medio di 20-30 euro, oggi - in certi casi e per certi produttori - non è raro vedere gli stessi vini *svenduti* a pochi euro, talvolta anche a meno di 5 euro. Se è vero che una notizia simile potrebbe fare felici molti consumatori e, non da ultimo, i loro portafogli, è anche vero che questo è il chiaro segno della difficoltà dei produttori nel vendere i loro vini. Il prezzo non fa la qualità, o meglio, non sempre, anche se a volte ne aumenta la probabilità. L'equazione "vino costoso uguale vino buono", non trova nessun fondamento concreto, poiché - calice alla mano - capita molto spesso che un vino venduto a un prezzo *modesto* sia, di fatto, superiore a molte bottiglie costose.

Vini venduti a meno di 5 euro non sono chiaramente una novità, poiché questo fenomeno è da anni ampiamente utilizzato per vini di qualità modesta, anche per certi vini DOC (Denominazione d'Origine Controllata) e DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita). Se fino a qualche tempo fa, questo fenomeno commerciale riguardava prevalentemente i vini di determinate zone - alcune anche celebri e non solo

in Italia - oggi sembrerebbe interessare un numero maggiore e crescente di vini di altre e celebrate zone. Si potrebbe osservare che esiste la libertà, da parte del produttore, di scegliere il prezzo per i propri vini, pertanto se decide di svenderli, è una sua scelta, un suo problema. Vedere però un vino che fino a un mese fa era venduto a 20 euro e oggi venduto a meno di 5 euro, quanto meno, fa sorgere dei leciti dubbi. Si tratta di una speculazione fatta un mese fa, oppure un regalo "promozionale" del produttore ai propri clienti, sia per fidelizzare i vecchi e trovarne di nuovi? O più semplicemente, prodotti invenduti, ora svenduti, così da evitare il rischio di non venderli affatto?

In ogni caso, il segno è evidente: il vino, quel vino, costa troppo e a un prezzo superiore di pochi euro non si vende. Se facciamo un rapido calcolo, considerando anche i profitti da garantire a tutti i soggetti commerciali interessati alla mediazione di ogni bottiglia, a malapena i costi effettivi per produrre e imbottigliare il vino riescono a giustificare quel prezzo. Se consideriamo infatti il vino - anche quello di pessima qualità ha comunque costi di produzione - la bottiglia, l'etichetta, il tappo e la capsula, infine, l'imballaggio e la spedizione, è facile comprendere che il costo di produzione e distribuzione supera i pochi euro chiesti per ogni bottiglia. Le strategie commerciali delle grandi catene di distribuzione, che spesso decidono di vendere un prodotto "sottocosto" con lo scopo di recuperare - anzi aumentare - il mancato profitto attraverso la vendita di altri prodotti, non sempre giustifica queste scelte.

Se il calo dei prezzi dei vini è accolto dai consumatori con evidente soddisfazione, alcuni consorzi di tutela delle Denominazioni d'Origine Controllata considerano questo fenomeno pericoloso sia per il *prestigio* della denominazione stessa, sia per la riduzione dei profitti. In alcuni casi si è perfino proposto un prezzo minimo a bottiglia sotto il quale nessun produttore può scendere, in altre parole, un prezzo minimo imposto. Si può certamente comprendere la tutela del legittimo profitto per chiunque conduca un'impresa - e una cantina non fa eccezione - tuttavia esiste un concreto rischio che questo messaggio possa essere recepito negativamente dai consumatori. Imporre un prezzo di vendita minimo, somiglia più a una scelta politica piuttosto che economica. In altre parole, è la volontà arrogante

Sommario

Vini Svendesesi	1
GUSTO DIVINO	
Gli Zuccheri nella Degustazione	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
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 Luoghi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

e presuntuosa di affermare che i vini di determinate aree vinicole - in quanto tali - devono essere "costosi". La realtà, nella spietata valutazione dei fatti, dimostra che non tutti i vini di una determinata area vinicola, anche blasonata e celebrata, sono all'altezza dei loro prezzi.

