

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXI - Numero 229, Giugno 2023

## I Tormenti di Bordeaux

Non c'è pace fra i vigneti di Bordeaux. I vignaioli della celeberrima terra da vino francese – fra le più iconiche a livello mondiale – sono decisamente preoccupati e non ne fanno segreto alcuno. Il settore vitivinicolo della Francia, a dire il vero, anche quello di altri paesi, sta attraversando un periodo non esattamente florido, con cali nei consumi e nelle vendite significativi tali da destare non poca preoccupazione fra i produttori d'oltralpe. A quanto pare, le vendite e l'esportazione dei vini francesi, in modo particolare quelli di Bordeaux, stanno registrando un calo importante e non solo per quanto riguarda le esportazioni, ma anche per il consumo interno. I francesi – così sembrano suggerire le ultime stime – stanno fortemente diminuendo il consumo pro-capite di vino – in particolare, quello rosso – con effetti che risultano essere significativi per l'intero comparto enologico. Nel contempo, sta aumentando l'interesse dei francesi per la birra, il quale consumo è in netto rialzo a discapito – appunto – del vino.

Nel corso degli ultimi decenni, il consumo di vino rosso in Francia ha subito un calo drastico, passando dai 120 litri annui negli anni 1940, ai circa 40 attuali. Le stime indicano un ulteriore calo per i prossimi anni, prevedendo un consumo annuo pro-capite di vino rosso di appena 25 litri. Questa volta non è dovuto all'effetto nefasto della recente pandemia da Covid-19, piuttosto dalle nuove mode e tendenze sociali che vedono favorire un maggiore consumo di vini bianchi e rosati. Un calo che ha portato il suo maggiore effetto, appunto, proprio nei territori storicamente e tradizionalmente vocati alla coltivazione di varietà a bacca rossa, come Bordeaux, appunto. Le stime indicano un calo nei consumi di vini rossi del -32%, con una conseguente perdita economica del -6,2% per effetto delle minori vendite. A titolo di confronto, il calo nel volume delle vendite che sta riguardando la produzione spumantistica della Francia è di appena il -0,5%. Una differenza decisamente rilevante.

Una perdita che sta avendo un impatto economico non indifferente nei profitti dei vignaioli di Bordeaux, tanto da iniziare una vera e propria crisi di settore. Per questo motivo, all'inizio dell'anno, i vignaioli di Bordeaux hanno chiesto l'inter-

vento del governo francese per ottenere delle compensazioni economiche derivanti dalle perdite e che, pare, non sono rosee nemmeno per l'imminente futuro. Inoltre, i vignaioli hanno fatto richiesta di espianare parte dei vigneti, un'operazione sciagurata e disgraziata che, non solo depriva l'ambiente della bellezza dei suoi vigneti, ma anche l'inevitabile perdita di profitti. Del resto, se il vino di quelle vigne non si vende, l'unica cosa che resta da fare è, per così dire, agire di conseguenza e limitare le perdite future. Si sa, mantenere e coltivare un vigneto, raccogliere le sue uve e trasformarle in vino, ha un costo non esattamente banale nel bilancio di qualunque cantina. Le stime e le richieste parlano di una *spaventosa* quota di 15.000 ettari di vigneti in eccesso, quindi da estirpare, pari a circa il 10% della superficie totale destinata alla coltivazione di vigneti nel territorio di Bordeaux.

Questo, purtroppo, non è l'unico problema che affligge il comparto vitivinicolo di Bordeaux. Perché se l'espianamento dei vigneti limita la produzione futura, resta il problema della destinazione o uso del vino rosso attualmente prodotto e che probabilmente resterà invenduto. Il governo francese, proprio per questa specifica condizione, ha approvato la distillazione delle quote in eccesso per il 2023, prevedendo, per l'operazione, un costo di circa 160 milioni di euro. A tale proposito, è bene ricordare che la Francia aveva già adottato una simile misura in tempi recenti e, precisamente, nel 2020. In quell'occasione, a causa del drastico calo dei consumi derivati dall'effetto della pandemia da Covid-19, il governo francese aveva approvato la distillazione del vino in eccesso. I tormenti dei viticoltori di Bordeaux, purtroppo, non finiscono qui. I vigneti dell'iconico territorio vitivinicolo francese, infatti, stanno subendo gli effetti della flavescenza dorata, una patologia, fra l'altro endemica in Europa e con capacità elevata di diffusione.

