

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIII - Numero 141, Giugno 2015

C'è la Crisi? Si Consuma Meno Vino

Mi capita molto spesso di parlare con produttori di vino e, inevitabilmente, l'argomento delle vendite è uno di quelli che, negli ultimi tempi, riceve particolare attenzione e preoccupazione. Per chi produce vino, si tratta di una comprensibile e ovvia preoccupazione. Devo dire, per onore di verità, che negli ultimi mesi molti dei produttori con i quali parlo si esprimono in toni meno catastrofici rispetto agli anni passati, rilevando dei timidissimi cenni di ripresa. Un piccolo raggio di sole, dopo avere subito le gravi conseguenze di una severa tempesta con insistenti temporali, non può che suscitare ottimismo, benché cauto e minimo. I tempi che hanno caratterizzato gli anni passati, e che - inutile nascondere - continuano a influire l'economia del presente, hanno gravato pesantemente sui bilanci e profitti delle cantine, pertanto - anche di fronte a questo raggio di sole - la cautela è una saggia difesa.

Secondo una recente indagine condotta dalla Coldiretti, gli anni che abbiamo lasciato alle spalle - nello specifico, dal 2008 al 2014 - hanno segnato un periodo decisamente negativo per il consumo di vino. Non si tratta di una notizia eclatante: che l'economia del vino non godesse di buona salute negli anni appena passati, era ben risaputo e del tutto percettibile. L'indagine della Coldiretti diviene importante poiché quantifica la misura di questo andamento incerto, di quanto il vino italiano ha perso negli ultimi tempi. Il mio sospetto è che non tutto sia dovuto ai tempi di crisi economica che stanno caratterizzando questi anni, ma di certo hanno contribuito in modo significativo. In fin dei conti, il vino è da tempo considerato un bene elitario, pertanto non rappresenta una necessità primaria. Dovendo fare delle scelte, nei momenti di minore disponibilità economica, è ovvio che si rinuncia - seppure con dispiacere - a quello che non rientra nelle priorità fondamentali.

L'indagine della Coldiretti ci fa sapere che, in questi anni di crisi, quasi 1,7 milioni di italiani hanno smesso di consumare bevande alcoliche. Sicuramente la crisi ha svolto un ruolo determinante, tuttavia ritengo che anche le norme in merito al tasso alcolemico del sangue per i soggetti che si mettono alla guida di un veicolo - recentemente introdotte - abbiano for-

temente influito su questi comportamenti. L'indagine ha fatto emergere, in particolare, che in Toscana i consumi di vino sono diminuiti dell'11,8%, registrando addirittura un calo del 13% fra i consumatori abituali della bevanda di Bacco. La Toscana, regione fra le più significative del panorama enologico italiano, registra uno strepitoso incremento del 32% nel consumo quotidiano di birra. Un risultato che conferma, evidentemente, il buon momento che la bevanda di Cerere sta vivendo in Italia, grazie anche ai lodevoli risultati conseguiti dai tanti birrifici artigianali del nostro Paese.

Qualora il calo del consumo di vino fosse motivo di preoccupazione, in realtà l'indagine della Coldiretti offre - purtroppo - ben altri motivi per i quali preoccuparsi seriamente. Il 14,5% dei giovani di età compresa fra i 18 e i 24 anni è dedita al deplorabile comportamento del *binge drinking*, praticato con lo smodato consumo di aperitivi, amari e superalcolici. Qualora fosse necessario ricordarlo, il *binge drinking* - che si potrebbe tradurre in italiano come *bere pesantemente* - consiste nel consumo di bevande alcoliche con lo scopo di ubriacarsi e perdere il controllo. Un comportamento che è l'antitesi dell'intelligenza, certamente preoccupante - molto preoccupante - e che dovrebbe fare riflettere, in particolare, sulla condizione sociale di certi scellerati giovani. Soddisfazione certamente trascurabile sapere che il vino - almeno in questo - non è responsabile di questa scellerata e sciagurata abitudine.