In medio stat virtus, ci hanno insegnato i nostri antenati. Di certo fa riflettere vedere un vino venduto a un prezzo inverosimile e poco credibile in termini "industriali", ma fa parimenti riflettere un vino venduto a un prezzo spropositato. In entrambi i casi, è lecito chiedersi "dove sta il trucco" o, forse, l'inganno. Il prezzo non sempre è legato alla qualità effettiva di un vino. Se è vero che un prezzo elevato *dovrebbe* - o meglio, *potrebbe* - garantire un prodotto di qualità migliore, un prezzo molto basso fa pensare certamente a un prodotto di qualità mediocre oppure scadente. Qualora una bottiglia fosse venduta, a titolo di esempio, a 2,50 euro - un prezzo che spesso corrisponde alla realtà - qual è il costo di produzione effettivo per il solo vino? Poche decine di centesimi al litro e, va detto, ci sono molti produttori capaci di garantire questo prezzo ad eventuali "imbottigliatori" a fronte di acquisti di quantità ingenti. Come sia fatto realmente quel vino è spesso un mistero enologico. Vino non adulterato - almeno si spera - ma certamente prodotto con criteri qualitativi discutibili o pressoché inesistenti. Qualità svendesi: anche questo è segno di crisi.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Gli Zuccheri nella Degustazione

Nel vino, si pensa allo zucchero e subito si pensa alla sensazione organolettica della dolcezza, in realtà è un elemento molto utile per l'equilibrio gustativo

Senza lo zucchero, o meglio, gli zuccheri, non esisterebbe il vino. Non solo essenziali componenti per la produzione di una delle caratteristiche tipiche del vino - l'alcol - ma anche, e soprattutto, per ottenere l'equilibrio gustativo della bevanda di Bacco. Sia chiaro: vino non è sinonimo di alcol e, inutile dirlo, il vino è molto più di una semplice bevanda alcolica. Lo zucchero - più precisamente, la quantità presente nel mosto e successivamente nel vino - è fondamentale sia per le caratteristiche organolettiche del vino sia per il suo equilibrio. La presenza o l'assenza dello zucchero nel vino ne determina lo stile e l'orientamento organolettico. Se è vero che una quantità sostanziale di zucchero classifica il vino come *dolce* e l'assenza - o la quantità trascurabile - lo classifica come *secco*, quantità intermedie determinano profili sensoriali molto particolari. A questo proposito, si pensi - ad esempio - ai vini spumanti e alle diversità sensoriali conferite proprio dalla quantità di zucchero presente nel vino.

Lo zucchero, infatti, non si trova solamente nei vini "dolci", o almeno, solamente in quei vini nei quali la sensazione organolettica della dolcezza è prevalente e chiaramente percepibile. La percezione della dolcezza, esattamente come qualunque altro stimolo gustativo, è puramente relativo e in funzione dell'intensità degli stimoli *antagonisti* o *sinergici*. La mancata percezione di uno stimolo non significa infatti l'assenza della sostanza che lo produce, potrebbe anche significare una condizione organolettica nella quale quella determinata sostanza è efficacemente *contrastata* - o *equilibrata* - da altre sostanze. Si pensi, ad esempio, a certi vini prodotti con uve da vendemmia tardiva e che potrebbero contenere una certa quantità di zuccheri residui - cioè zuccheri non fermentati e quindi capaci di produrre lo stimolo della dolcezza - eppure, al gusto, questi vini potrebbero definirsi anche *secchi*.

L'apprezzamento della dolcezza nei vini - va detto - è profondamente cambiato nel corso della storia dell'enologia e nell'evoluzione del gusto riferito alla bevanda di Bacco. Se in tempi passati, al tempo degli antichi greci, agli albori dell'enologia, erano i vini dolci ad essere considerati i più pregiati e preferiti, oggi il gusto moderno si orienta prevalentemente verso i vini secchi. La produzione attuale dei vini *dolci* è infatti marginale rispetto ai vini secchi e da tavola, proprio a causa della minore richiesta e, quindi, del minore interesse da parte dei consumatori. A questo si deve necessariamente aggiungere il fattore economico, poiché la produzione di un vino dolce di alta qualità, prodotto con uve appassite, ha dei costi elevati, quindi, anche un prezzo di vendita elevato. In tempi passati, anche dopo l'introduzione della pratica di produrre vini secchi, i vini dolci - prodotti con uve appassite e, spesso, attaccate dalla muffa nobile - erano considerati la massima espressione del dio Bacco e, come oggi, erano vini molto costosi, destinati unicamente ai calici dei ricchi nobili.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno X - Numero 108, Giugno 2012