Il governo francese, accogliendo le richieste dei viticoltori di Bordeaux – anche per limitare gli effetti nefasti della flavescenza dorata – ha approvato l'espianamento di ben 9.500 ettari di vigneti e stanziato 57 milioni di euro per la compensazione, destinata ai viticoltori che aderiranno al bando. La possibilità

### Sommario

I Tormenti di Bordeaux . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Cannonau di Sardegna Rosato e Cerasuolo d'Abruzzo Superiore . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	5
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	10
Wine Guide Parade . . . . .	10

### DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - [www.DiWineTaste.com](http://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 espianto è concessa – previa richiesta – ai proprietari e gestori di vigneti nel territorio della Gironda, riconoscendo loro il compenso di € 6.000 per ogni ettaro. Coloro i quali aderiranno alla possibilità di espianto dei vigneti, dovranno comunque provare che le viti (quindi, non il vigneto) siano state in produzione negli ultimi 5 anni e fino al 2022. Inoltre, sarà necessario dichiarare la finalità dell'estirpazione e la futura destinazione della superficie dove si trova il vigneto. I viticoltori – a quanto pare – spingono per ottenere una procedura veloce e risolutiva, poiché convinti che più in fretta si farà, e meglio sarà per tutti. L'idea dell'espianto è certamente drammatica e dolorosa, tuttavia è la premessa per limitare perdite future, proprio in vista del progressivo calo dei consumi di vino rosso e dell'eventuale propagazione della flavescenza dorata.

Per quanto riguarda il calo dei consumi interni e relativo ai vini rossi, secondo un sondaggio svolto nel 2022, le cause sarebbero da ricercarsi nelle nuove tendenze e abitudini sociali dei francesi, una condizione che si potrebbe estendere anche al resto dell'Europa. In accordo ai risultati di questo sondaggio, il calo nei consumi dei vini rossi è dovuto alla concomitante riduzione del consumo di carne rossa, alimento per il quale – notoriamente – è preferibilmente abbinato il vino rosso. Altre cause sarebbero da ricercare nelle preferenze attuali dei consumatori nel preferire i vini con un minore volume alcolico e, più specificamente, i vini adatti per l'aperitivo, come i bianchi e gli spumanti, che in genere hanno un volume alcolico minore. Secondo lo stesso sondaggio, un altro elemento che ha determinato il calo dei consumi di vini rossi è legato alla minore tendenza delle famiglie a consumare pasti insieme oltre al crescente numero di *famiglie monoparentali*, nelle quali l'unico adulto sceglie di non stappare una bottiglia di vino – in particolare, rosso e robusto – per accompagnare il proprio pasto.

Per quanto riguarda la campagna di espianto dei vigneti di Bordeaux, l'operazione dovrebbe iniziare il prossimo ottobre e vedrà letteralmente scomparire quasi il 10% dei vigneti del territorio. A tale proposito, si deve precisare che la maggioranza di questi vigneti appartengono a piccoli e medi produttori, cioè alla categoria che ha maggiormente subito le severe conseguenze del calo dei consumi e delle esportazioni. Per fare fronte a queste perdite, infatti, i piccoli produttori sono stati costretti a svendere il proprio vino, generando una perdita ingente. Una condizione che – va detto – non riguarda i grandi e blasonati *Château* di Bordeaux, per i quali la crisi non ha avuto