Nel periodo 2009-2014, sempre secondo l'indagine condotta dalla Coldiretti, in Italia si è registrato un calo nei consumi di vino del 2,9%, il consumo di superalcolici e liquori è diminuito dell'1,3%, mentre la birra è aumentata dello 0,1%. Anche il consumo quotidiano del vino nelle tavole degli italiani è diminuito: dalla media di cinque bicchieri si passa a quattro. Una tendenza confermata dalla diminuzione del consumo e dall'acquisto di vino nelle famiglie che registra - su scala nazionale - un calo del 19% rispetto al 2008. L'unico dato in controtendenza, come già detto, è il consumo - ma sarebbe bene parlare di abuso - di superalcolici da parte dei giovani, in particolare nel fine settimana. Si registra, inoltre, una concentrazione dei consumi di vino e alcolici al di fuori dei pasti. A quanto pare, gli italiani stanno abbandonando la tradizionale abitudine

Sommario

C'è la Crisi? Si Consuma Meno Vino	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Franciacorta e Prosecco di Valdobbiadene	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Parade	10

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

di associare il vino al cibo, da sempre elemento centrale della tipica convivialità gastronomica.

In Italia si sta diffondendo quindi l'abitudine del bere casuale, compagno di momenti sociali informali e frugali, ancor peggio e preoccupante, la detestabile e certamente idiota tendenza del *binge drinking* fra i giovani. Sarebbe opportuno interrogarsi sui motivi per i quali stiano emergendo queste abitudini. Di certo l'insistente comunicazione di un modello comportamentale *ribelle ed egoista* - concedetemi di aggiungere, *palesamente idiota e insulso* - è da ritenersi fra i motivi responsabili di questi *insignificanti modelli sociali*. Un tempo si diceva "la sera leoni, la mattina" - qui mi permetto una dignitosa modifica, rinunciando alla fondamentale rima - "irrimediabilmente stupidi". Se il calo dei consumi corrisponde a questo tipo di *nuove mode*, proseguo con i proverbi di un tempo: si stava meglio, quando si stava peggio. Se è vero che la società moderna altro non è che la conseguenza di ciò che è stato tramandato dalle generazioni precedenti, interrogiamoci - con non poco sgomento - sul tipo di educazione che abbiamo insegnato e all'eredità che lasceremo.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Franciacorta e Prosecco di Valdobbiadene

I due celebri spumanti italiani si mettono a confronto nei nostri calici: due modi diversi di produzione che vanno oltre le semplici bollicine

Franciacorta e Prosecco di Valdobbiadene sono certamente gli spumanti italiani più celebri nel mondo. Rappresentanti delle bollicine italiane - ovviamente non gli unici - esprimono metodi e stili produttivi molto diversi: il primo è risultato del metodo classico, il secondo della rifermentazione in autoclave. Due metodi diversi e che producono risultati spesso distanti fra loro, ognuno capace di esaltare particolari caratteristiche enologiche e stili produttivi. Non si può infatti parlare - e non avrebbe molto senso - di quale dei due sia il migliore, poiché ognuno di questi ha caratteristiche proprie capaci di esaltare aspetti enologici specifici. Allo stesso modo, sia il metodo classico sia la rifermentazione in autoclave producono risultati apprezzabili solo con determinate uve, non sempre utilizzabili, in termini qualitativi, con entrambi i metodi.

La rifermentazione in autoclave tende all'esaltazione delle caratteristiche aromatiche dell'uva, mentre il metodo classico trova il migliore impiego nella produzione di spumanti di maggiore struttura e complessità sensoriale. Per questi motivi, le uve generalmente utilizzate per la rifermentazione in autoclave sono caratterizzate da un spiccata o comunque rilevante esuberanza aromatica. Non è infatti un caso che con questo metodo si producono i celebri Asti - da uve Moscato Bianco - e il Prosecco di Valdobbiadene, dall'omonima uva, alla quale si preferisce oggi l'antico nome Glera. Il metodo classico trova maggiore applicazione con uve capaci di produrre vini strutturati e non particolarmente aromatiche, fra queste si ricordano Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. I tempi di produzione sono decisamente diversi in entrambi i casi: alcuni mesi per la rifermentazione in autoclave, un minimo di un anno per il metodo classico, tempo che comunque si considera - in questo caso - brevissimo.