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2012 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

Lo zucchero è essenziale per la produzione del vino; semplicemente, senza lo zucchero, non esisterebbe il vino e neppure nessun'altra bevanda fermentata. Questo non è solamente legato al prodotto primario della fermentazione - l'alcol - ma anche, e soprattutto, alle notevoli trasformazioni chimiche alle quali è sottoposto il succo dell'uva durante il viaggio che lo trasformerà in vino. Il principale responsabile della fermentazione alcolica - il *Saccharomyces Cerevisiae* - grazie alla conversione dello zucchero presente nel succo dell'uva, produce alcol e anidride carbonica. Senza zucchero, quindi, non esisterebbe il vino, e nemmeno la birra e il pane, tanto per citare i più famosi esempi di prodotti ottenuti dalla fermentazione condotta a opera dei lieviti. Non tutti gli zuccheri sono uguali e non tutti gli zuccheri sono "fermentabili" dallo stesso tipo di lievito: ogni tipo di lievito - di fatto - può convertire solo determinati tipi di zucchero.

Prima di trattare il ruolo della dolcezza nella degustazione sensoriale del vino, cerchiamo di comprendere l'origine degli zuccheri presenti nel succo dell'uva e utilizzati in enologia. In natura, gli zuccheri - meglio definiti come *glucidi* - sono elementi essenziali per garantire la sopravvivenza della maggioranza degli organismi viventi. La ricerca dei glucidi è una delle attività prevalenti degli organismi viventi, poiché utili nutrienti per l'approvvigionamento di energia. Le piante, e soprattutto i loro frutti, sono generalmente ricchi di zuccheri, facendo di questi fra gli alimenti più comuni e ricercati dalla gran parte degli appartenenti al regno animale. L'uva, ovviamente, non fa eccezione, poiché all'interno dei suoi piccoli acini, al raggiungimento della piena maturità, si trova una quantità considerevole di zucchero. Si deve precisare che non si tratta dello zucchero comune, poiché con questo termine si indica solitamente il cosiddetto *zucchero da tavola*, propriamente definito *saccarosio*.

Nell'acino dell'uva sono presenti diversi tipi di zuccheri, tuttavia quelli principali, che rappresentano la maggiore quantità, sono il glucosio e il fruttosio. Non tutti gli zuccheri presenti nella polpa dell'uva interessano il processo della fermentazione alcolica. Alcuni di questi - detti zuccheri infermentescibili - non sono infatti convertiti in alcol e anidride carbonica dai lieviti, lasciando quindi al vino una certa "dolcezza". Questa dolcezza, prodotta dai cosiddetti *zuccheri residui*, non sempre è percepibile all'assaggio, sia perché equilibrati da al-



Non solo dolci: lo zucchero è un elemento fondamentale nell'equilibrio del vino

tre sostanze, sia perché presenti in quantità trascurabili e tali da non superare il livello della soglia di percezione. In alcuni casi, la fermentazione è volutamente interrotta, così da non consentire al lievito di completare il proprio lavoro, lasciando parte degli zuccheri fermentescibili nel vino che, anche in questo caso, costituiranno la frazione degli *zuccheri residui* e la sensazione organolettica della dolcezza.

La presenza dello zucchero nel vino si può ottenere anche in altri modi. Uno di questi consiste nell'aggiungere al vino - quindi al prodotto che si ottiene al termine della fermentazione - una certa quantità di zucchero in modo da aumentare la dolcezza. Va detto che questa pratica è, di fatto, vietata dalle leggi enologiche nella gran parte dei paesi del mondo e gli unici vini per i quali è ammessa sono gli spumanti. La dolcezza più o meno evidente negli spumanti prodotti con il metodo classico è infatti ottenuta in questo modo, aggiungendo al vino rifermentato in bottiglia una miscela di vino, zucchero e, in alcuni casi e in accordo allo stile del produttore, acquavite da vino variamente invecchiata. La quantità di zucchero aggiunta negli spumanti - che in altri stili di vino sarebbe sufficiente a produrre uno stimolo della dolcezza ben percepibile - non sempre è sufficiente a rendere evidente la sua percezione. In questo particolare stile di vino, l'anidride carbonica svolge infatti un efficace ruolo di contrasto degli zuccheri, abbassando la percezione relativa della dolcezza.