effetti significativi, tanto che molti di questi continuano a espandere le proprie terre e acquistare nuovi vigneti. Una crisi, quindi, a due facce, nella quale – come sempre e ovunque accada – sono i più piccoli a subire le peggiori conseguenze, con il concreto rischio di scomparire, sommersi dai maggiori costi e minori opportunità di mercato. Magari si tratta semplicemente dell'effetto di una moda passeggera – come tante se ne sono viste in questi ultimi decenni – con le altalenanti preferenze di consumatori che, ciclicamente, preferiscono un certo stile di vino penalizzando gli altri. Le mode hanno facile presa nella collettività: oggi i vini rossi – anche di Bordeaux – sorridono meno, mentre bianchi, rosati e spumanti hanno buoni motivi per fare festa. Almeno fino a quando i calici torneranno, sicuramente e prima o poi, a colorarsi di rosso.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Cannonau di Sardegna Rosato e Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

Due magnifiche uve rosse nell'interpretazione in rosa e nell'espressione di vini prodotti in due importanti regioni vinicole d'Italia, principalmente note per i loro bianchi e rossi.

Dalle uve a bacca rossa, non nascono solamente vini rossi. Con queste uve – com'è ben noto – si possono produrre anche i rosati, impiegando tecniche enologiche specifiche e che, ovviamente, non si usano per la produzione dei vini rossi. A tale proposito – qualora ci fosse la necessità di chiarire questo aspetto – in accordo alle leggi vigenti, non è ammessa la produzione di vini rosati dall'unione di bianchi e rossi, con l'eccezione dei vini base da impiegare per la produzione degli spumanti rosati. In questo caso specifico, si deve tuttavia notare che non sempre uno spumante rosato è il risultato dell'unione di vini bianchi e rossi, poiché è possibile produrlo anche a partire da un vino rosato, cioè prodotto esclusivamente con uve a bacca rossa. Il fattore enologico discriminante fra un vino rosato e rosso è notoriamente rappresentato dal tempo di macerazione del mosto con le bucce, nelle quali è contenuto il potere colorante delle uve a bacca rossa.

Si tratta di tempi di macerazione decisamente brevi, che possono variare da pochissime ore, raramente oltre le venti. Maggiore il tempo di macerazione, maggiore la quantità di sostanze coloranti cedute dalle bucce nel mosto, quindi più intenso il colore che tenderà progressivamente dal rosa pallido al rosso. Si deve infine ricordare che la produzione dei vini rosati prevede anche la tecnica del *salasso* – o *saignée*, come dicono i francesi – che consiste nel prelevare una frazione del mosto in macerazione preliminare con le bucce e destinato alla produzione di un vino rosso. Quello che si ottiene è, appunto, un mosto rosato il quale, al termine della fermentazione, diventerà vino. Lo scenario enologico d'Italia offre un'ampia scelta

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXI - Numero 229, Giugno 2023

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Copyright © 2023 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

di vini rosati, stile di vino che negli ultimi anni sta riscuotendo un buon interesse da parte dei consumatori. Molti sono infatti i territori vinicoli d'Italia che prevedono nei disciplinari di produzione la presenza di vini rosati, esattamente come quelli che prendiamo in esame per la nostra degustazione per contrasto. Nei nostri calici verseremo infatti due rosati appartenenti a importanti e affermate denominazioni: Cannonau di Sardegna Rosato e Cerasuolo d'Abruzzo Superiore.