Due metodi molto diversi fra loro, adatti per una degustazione per contrasto. Prima di iniziare la nostra valutazione dei vini, è opportuno ricordare - in termini generali - le caratteristiche produttive dei due metodi. La rifermentazione in autoclave è largamente impiegata nella produzione di innumerevoli spumanti, nei quali si cerca di esaltare la giovane e fresca aromaticità delle uve e dei vini. Il metodo fu ideato e brevettato da Federico Martinotti nel 1895, all'epoca direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti. Il metodo è stato ripreso nel 1910 dal francese Eugène Charmat che, dopo averlo perfezionato, si diffuse e attribuito a quest'ultimo. Questa tecnica è stata infine rivista e ulteriormente sviluppata nel 1970 dall'italiano Nereo Cavazzani, introducendo degli agitatori così da ottenere maggiore complessità del vino e allungando i tempi di produzione. Il metodo è oggi noto come "Martinotti-Charmat", così come "metodo italiano", "metodo Martinotti" e, infine, "metodo Charmat".

La produzione di uno spumante mediante questo metodo prevede generalmente l'impiego di un vino base e successiva-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIII - Numero 141, Giugno 2015

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2015 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



Il perlage di uno spumante prodotto con il metodo della rifermentazione in autoclave

mente introdotto all'interno di un autoclave, pertanto un contenitore tenuta stagna. Si introduce anche una miscela di lieviti, operazione che darà inizio alla seconda fermentazione del vino. A causa della tenuta stagna dell'autoclave, l'anidride carbonica non si disperde e pertanto si solubilizza con il vino producendo la caratteristica effervescenza. La fermentazione si conclude generalmente in circa venti giorni, mentre l'intero processo ha durata variabile a seconda del tipo di vino che si desidera ottenere. Lo "Charmat corto" si realizza in circa tre mesi, mentre raddoppiando questo tempo - sei mesi - il metodo prende nome di "Charmat lungo", usato per la produzione di vini di maggiore complessità. Il metodo ideato da Cavazzeni prevede tempi che possono arrivare anche a 12 mesi, aumentando sia la struttura del vino sia la complessità organolettica.

La produzione di uno spumante con il metodo classico è decisamente più antica e prevede la rifermentazione di un vino base all'interno di una bottiglia. Reso celebre nel mondo dallo Champagne, il metodo classico è detto *méthode champenoise* in Francia, mentre in Italia è noto come "metodo tradizionale" o "metodo benedettino". Al vino base si aggiunge una miscela di lieviti selezionati e si pone in una bottiglia capace di resistere all'alta pressione. La particolarità del metodo classico consiste nel lungo tempo di permanenza del vino all'interno della bottiglia, ed è proprio questa caratteristica a conferire maggiore complessità a questi vini. Un tempo che può durare anche molti anni, in ogni caso è raro che questo sia inferiore ai dodici mesi. I lieviti, al termine della fermentazione, si decompongono e rilasciano al vino le proprie caratteristiche sensoriali, aumentandone - nel contempo - la struttura.

La bottiglia è successivamente aperta - operazione detta *sboccatura* - si rimuove la frazione di sedimento prodotta dai lieviti, si aggiunge eventualmente la cosiddetta *liqueur d'expédition*, quindi ritappata con il classico tappo a fungo. Ruolo

determinante nella definizione del carattere di uno spumante metodo classico è svolto dalla *liqueur d'expédition*, che definisce, fra l'altro, anche la dolcezza del vino. Prodotta con ricette segrete e che caratterizzano ogni produttore, è generalmente composta da vino e zucchero - talvolta anche acquaviti - e sovente vini maturati in botte o barrique. L'aggiunta di questo composto prende il nome di *dosaggio* e il suo uso non è previsto per gli stili *pas dosé* o *nature*, poiché si tratta di vini assolutamente secchi e, per così dire, non *corretti*. L'aggiunta della *liqueur d'expédition* consente infatti ai produttori di effettuare correzioni sulle caratteristiche sensoriali di un vino: gli spumanti metodo classico *pas dosé* di qualità esigono - di fatto - pratiche di produzione ineccepibili.

Per ogni eventuale approfondimento sulle rispettive tecniche di produzione, si rimandano i lettori agli articoli sull'argomento pubblicati in passato. La nostra degustazione per contrasto prenderà in esame un Franciacorta Brut non millesimato e prodotto con le tipiche tre uve previste dal disciplinare: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco. A tale proposito, si ricorda che il disciplinare di produzione del Franciacorta, prevede un tempo minimo di permanenza sui lieviti di 18 mesi, ma non è raro che sia più lungo. Nello scegliere il Prosecco di Valdobbiadene si avrà cura di selezionarne uno prodotto interamente con uva Glera, ricordando che in questo vino possono essere impiegate anche altre varietà, fra queste Verdiso e Perera. Si sceglierà uno stile Extra Dry, di fatto, il grado di dolcezza più consueto per questo vino. La degustazione sensoriale sarà svolta in due calici distinti e i vini serviti alla temperatura di 10 °C, così da esaltare - per quanto possibile - il rispettivo profilo olfattivo, assicurando quindi un buon sviluppo dell'effervescenza.