Esiste un altro metodo per ottenere la presenza dello zucchero del vino, un metodo che si può considerare del tutto naturale. La fermentazione, come già detto, converte gli zuccheri in alcol e anidride carbonica grazie al lavoro dei lieviti. L'alcol è comunque una sostanza tossica e, benché sia prodotto dai lieviti, la loro tolleranza verso questo elemento è comunque limitata. Quando nel mosto è presente una quantità elevata di zucchero - come nel caso di mosto prodotto da uve surmature o appassite - i lieviti trovano "nutrimento" in abbondanza continuando a produrre alcol che finirà per intossicarli e, quindi, a bloccare il processo della fermentazione. Il blocco della fermentazione lascia quindi nel vino una certa quantità di zuccheri naturali e che conferiranno dolcezza. A questo proposito è opportuno ricordare che ogni tipo di lievito ha una tolleranza propria all'alcol e alcuni tipi possono anche sopportare quantità eccezionali di alcol pari al 20% del volume totale. In termini generali, un volume alcolico superiore al 17% è solitamente tossico per la maggioranza dei tipi di lievito.

Il contributo dello zucchero nella degustazione sensoriale di un vino va ben oltre al *semplice* stimolo della dolcezza. Limitarsi alla percezione di quello che è probabilmente il "sapore" maggiormente apprezzato dal genere umano, sarebbe semplicemente un errore di imperdonabile superficialità. Lo zucchero contribuisce principalmente con il sapore della dolcezza - non c'è dubbio - tuttavia il suo ruolo nel quadro complessivo del gusto di un vino è decisamente più complesso. Lo zucchero - e più precisamente, la *dolcezza* - svolge un ruolo fondamentale per l'equilibrio gustativo di diversi elementi, per contro, egli stesso necessita di essere propriamente equilibrato così da non risultare eccessivo. La giusta dolcezza, nel senso di *equilibrata*, conferisce infatti al vino una rara dimensione "nobile" e "aristocratica", mentre lo squilibrio per eccesso, rende un vino totalmente sgraziato, stanco e perfino stucchevole.

Fra tutte le sostanze presenti nel vino, gli zuccheri stabiliscono una particolare relazione di equilibrio con le sostanze

acide. L'acidità è infatti la primaria qualità organolettica capace di contribuire efficacemente all'equilibrio della dolcezza. Per completezza, l'azione di equilibrio svolta da una sostanza nei confronti di un'altra, non è mai riferita all'alterazione della quantità dei singoli elementi presenti nel vino. Per equilibrio, si intende l'azione di contrasto sensoriale che ha come effetto, non la diminuzione della quantità di una determinata sostanza, ma l'alterazione della sua percettibilità, rendendo lo stimolo *equilibrato e armonico* in funzione di tutti gli altri. Un ottimo esempio è offerto dal succo di limone. Questa sostanza, notoriamente dal gusto acido e aspro, trova un ottimo equilibrio gustativo con l'aggiunta di una sostanza dal gusto dolce. Con l'aggiunta di zucchero, la quantità di sostanze acide non diminuisce, tuttavia lo stimolo gustativo è reso più tollerabile, cioè equilibrato, dalla dolcezza.

Se è vero che la dolcezza è capace di rendere l'acidità più tollerabile, l'acidità ha la capacità di rendere la dolcezza più gradevole e meno stucchevole. Per questo motivo, la qualità più importante nei vini dolci non è necessariamente rappresentata dalla quantità di zuccheri, piuttosto dalla quantità di sostanze acide capaci di equilibrare proficuamente la dolcezza, evitando al vino di divenire stucchevole. Anche l'anidride carbonica svolge un ruolo di efficace contrasto nei confronti della dolcezza. In termini generali, l'azione dell'anidride carbonica abbassa - anche significativamente - la percezione degli zuccheri, facendo percepire il vino, o altra bevanda, meno dolce di quanto non sia effettivamente. Si pensi, ad esempio, a una bevanda analcolica gasata: quando l'effervescenza è chiaramente percettibile, la dolcezza risulta meno intensa; facendo disperdere l'anidride carbonica, per effetto dell'agitazione, la dolcezza risulterà al gusto molto più intensa, perfino stucchevole.