## Cannonau di Sardegna Rosato

Quando si pensa ai vini della Sardegna, una delle prime uve che si ricorda più facilmente è innegabilmente il Cannonau. Questa magnifica varietà è diffusa nell'intero territorio della Sardegna ed è certamente la più celebre e celebrata per i rossi dell'isola. I vini prodotti con quest'uva – infatti — sono riconosciuti dal sistema di qualità italiano come Denominazione d'Origine Controllata Cannonau di Sardegna. Il disciplinare prevede la produzione di vini in diversi stili, fra questi, anche il rosato, cioè il vino che prendiamo in esame nella degustazione per contrasto di questo mese. Uno stile che negli ultimi anni sta riscuotendo un buon interesse da parte dei produttori e, non da meno, dei consumatori, anche a causa della maggiore richiesta di mercato relativamente a questo specifico stile di vino. Il disciplinare di produzione del Cannonau di Sardegna, anche per lo stile rosato, prevede l'impiego minimo dell'85% dell'omonima varietà, mentre l'eventuale parte complementare può essere composta da uve a bacca rossa non aromatiche ammesse alla coltivazione in Sardegna.

Il Cannonau notoriamente corrisponde alla Grenache Noir, per meglio dire, alla Garnacha conosciuta in Spagna. Questa varietà, oltre alla Sardegna, Spagna e Francia, è diffusa anche in altre zone vinicole del mondo, comprese diverse regioni d'Italia. Questa analogia ha fatto a lungo supporre l'origine spagnola del Cannonau, sostenendo l'ipotesi che fosse stato introdotto nell'isola nel 1400 per opera degli spagnoli. Questa ipotesi è stata smentita da alcune scoperte archeologiche condotte in Sardegna, le quali hanno permesso il ritrovamento di vinaccioli di Cannonau e risalenti a 3200 anni fa. Questa straordinaria scoperta ha pertanto consentito di identificare il Cannonau come varietà autoctona della Sardegna, facendo quindi supporre il percorso inverso, cioè introdotto in Spagna e Francia da quest'isola. Questo prova, non da meno, il lunghissimo legame degli antichi popoli di Sardegna con la viticoltura e l'enologia, evidentemente consolidato e perpetuato fino ai giorni nostri.

## Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

L'enologia dell'Abruzzo è saldamente legata a due varietà: il Trebbiano d'Abruzzo per i bianchi, il Montepulciano per i rossi e, ovviamente, rosati. Quando si pensa infatti ai vini di questa regione, l'associazione con queste due uve e relativi vini è imprescindibile. Entrambe le varietà sono alla base delle principali e storiche denominazioni d'origine controllata della regione: il Trebbiano d'Abruzzo e il Montepulciano d'Abruzzo. A queste si deve aggiungere il Cerasuolo che, fino a qualche anno fa, era in effetti compreso nel disciplinare del grande vino rosso della regione, mentre oggi è giustamente riconosciuto con una propria denominazione. Alla base di questo

storico vino rosato d'Abruzzo, troviamo la varietà Montepulciano, la quale deve essere presente – secondo il disciplinare di produzione – per un minimo dell'85%. La restante quota, come spesso accade per la quasi totalità dei vini DOC italiani, è eventualmente costituita da uve a bacca rossa non aromatiche e ammesse alla coltivazione nella regione.

Il disciplinare di produzione di questo vino prevede anche lo stile *superiore* – ed è quello che prendiamo in esame nella nostra degustazione – che si caratterizza per il maggiore grado alcolico e la possibilità di maturazione in contenitori di legno. Il Cerasuolo d'Abruzzo è certamente fra i vini rosati più celebri d'Italia e che vanta una lunga tradizione, senza ombra di dubbio fra i rosati più versatili nell'abbinamento enogastronomico. Grazie all'uva Montepulciano, il Cerasuolo d'Abruzzo riesce a esprimere caratteri singolari e diversi, da vini leggeri e immediati, fino a interpretazioni strutturate e robuste. A questo, si deve inoltre aggiungere la possibilità di maturazione in legno prevista per lo stile "superiore" che, quando utilizzata, conferisce al Cerasuolo d'Abruzzo potenza e complessità organolettica. A tale proposito, si deve osservare che la maturazione in legno di questo vino è piuttosto rara e la maggioranza dei produttori preferisce l'impiego di contenitori inerti, così da esaltare maggiormente la freschezza e l'immediatezza del vino.