Versiamo i due vini nei calici e iniziamo la nostra degustazione comparativa, procedendo con la valutazione dell'aspetto. Una delle caratteristiche specifiche di questo tipo di vini è rappresentato dall'effervescenza, in particolare dallo sviluppo delle bollicine. Il primo contrasto che si rileva dall'osservazione dei due calici è infatti relativo sia alla dimensione delle bollicine sia al loro sviluppo. Gli spumanti prodotti con il metodo della rifermentazione in autoclave presentano, in termini generali, delle bollicine più grandi rispetto a quelle prodotte dal metodo classico. Si noteranno inoltre differenze sullo sviluppo dell'effervescenza: più ordinata e lineare nel Franciacorta, più vivace e rapida nel Prosecco. A causa dei tempi di produzione, decisamente più lunghi nel Franciacorta, il colore del Prosecco mostra delle sfumature giallo verdolino, qualità difficilmente presente nel Franciacorta.

I contrasti continuano in modo evidente anche al naso. In termini generali, le varietà aromatiche o semi aromatiche si adattano molto bene alla rifermentazione in autoclave, pertanto il Prosecco è certamente adatto a questo tipo di spumantizzazione. Le uve con minore impatto aromatico - ma comunque capaci di produrre vini di buona struttura - trovano migliore impiego nella rifermentazione in bottiglia. Va detto che anche nella rifermentazione in autoclave si possono produrre vini con lungo affinamento, caratteristica che conferisce maggiore struttura e complessità olfattiva. La complessità sensoriale è comunque caratteristica del metodo classico - a patto che si consenta un'adeguata permanenza in bottiglia prima della sboccatura - nella quale la decomposizione dei lieviti svolge un ruolo fondamentale. Questa particolarità produttiva rende

il metodo classico poco adatto alle varietà aromatiche poiché i loro caratteristici profumi sarebbero persi o modificati in modo sostanziale.

Iniziamo la valutazione degli aromi dal Prosecco di Valdobbiadene. Manteniamo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, quindi procediamo con l'analisi degli aromi di apertura. Il profilo olfattivo di questo vino è prevalentemente orientato verso sensazioni di frutti e fiori, in particolare pera, mela, glicine e ginestra. L'apertura del Franciacorta si esprime decisamente su aromi diversi, più complessi rispetto al Prosecco. Dal calice si percepiranno sensazioni di mela, crosta di pane, lievito e banana, spesso la nocciola. Procediamo con la rotazione dei calici così da favorire lo sviluppo delle restanti caratteristiche olfattive. Il Prosecco prosegue la sequenza olfattiva con sensazioni riconducibili a frutti e fiori, in particolare ananas, biancospino e susina, compresi accenni di agrumi e frutta esotica. Lo sviluppo del Franciacorta prosegue su sensazioni complesse così come frutti, ad esempio susina, pera, burro, pralina, pompelmo, pralina, brioche e scorza d'agrume.

Contrasti che proseguono, inevitabilmente, anche all'esame gustativo. Assaggiamo il Prosecco di Valdobbiadene: in bocca conferma il profilo fruttato già percepito al naso - si riconoscono mela, pera e pesca - con un attacco effervescente accompagnato da moderata dolcezza e viva freschezza. La struttura è di medio corpo e, talvolta, anche leggero. Si valuta ora il Franciacorta: l'attacco è effervescente e fresco, con un impatto dell'anidride carbonica meno aggressivo rispetto al vino precedente. Il sapore è secco con un lievissimo accenno di dolcezza, tuttavia bilanciato dall'acidità. La struttura, messa a confronto con il Prosecco, è decisamente maggiore. Si percepirà - inoltre - una maggiore morbidezza: non solo il segno di una maturazione più lunga, ma anche il contributo dei lieviti e delle varietà tipicamente usate nella produzione di questo vino.