Lo stesso principio si applica, ovviamente, ai vini spumanti, i quali, nonostante contengano spesso quantità apprezzabili di zucchero, per effetto dell'anidride carbonica potrebbero risultare anche *secchi* al gusto. Fra le sostanze presenti nel vino, in particolare nei vini rossi, gli zuccheri tendono a rendere più tollerabile l'astringenza dei tannini, tuttavia la combinazione tannini-zuccheri, se non ben controllata, può risultare talvolta poco gradevole al gusto. La temperatura è fra i fattori che alterano la percezione della dolcezza. La percezione delle sostanze dolci risulta più intensa con l'aumentare della temperatura, mentre temperature estremamente basse possono anche annullare la loro percezione. Un vino dolce servito freddo risulterà quindi meno dolce, mentre può risultare stucchevole quando servito a temperature elevate, anche nel caso di vino con pochi zuccheri residui. Infine, fra le sostanze presenti nel vino, è bene ricordare che l'alcol etilico - oltre a produrre il caratteristico stimolo tattile pseudocalorico - ha un gusto tendenzialmente dolce che contribuisce alla dolcezza complessiva del vino.



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



Morellino di Scansano Roggiano 2010 Vignaioli del Morellino di Scansano (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ◆◆◆

Morellino di Scansano Roggiano si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, mirtillo e violetta seguite da aromi di lampone, prugna e mora. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna. Morellino di Scansano Roggiano matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: *Paste ripiene, Carne saltata, Stufati di carne*



Morellino di Scansano Riserva Roggiano 2008 Vignaioli del Morellino di Scansano (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Merlot (10%)

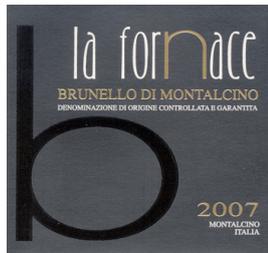
Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆★

Morellino di Scansano Riserva Roggiano si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e

violetta seguito da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Morellino di Scansano Riserva Roggiano matura in barrique per 12 mesi a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne stufata con funghi, Carne grigliata, Paste ripiene



**Brunello di Montalcino 2007
La Fornace (Toscana, Italia)**

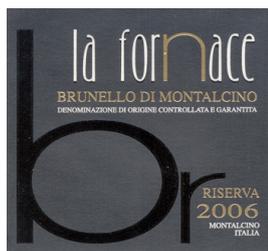
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 28,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Brunello di Montalcino 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 mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo Brunello di Montalcino matura per 36 mesi in botte e barrique.

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



**Brunello di Montalcino Riserva 2006
La Fornace (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 48,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Brunello di Montalcino Riserva si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, lampone, cioccolato, cannella, macis, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi,

piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Questo Brunello di Montalcino Riserva matura in barrique per 48 mesi a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Vajasindi Lavico 2008
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Nerello Mascalese

Prezzo: € 9,90

Punteggio: ◆◆◆◆

Vajasindi Lavico 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 ciliegia, prugna e lampone seguite da aromi di mirtillo, fragola, rosa, vaniglia, tamarindo, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Vajasindi Lavico matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Paste ripiene con funghi, Stufati di carne con funghi



**Duca Enrico 2007
Duca di Salaparuta (Sicilia, Italia)**

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Duca Enrico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, lampone, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Duca Enrico matura per 18 mesi in botte a cui seguono 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Falerio Avora 2010
Vigneti Vallorani (Marche, Italia)

Uvaggio: Passerina, Pecorino, Trebbiano Toscano

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆

Falerio Avora si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di pera, agrumi e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pera. Falerio Avora matura per 10 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta con pesce e crostacei, Pesce saltato



Rosso Piceno Polisia 2010
Vigneti Vallorani (Marche, Italia)

Uvaggio: Sangiovese, Montepulciano

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆★

Rosso Piceno Polisia si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e mirtillo seguite da aromi di lampone, violetta, ciclamino e mora. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Rosso Piceno Polisia matura per 10 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con carne e funghi, Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia



Cirò Rosso Classico Superiore 2010
Cote di Franze (Calabria, Italia)

Uvaggio: Gaglioppo

Prezzo: € 13,00

Punteggio: ◆◆◆

Questo Cirò Rosso Classico Superiore si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, grafite e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Questo Cirò Rosso Classico Superiore matura per 12 mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con carne, Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia



Aglianico del Vulture Ripa Bianca 2008
Mario Pascale (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

Aglianico del Vulture Ripa Bianca si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Aglianico del Vulture Ripa Bianca matura per 10 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta con carne e funghi, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Vermentino 2011
Moris Farms (Toscana, Italia)

Uvaggio: Vermentino (90%), Viognier (10%)

Prezzo: € 8,90

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Vermentino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pesca, mela e susina seguite da aromi di ananas, pera, biancospino, camomilla e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevoli. Il finale è persistente con ricordi di pesca, mela e susina. Questo Vermentino matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pesce fritto, Antipasti di pesce e crostacei, Pesce saltato, Pasta con pesce



Scalabreto 2009
Moris Farms (Toscana, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 16,90 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆★

Scalabreto 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 ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, mirtillo, vaniglia e mora. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e giustamente tannico, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Scalabreto fermenta e matura in barrique per 12 mesi.

Abbinamento: Dolci di frutta secca, Crostate con frutti di bosco

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.

Francesca Moretti è il Nuovo Presidente della Strada del Franciacorta

Francesca Moretti è il nuovo Presidente della Strada del Franciacorta, fra le prime e più attive Strade del vino italiane. Succede a Gianluigi Vimercati Castellini e resterà in carica 3 anni. Trentotto anni, enologa, è responsabile del settore vitivinicolo del gruppo Terra Moretti, fondato dal padre Vittorio Moretti nel 1977, anno di nascita della cantina Bellavista in Franciacorta. A questa realtà sono seguite nel tempo Contadi Castaldi in Franciacorta (1987), Petra (1996) e Tenuta la Badiola (2000) in Toscana. Oggi Francesca Moretti si dedica con particolare attenzione alle strategie di sviluppo dei mercati, pur non trascurando il suo amore per la campagna e l'agronomia. Nel 2011 ha infatti fondato in Franciacorta la prima Scuola Italiana di Potatura della Vite in collaborazione con la Scuola dei Preparatori d'Uva Simonit & Sirch e con prestigiose Università ed Istituti di Ricerca. Questa scuola ha come obiettivo quello di diffondere la consapevolezza del valore strategico del recupero di tecniche colturali tradizionali che, garantendo la salubrità e la longevità delle vigne, sono in grado di valorizzare i caratteri di unicità di un territorio vitato e della sua produzione.

L'incarico a Presidente della Strada del Franciacorta è un impegno che Francesca Moretti condurrà proseguendo l'indirizzo indicato dal presidente uscente Gianluigi Vimercati Castellini, nell'obiettivo di rendere sempre più efficace il sistema di sinergie tra operatori del territorio già avviato dal suo predecessore. «La Franciacorta - dichiara - è una splendida terra che, in relativamente pochi anni rispetto al storia di altri territori, si è affermata quale eccellenza enologica grazie alla consapevolezza che solo innalzando gli standard della propria offerta si possono ottenere due risultati contemporaneamente: sviluppo economico e tutela ambientale. Con la Strada del Franciacorta ci impegneremo sempre più affinché questo territorio possa consolidare la propria identità di "destinazione turistica", individuando interlocutori e mercati che siano in linea con il posizionamento del comparto vitivinicolo. Punteremo cioè alla qualità del turismo oltre che alla evidente attenzione per un incremento quantitativo del comparto.»

«Sono consapevole che il percorso sarà complesso e impegnativo - conclude - ma sono molto fiduciosa, perché credo che in questo momento di incertezza economica la gente riesce ad avvertire con maggiore consapevolezza l'urgenza di affermare la propria identità culturale ed economica in un quadro competitivo di tipo internazionale.»