## La Degustazione

Procediamo con il reperimento delle due bottiglie che verseremo nei calici della nostra degustazione per contrasto. Si tratta di due vini che godono di ampia diffusione, pertanto non si incontreranno difficoltà nel reperirli in qualunque enoteca ben fornita. Per entrambi i vini, faremo attenzione a scegliere bottiglie che siano state prodotte con le rispettive varietà in purezza. Questo aspetto è molto importante poiché i disciplinari di Cannonau di Sardegna Rosato e Cerasuolo d'Abruzzo Superiore consentono l'impiego minimo dell'85% della varietà primaria. Per quanto riguarda le pratiche enologiche, faremo attenzione che i due vini siano stati fermentati e maturati in contenitori inerti, preferibilmente la vasca d'acciaio. Questo consente, infatti, di potere apprezzare maggiormente le qualità delle due uve e, in particolare, la freschezza dei rosati. I



Il colore del Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

due vini appartengono all'annata più recente e sono versati nei rispettivi calici alla temperatura di 12 °C.

La prima caratteristica sensoriale che prendiamo in esame è l'aspetto, pertanto come i vini si presentano alla nostra vista in termini di colore e trasparenza. Iniziamo con l'osservazione del calice del Cannonau di Sardegna Rosato e – inclinando il calice sopra una superficie bianca – poniamo la nostra attenzione alla base, lì dove lo spessore del vino è maggiore. Si osserva un colore rosa ciliegia di media intensità e la trasparenza – valutata ponendo un oggetto a contrasto fra la superficie bianca e il calice – è decisamente elevata. Procediamo ora con la valutazione della sfumatura, pertanto poniamo la nostra attenzione verso l'apertura del calice, dove il vino si fa sottile. La sfumatura del Cannonau di Sardegna Rosato conferma il suo colore base. Passiamo alla valutazione dell'aspetto del Cerasuolo d'Abruzzo Superiore, iniziando dal colore e trasparenza. Osservando il vino alla base del calice, notiamo un colore rosa ciliegia decisamente intenso, generalmente molto più rispetto al vino sardo, con una trasparenza elevata, tuttavia inferiore rispetto a quella del vino precedente. La sfumatura Cerasuolo d'Abruzzo Superiore conferma il colore di base.

I profili olfattivi di Cannonau e Montepulciano sono estremamente diversi, non solo quando si confrontano nelle loro interpretazioni di vini rossi. Queste differenze sono evidenti anche nelle vinificazioni in rosa, per i quali il tempo di macerazione con le bucce assume un ulteriore fattore discriminante. A tale proposito, va comunque detto che le differenze olfattive fra Cannonau e Montepulciano risultano decisamente più evidenti e distanti soprattutto nei vini rossi, mentre in quelli rosati si fanno più sottili e meno varie. In entrambi i casi, nelle loro interpretazioni in rosa, si percepiscono prevalentemente profumi di fiori con petali di colore rosa o rosso – come il ciclamino e la rosa – tuttavia in quelli prodotti con Montepulciano non è raro percepire anche la violetta. Il mondo dei frutti del Cannonau e del Montepulciano vinificati in rosa è fortemente caratterizzato da frutti a polpa rossa, spesso anche scura, ai quali si unisce talvolta la pesca e dei piacevoli accenni di agrumi, in particolare il mandarino.