La fase finale della degustazione, nella quale si valutano le sensazioni prodotte in bocca dai vini dopo la loro deglutizione, continua a mettere in evidenza i contrasti tra Franciacorta e Prosecco di Valdobbiadene. Entrambi i vini - in termini generali - sono caratterizzati da una persistenza certamente lunga, a conferma della qualità per la quale si conoscono. Il finale del Prosecco di Valdobbiadene lascia in bocca una sensazione più esile rispetto al Franciacorta, oltre a un vago ricordo di dolcezza, totalmente assente del celebre metodo classico lombardo. Il Prosecco di Valdobbiadene si fa apprezzare per i sapori di frutti, gli stessi percepiti al naso, mentre il Franciacorta regala un profilo decisamente più complesso e morbido. Due stili di produzione spumantistica totalmente diversi fra loro, due modi di interpretare le bollicine a volte in modo opposto, sia in termini produttivi sia per le diverse caratteristiche organolettiche.



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



Asolo Prosecco Superiore Brut 2013 Giusti Dal Col (Veneto, Italia)

🍷 Glera

Prezzo: € 10,50

Punteggio ◇◇◇◇ ★

- 👁️ Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e glicine seguite da aromi di pesca, biancospino, ananas, agrumi e ginestra.
- 👄 Attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di mela, pera e pesca.
- 📖 Fermentazione in autoclave.
- 🍴 *Aperitivi, Latticini, Risotto con crostacei e verdure, Uova*



Umberto I 2008
Giusti Dal Col (Veneto, Italia)

Merlot, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 42,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, tabacco, liquirizia, vaniglia, cioccolato, cuoio, macis ed eucalipto.

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

Finale persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena.

30 mesi in barrique.

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



Enoè Rosso 2013
Giuseppe Casano (Sicilia, Italia)

Nero d'Avola

Prezzo: € 10,00

Punteggio ☆

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito e gradevole, apre con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo e geranio.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

6 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in bottiglia.

Paste ripiene, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi



Offida Passerina La Fandella 2013
Cardocchia (Marche, Italia)

Passerina

Prezzo: € 9,00

Punteggio ☆

Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pesca e ananas seguite da aromi di pera, agrumi, biancospino, ginestra e susina.

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

Finale persistente con ricordi di mela, ananas e pesca.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Pasta con pesce e funghi, Pesce stufato, Zuppe di funghi



Angelo Primo 2010
Cantine Paradiso (Puglia, Italia)

Uva di Troia

Prezzo: € 15,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

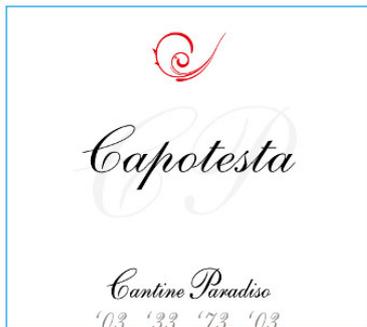
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mirtillo e mora seguite da aromi di prugna, viola appassita, tabacco, carruba, cioccolato, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

12 mesi in barrique, 3 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.

Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne, Formaggi stagionati



Capotesta 2010
Cantine Paradiso (Puglia, Italia)

Primitivo

Prezzo: € 16,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

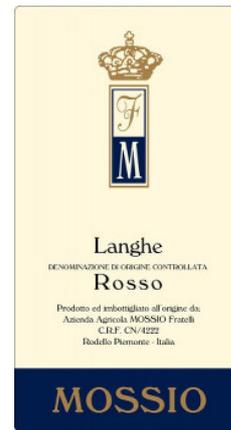
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella, macis e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

12 mesi in barrique, 5 mesi in vasche d'acciaio, 4 mesi in bottiglia.

Paste ripiene con carne, Stufati di carne, Carne alla griglia, Carne arrosto



Langhe Rosso 2012
Mossio (Piemonte, Italia)

Barbera (40%), Nebbiolo (40%), Dolcetto (20%)

Prezzo: € 15,50

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, ciliegia e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, vaniglia, rosa, cioccolato, pepe rosa, cipria, tabacco e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

12 mesi in botte, 2 mesi in bottiglia.

Carne arrosto, Brasati e stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Dolcetto d'Alba Bricco Caramelli 2013
Mossio (Piemonte, Italia)

Dolcetto

Prezzo: € 12,50

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, fragola, lampone, geranio, ciclamino, anice, mandorla e menta.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, mora e mirtillo.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Salumi, Pasta con carne e funghi, Carne bianca arrosto, Carne saltata



Alte d'Altesi 2012
Altesino (Toscana, Italia)

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

14 mesi in barrique, 3 mesi in bottiglia.