Con Francesca Moretti sono stati eletti nel nuovo Consiglio di Amministrazione della Strada del Franciacorta Camilla Al-

berti (Castelveder), Lucia Barzanò (Il Mosnel), Michele Bozza (Tenute La Montina), Ezio Maiolini (Majolini), Paolo Pizziol (Villa), Gianluigi Vimercati Castellini (Al Rocol), Daniela Codeluppi (Ristorante Hostaria Uva Rara), Patrizia La Rocca (Enoteca Le Cantine di Franciacorta), Rosa Milini (Comune di Erbusco), Mario Malossini (Trenord). Il nuovo Collegio dei Revisori, invece, è composto da Ernesto Stefanutti, Marianna Archetti (Comune di Rovato), Flavio Tignonsini (Iseo Bike).

Vespaiolona: la Notte Bianca di Breganze

Solstizio d'estate, a Breganze, è sinonimo di Vespaiolo. Anzi, di Vespaiolona: venerdì 22 giugno arriva la quinta edizione della notte "bianca e rossa", l'occasione giusta per visitare le cantine della DOC Breganze e assaporare i pregiati vini che hanno reso famosa questa terra, primo fra tutti proprio quello che deriva dalla spremitura dell'uva vespaiola.

L'evento, organizzato dal Consorzio Tutela Vini DOC Breganze e della Strada del Torcolato, quest'anno si fregia di un primato in più: oltre che su Facebook e Twitter verrà promosso, fra i primi in Italia, anche sul social network Pinterest, specializzato in foto. La Vespaiolona inizierà alle ore 20 per finire a notte inoltrata e comprenderà, oltre alle degustazioni di vini e prodotti tipici, un ricco programma di eventi e spettacoli pensati all'insegna del divertimento e del "tirar tardi", naturalmente evitando gli eccessi! Il tutto nella massima sicurezza, visto che anche quest'anno ci sarà una schiera di bus-navetta che dal centro di Breganze porteranno il pubblico a scoprire le cantine del territorio che aderiscono: Tenuta Bastia a Montecchio Precalcino, Todeschini Vigne di Val Zacona a Fara Vicentino, Cantina La Costa a Sarcedo presso Villa Cà Dotta ed a Breganze Ca' Biasi, Cantina Beato Bartolomeo, Col Dovigo, Maculan, Firmino Miotti, Vitacchio Cav. Guerrino nelle rispettive cantine mentre, presso il parco della Comunità Montana Astico Brenta Bonollo Giuseppe e Gastaldia Vini. L'evento è a numero chiuso: al prezzo di quindici euro i visitatori otterranno un "kit-pass" per spostamenti illimitati con il bus navetta, il bicchiere da degustazione e cinque assaggi di vino.

Emilia Romagna da Scoprire in Otto Appuntamenti Più Uno

L'Emilia Romagna è nota nel mondo come la food valley italiana, quella dove nascono il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, la piadina e altre squisitezze. Ma l'Emilia Romagna è anche una regione ricca di vini da gustare sotto le stelle in una fresca serata d'estate, nell'incantevole cornice della Rocca Sforzesca di Dozza. Dal 5 giugno, per 8 martedì sera, torna infatti "Sere d'Estate Fresche di Vino", il ciclo di appuntamenti estivi di Enoteca Regionale Emilia Romagna in cui scoprire tutto sui vini che più tradizionalmente accompagnano le tante specialità gastronomiche della regione.

Il viaggio su e giù per la via Emilia alla scoperta delle meraviglie di Bacco inizierà martedì 5 giugno alle ore 20.45 dal ravennate, dove, in due aree distinte quanto limitate, affondano le radici due autoctoni noti con il soprannome dal vignaiolo che li riscoprì: il Burson e il Centesimino. La seconda tappa, il 12 giugno, porterà i partecipanti nel piacentino a scoprire il

Gutturino, vino dal nome antico; il 19 giugno si tornerà sulle colline di Romagna per assaggiare i migliori Sangiovese e il 26 i palati saranno deliziate dalle bollicine più estive della regione: quelle del Pignoletto.

In un giro di calice, il 3 luglio "Sere d'Estate Fresche di Vino" esplorerà le terre dell'Albana, da Dozza a Bertinoro, e il 10 luglio accompagnerà i presenti nella giungla di aromi del Malvasia, per poi lasciarsi sedurre dal rosso spumeggiante del Lambrusco e del Fortana (il 17 luglio) e concludere questo itinerario tra gusto e territorio il 24 luglio proprio alle spalle dell'Adriatico, là dove il vitigno bianco più tradizionale si chiama Rebola e le brezze marine influenzano la maturazione dei grappoli nei vigneti.