Riprendiamo la degustazione per contrasto di questo mese e procediamo con l'analisi dei profili olfattivi di Cannonau di Sardegna Rosato e Cerasuolo d'Abruzzo Superiore, iniziando – come nella fase precedente – dal vino sardo. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da apprezzare l'apertura del vino, cioè la valutazione dei suoi profumi primari e identificativi. Dal calice si percepiscono note pulite e piacevoli di ciclamino seguito da profumi ciliegia, lampone e fragola. Roteiamo ora il calice e procediamo con la seconda olfazione, valutando quindi i restanti profumi del vino. Dal calice possiamo adesso apprezzare aromi di rosa, mirtillo, susina e un accenno di pesca. Passiamo alla valutazione del profilo olfattivo del Cerasuolo d'Abruzzo Superiore, quindi mantenendo il calice in posizione verticale, procediamo con l'analisi dell'apertura. Al naso si percepiscono profumi intensi e puliti di ciclamino seguiti da ciliegia, mirtillo e lampone. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il profilo olfattivo del vino abruzzese si completa con rosa canina e violetta oltre ai profumi di frutti nei quali riconosciamo mora, prugna e melagrana, spesso seguiti dal mandarino. Infine, in questo vino, si possono talvolta percepire profumi di mandorla.

Passiamo ora alla valutazione dei profili gustativi dei vini della nostra degustazione per contrasto e – come nelle fasi precedenti – iniziamo dal Cannonau di Sardegna Rosato. Prendiamo quindi un sorso di questo vino così da valutare il suo attacco, cioè le sensazioni gustative iniziali e identificative. La prima sensazione che percepiamo in bocca è quella della freschezza conferita dall'acidità e che trova il suo equilibrio nell'effetto dell'alcol. Si percepisce inoltre una lieve sensazione di astringenza e una struttura di medio corpo. In bocca si distinguono nettamente i sapori di ciliegia, lampone e fragola, confermando quindi buona corrispondenza con il naso. Passiamo alla valutazione dell'attacco del Cerasuolo d'Abruzzo Superiore, quindi prendiamone un sorso e concentriamoci sulle sensazioni percepite in bocca. Il vino abruzzese si fa apprezzare per la sua piacevole freschezza che spesso unisce a un buon grado alcolico – utile per raggiungere l'equilibrio – oltre alla sensazione di buona struttura, in genere superiore rispetto al Cannonau di Sardegna Rosato. Anche in questo vino si può apprezzare una lieve astringenza, oltre ai sapori di ciliegia, lampone e mirtillo, pertanto una buona corrispondenza con il naso.

Siamo giunti al termine della degustazione per contrasto di questo mese, quindi procediamo con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione, in particolare la persistenza gusto-olfattiva. Il finale del Cannonau di Sardegna Rosato è persistente e in bocca si continuano a percepire sia la piacevole freschezza conferita dall'acidità, sia l'effetto pseudo-calorico dell'alcol, ben sostenuta dalla buona struttura. Si percepiscono nettamente i sapori di ciliegia, lampone e fragola. Il finale del Cerasuolo d'Abruzzo Superiore è certamente persistente e, anche in questo caso, si percepisce nettamente la freschezza conferita dall'acidità oltre alla sensazione pseudo-calorica prodotta dall'alcol che, nello stile *superiore*, svolge un ruolo determinante. La sensazione di struttura è decisamente ben percettibile e in genere maggiore rispetto a quella del Cannonau di Sardegna Rosato. In bocca si continuano inoltre a percepire i sapori di ciliegia, lampone e mirtillo, spesso seguiti da quello della mora. Prima di concludere la degustazione, effettuiamo un'ultima analisi dei profili olfattivi, prima il Cannonau di Sardegna Rosato e poi il Cerasuolo d'Abruzzo Superiore: le differenze sono ancora ben distinte ed evidenti.