Carne arrosto, Carne alla griglia, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Brunello di Montalcino Montosoli 2010
Altesino (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 65,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

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

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

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

24 mesi in botte, 4 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.

Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, 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.

Nasce la Consulta Nazionale del Vino Italiano

Presentarsi uniti per rilanciare i valori e la cultura enologica del nostro Paese. È questa l'idea dalla quale nasce la Consulta Nazionale del Vino italiano, progetto che ha mosso ufficialmente i primi passi il 17 aprile 2015. A Roma si sono infatti riuniti, su iniziativa di Onav, i rappresentanti della maggiori associazioni del comparto vitivinicolo nazionale, allo scopo di riflettere su alcune tematiche di scottante attualità. La Consulta Nazionale Vino si propone di affrontare concretamente i problemi del settore a 360° divenendo, per il consumatore, un punto di riferimento per tutto ciò che concerne la conoscenza del mondo enologico e al contempo, di essere elemento propositivo di interventi sul fondamentale tema dell'educazione al consumo. Grazie all'adesione al progetto di una larghissima rappresentanza di Associazioni tra cui: Onav, Agivi, Ais, Aspi, Associazione Nazionale Le Donne del Vino, Movimento Turismo del Vino, Fisar, Fivi e SlowFood, sono dunque state gettate le basi di quello che sarà un lungo percorso di sensibilizzazione nei confronti delle Istituzioni e dei consumatori. Ognuna delle associazioni presenti ha infatti, per propria natura, diversi approcci e finalità. Fondamentale è perciò trovare un linguaggio ed uno scopo comune, che consenta di approntare un piano di lavoro ben definito, che possa essere sottoposto alle istituzioni. Il primo punto su cui si concentrerà il lavoro della Consulta sarà l'introduzione di una appropriata istruzione sulla vite e sul vino, sullo stile di alimentazione mediterraneo, in cui fondamentale è l'abbinamento cibo-vino, e sul valore del territorio vinicolo italiano, della sua storia e della sua gastronomia già nel percorso scolastico, come avviene in altri Paesi dell'Unione Europea. Di primaria importanza è infatti l'avvicinamento del consumatore al mondo del vino, alla sua storia millenaria e ai suoi valori perché solo attraverso la "conoscenza" si potrà dare nuovo respiro al comparto, valorizzando quella tipicità ed unicità del prodotto vino così strettamente legata al territorio e alla cultura del Gusto Italiano.

La Consulta è aperta a nuove adesioni da parte di Associazioni e Istituzioni e già in un futuro prossimo si prevede l'ampliamento dei partecipanti con alcune altre importanti presenze.

Premio Collio 2015

Un riconoscimento per promuovere i grandi vini bianchi del Collio e il suo territorio a livello internazionale. Torna l'annuale concorso organizzato dal Consorzio di Tutela Vini Collio, in

collaborazione con l'Università degli Studi di Udine, il MIB School of Management e l'ARGA FVG, per premiare chi ha portato un valido contributo, sul piano scientifico, applicativo e divulgativo, nei settori della viticoltura, dell'enologia e della valorizzazione di quest'area del Friuli.

L'appuntamento con le celebrazioni finali è in programma per il 22 giugno. Un'edizione all'insegna di molte novità quella 2015. Innanzitutto non saranno più tre, bensì quattro le sezioni del Premio che, da quest'anno, prevede riconoscimenti distinti per la stampa italiana ed estera oltre a quelli consueti per la miglior tesi di laurea e miglior dottorato di ricerca.

I giornalisti italiani e stranieri che abbiano realizzato un articolo giornalistico sulla carta stampata, radio, tv e web, da marzo 2014 a marzo 2015, potranno partecipare al Premio Collio 2015, inviando le loro produzioni entro il 30 aprile 2015 ad Arga Friuli Venezia Giulia (argafvg@email.it) e Consorzio di Tutela Vini Collio (segreteria@collio.it). Le candidature che arriveranno oltre il termine potranno concorrere all'edizione 2016.

Inoltre quest'anno il premio Collio sarà inaugurato con due eventi dedicati al pubblico e focalizzati sull'esplorazione sensoriale del Collio e del suo vino. Sabato e domenica, infatti, sia giovani che famiglie saranno protagonisti attivi di percorsi ed eventi con ospiti di rilievo, destinati a stimolare i sensi con tutto quello che il territorio può offrire.