Ma l'estate di Enoteca Regionale non finisce qui, o per meglio dire non inizia qui. Il 21 giugno l'Emilia Romagna dà il benvenuto alla stagione del sole e del mare con Vini e Cocktail DiVini, un intrigante appuntamento sotto le stelle interamente dedicato al bere miscelato. La serata si aprirà con la degustazione del Pignoletto Spumante, del Lambrusco e dell'Albana Passito che poi diventeranno parte di tre originali mix, guidata dal Responsabile della Mostra Permanente di Enoteca Regionale Maurizio Manzoni. Si passerà poi alla spiegazione e preparazione in diretta di cocktail di fama internazionale realizzata dal barman Marco Canè, per concludere in bellezza con l'assaggio dei risultati delle miscelazioni proposte.

La serata preannuncia sorprese sia per gli appassionati dell'aperitivo sia per gli addetti ai lavori, che potranno partecipare a un prezzo agevolato e trovare in questa occasione nuovi spunti per le loro creazioni. Tutti gli appuntamenti in Enoteca avranno inizio alle ore 20.45 nel cortile interno della Rocca Sforzesca di Dozza. Data la limitatezza dei posti la prenotazione è obbligatoria. Per "Sere d'Estate Fresche di Vino" il costo di partecipazione è di Euro 15, mentre la serata Vini e Cocktail DiVini costa Euro 25 (Euro 20 per soci AIS, AIES e AIBES).

Adotta un Filare: Si Consegnano le Bottiglie

Finalmente è nato. Dopo un anno e mezzo di attesa gli oltre 160 partecipanti al progetto "Adotta un filare" possono toccare con mano e testare di persona le loro personalissime bottiglie. Era l'ottobre del 2010 quando la Fattoria Sant'Appiano, storica azienda del Chianti, ha lanciato questo progetto che ha di fatto abbattuto i confini tra consumatore e produttore, portando gli enoappassionati d'Italia e del mondo nel cuore del Chianti, per produrre il loro vino.

È nato così "Adotta un filare", il patto di adozione che da la possibilità di adottare una parte dei filari della Fattoria, seguirne il percorso vegetativo durante l'anno e la maturazione in cantina. Il progetto prevede inoltre, per i più partecipi, anche una vera e propria full immersion nelle varie fasi di nascita della loro creatura: una volta scelto il filare da adottare, infatti, gli aderenti hanno la possibilità di partecipare ad alcune tipiche attività aziendali come la potatura da gennaio a marzo, la legatura a marzo e aprile, la vendemmia a settembre, la svinatura e la degustazione durante l'affinamento; ma anche imparare a come riconoscere i vitigni, quali trattamenti usare contro i principali parassiti della vite.

Al termine del periodo di nascita e maturazione per tutti gli adottanti la soddisfazione di ritirare le casse con il proprio vino con tanto di etichetta personalizzata. Dal 2 giugno sarà quin-

di possibile ritirare le proprie creature, con la soddisfazione di averle aspettate per tanti mesi, sviluppando quella pazienza e quell'aspettativa tipica del più esperto vigneron. 160 a oggi gli adottanti che ritireranno il vino proveniente da oltre 200 filari della fattoria. Tra i partecipanti appassionati di ogni età e paese: da una bimba di 20 giorni alla quale i genitori hanno voluto dedicare un filare, alle principali e meno note città italiane, fino alla Cina. Tra gli adottanti anche alcuni calciatori, un politico e un presentatore TV.



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 Brunello La Fornace (Toscana, Italia) (Distillatore: Distilleria Deta)

Materia prima: Vinacce di Sangiovese

Prezzo: € 20,00 - 500ml

Punteggio: ❖❖❖

Questa grappa si presenta limpida, incolore e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, prugna, violetta, mora e nocciola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e nocciola. 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	↗	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
2	↗	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
3	↔	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
4	↘	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
5	↗	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
6	↘	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
7	↗	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)
8	↘	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
9	↗	Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
10	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
11	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
12	↗	Avvoltore 2009, Moris Farms (Italia)
13	↘	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
14	☆	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari (Italia)
15	↘	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)

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