## 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

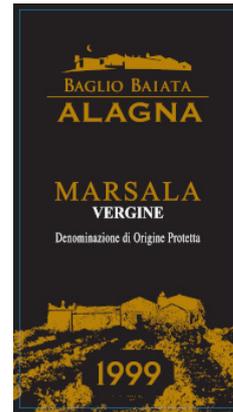


**Amarsa**  
Alagna (Sicilia, Italia)

🍷 Grillo, Catarratto, Inzolia

Prezzo: € 12,50 Punteggio ◇◇◇◇ ★

- 👁️ Mogano intenso e sfumature mogano, poco trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di scorza d'agrumi e genziana seguite da aromi di arancia, caramello, vaniglia e mandorla.
- 👄 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, piacevole nota amaricata.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di genziana, arancia e caramello.
- 📖 Prodotto con Marsala Fine al quale sono aggiunti aromi.
- 🍷 *Crostate di frutta secca, Pasticceria secca*



**Marsala Vergine Baglio Baiata 1999**  
Alagna (Sicilia, Italia)

🍷 Grillo, Catarratto

Prezzo: € 26,50 Punteggio ◇◇◇◇◇

- 👁️ Giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, abbastanza trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di rancio, fico secco e scorza d'agrumi seguite da aromi di dattero, nocciola, miele, mandorla, liquirizia, cuoio e vaniglia.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di fico secco, nocciola e miele.
- 📖 Maturazione in botte.
- 🍷 *Aperitivi, Formaggi stagionati e piccanti*



**Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Villa Gemma 2021**  
Masciarelli (Abruzzo, Italia)

🍷 Montepulciano

Prezzo: € 15,10 Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

- 👁️ Rosa ciliegia intenso e sfumature rosa ciliegia, abbastanza trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, lampone e rosa seguite da aromi di ciclamino, fragola, melagrana, mirtillo, mora, susina, mela e pesca.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

 3 mesi in vasche d'acciaio.

 *Pasta con carne, Pesce arrosto, Pesce alla griglia, Carne bianca arrosto, Latticini, Zuppe di legumi*



**Montepulciano d'Abruzzo Riserva Villa Gemma 2017  
Masciarelli (Abruzzo, Italia)**

 Montepulciano

Prezzo: € 61,00

Punteggio 

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

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

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

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

 18 mesi in barrique, almeno 24 mesi in bottiglia.

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



**Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle Vini  
Estremi 2021**

**Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (Valle d'Aosta,  
Italia)**

 Prié Blanc

Prezzo: € 15,00

Punteggio 

 Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di pesca, pera e ananas seguite da aromi di glicine, ginestra, biancospino, limone, mela verde, kiwi, mandorla e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di pesca, ananas e limone.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Antipasti di verdure e crostacei, Risotto con verdure e crostacei, Crostacei saltati, Uova*



**Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle Metodo  
Classico Pas Dosé Glacier 2019**

**Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (Valle d'Aosta,  
Italia)**

 Prié Blanc

Prezzo: € 24,00

Punteggio 

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela verde, agrumi e crosta di pane seguite da aromi di biancospino, glicine, gelsomino, pera, kiwi, pesca, minerale e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di mela verde, pera e kiwi.

 Il vino base fermenta parte in botte e parte in vasca d'acciaio. Rifermentazione in bottiglia e affinamento sui propri lieviti per almeno 24 mesi.

 *Pasta e risotto con pesce e crostacei, Pesce saltato, Crostacei alla griglia, Latticini*



**Friuli Colli Orientali Rosso Nero Magis 2015**  
Magis (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

 Merlot (60%), Pignolo (40%)

Prezzo: € 35,90

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

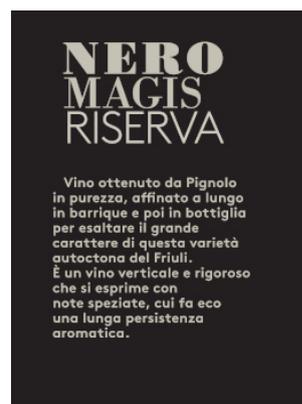
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di violetta, peonia, mirtillo, cacao, tabacco, sandalo, liquirizia, cuoio, macis, vaniglia ed eucalipto.

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

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

 24 mesi in barrique.

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



**Friuli Colli Orientali Rosso Riserva Nero Magis 2016**  
Magis (Friuli-Venezia Giulia, Italia)

 Pignolo

Prezzo: € 49,00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 Almeno 24 mesi in barrique, almeno 18 mesi in bottiglia.