Il Consorzio di Tutela Vini Collio si prepara dunque ad essere sempre più attivo nella promozione delle eccellenze enologiche del territorio, continuando un impegno e una serie di attività iniziate nel 2014 in occasione del suo cinquantesimo anniversario.

Il miglior Bursôn il Tenuta Uccellina 2010 di Russi

Il miglior Bursôn Etichetta Nera (la riserva) in commercio nel 2015 è l'annata 2010 della Tenuta Uccellina di Russi. A decretarlo è stata una giuria popolare formata da 175 persone - tra le quali anche giornalisti, gourmet, addetti del settore e tantissimi appassionati - che nel corso di una cena con degustazione alla cieca (ossia senza sapere di quale azienda fosse il vino) ha espresso la propria preferenza nei confronti del Bursôn dell'Uccellina.

Gli altri Bursôn Etichetta Nera arrivati a questa finale della dodicesima edizione del concorso enologico "A che punto siamo?" sono stati, tutti con l'annata 2009 del proprio vino: Cantina Spinetta di Faenza, Gordini Paolo di Boncellino (Bagnacavallo), Randi di Fusignano e Poderi Morini di Faenza. A condurre la serata organizzata dal Consorzio "Il Bagnacavallo", che si è svolta al Bocon Divino di Bagnacavallo il 19 maggio, è stato Sergio Ragazzini, enologo e ideatore e promotore del concorso.

Nell'albo d'oro del concorso "A che punto siamo?", la Tenuta Uccellina si era aggiudicata il titolo di Miglior Bursôn anche negli anni 2006, 2007, 2010, 2013 e 2014. La cerimonia ufficiale di premiazione, con la consegna del "Cavallo Nero" - un originale collarino ideato, realizzato e offerto dall'orafo Paolo Ponzi - si è svolta sabato 23 maggio alle ore 21 in piazza della Libertà a Bagnacavallo, nell'ambito della manifestazione "La piazza in tavola".

Nel mese di novembre, poi, il Bursôn 2010 della Tenuta Uccellina affronterà quattro fra i vini più famosi e blasonati d'Italia

(dal Brunello all'Amarone, giusto per fare un paio di nomi importanti) nel corso di una degustazione alla cieca il cui scopo è proprio quello di valutare l'autoctono bagnacavallese nei confronti dei migliori vini nazionali.

Il Bursôn, ottenuto da Uva Longanesi, è un vino di carattere. Si presenta con un colore impenetrabile, si va dal rubino al granato intenso. La sua struttura consistente è evidente dopo poche rotazioni nel bicchiere, possibilmente di cristallo, dalla forma ampia e panciuta per coglierne al massimo il bouquet di profumi che vuole offrirvi: ciliegia, mora, frutti di bosco con spezie tostate, note di tabacco e vaniglia. Un vino di grande intensità e finezza. Il sorso è energico e carnoso, con un buon equilibrio tra il tannico e l'alcool e, nel finale persistente, resta a lungo in bocca il suo frutto dolce e concentrato, piacevolmente delicato. Per le sue caratteristiche, il Bursôn Etichetta Nera può sopportare l'invecchiamento, migliorando nel tempo.



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".



Acquavite di Vinaccia Barricata
Giusti Dal Col (Veneto, Italia)
 (Distillatore: Distilleria Centopercento)

Vinaccia di uve a bacca bianca e rossa

Prezzo: € 25,00 - 500ml

Punteggio ❖❖❖☆

Limpida, colore ambra brillante.

Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di prugna secca, vaniglia, scorza d'agrumi, tabacco, nocciola, confettura di pesca, dattero e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

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

Finale persistente con ricordi di prugna secca, miele e confettura di pesca.

Distillazione in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e matura in barrique.



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	↗	Brunello di Montalcino Montosoli 2009, Altesino
2	↘	Adarmando 2011, Tabarrini
3	↘	Montiano 2011, Falesco
4	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
5	↘	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
6	↗	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2007, Tenute Silvio Nardi
7	↗	Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2007, Lungarotti
8	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
9	↗	Offida Rosso Il Grifone 2008, Tenuta Cocci Grifoni
10	↘	Pelago 2009, Umani Ronchi
11	↗	Trento Extra Brut Riserva Lunelli 2006, Ferrari
12	↘	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
13	↗	Camartina 2011, Querciabella
14	↘	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
15	☆	Trento Extra Brut Perlé Nero 2007, Ferrari

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