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



**Pugnietello del Piaggione 2020**  
Poggio al Gello (Toscana, Italia)

 Pugnietello

Prezzo: € 22,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

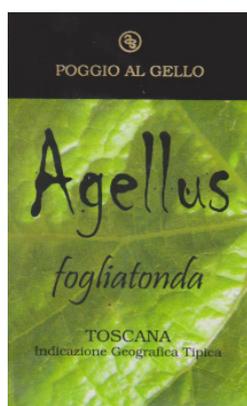
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, cioccolato, pepe nero, grafite e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



**Agellus 2018**  
Poggio al Gello (Toscana, Italia)

 Foglia Tonda

**Prezzo:** € 25,00

**Punteggio** ◆◆◆◆ ★

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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

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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Professione Cantiniere: a Montepulciano Premiato il Migliore

È Andrea Goracci, classe 1992, il vincitore della diciannovesima edizione del Premio Cantiniere dell'Anno promosso dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. La premiazione è avvenuta venerdì 12 maggio, nella tradizionale cena di apertura della Fiera dell'Agricoltura delle Tre Berte di Acquaviva giunta quest'anno alla 39ª edizione. Andrea Goracci, giovane cantiniere poliziano "DOC", fin dal 2017 lavora nella cantina Fattoria Svetoni come assistente enologo e cantiniere. «Questo Premio è particolarmente sentito dalle nostre cantine e sono contento che negli ultimi anni sia andato a giovanissimi professionisti del settore – spiega il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – dato che conferma l'importanza di questa professione che negli anni è cresciuta di livello grazie anche alla preparazione dei professionisti che muove i principali istituti agrari d'Italia a istituire addirittura un sesto anno per perfezionare il ruolo di enotecnico e cantiniere, figura professionale tra le più ricercate nel nostro territorio».

L'occupazione del vino a Montepulciano tra tradizione e ricambio generazionale. Sono oltre 250 i viticoltori a Montepulciano e oltre mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Oltre il 45% delle cantine è condotto da un giovane (l'età media dei titolari di azienda è di 45 anni). Un dato ancora più significativo è che il 60% degli impiegati a tempo indeterminato nel vino sono sotto i 40 anni. Tra i ruoli maggiormente occupati dai giovani in cantina ci sono quelli di enotecnico e cantiniere per l'appunto, ma anche enologo, mentre l'81% delle imprese vitivinicole di Montepulciano ha un impiegato nel marketing sotto i 40 anni.

Giunto con il 2023 alla diciannovesima edizione, il Premio ha l'obiettivo di evidenziare il professionista che si è particolarmente distinto nell'attività di cantiniere, una professione antica che possiede un fascino tutto suo, legata per tradizione al territorio poliziano e al Vino Nobile e che resiste nonostante la meccanizzazione delle tecniche di cantina.

Il vincitore di quest'anno, Andrea Goracci (Fattoria Svetoni), va ad aggiungersi all'albo d'oro del Premio in cui compaiono in ordine di ultima premiazione Andrea Della Lena (Icaro), Paola Picchiotti (Bindella), Margherita Pellegrini (Fanetti), Moreno Barbetti (Fassati), Fabrizio Savino (Salcheto), Roberta Vannozzi (Boscarelli), i fratelli Carmine e Orazio Cappocchia (Avignonesi), Stefano Rubechini (Fattoria di Palazzo

Vecchio), Primo Marinelli (Casale Daviddi), Marco Papini (Vecchia Cantina) Urano Carpinì (Tenuta Valdiplatta), Fabrizio Dottori (Fattoria del Cerro), Dino Magi (Cantina Fanetti), Daniele Giani (Vecchia Cantina), Bruna Casagrande (Cantina Gattavecchi), Giorgio Laurini (Fassati), Enzo Barbi (Fattoria della Talosa) fino ad arrivare al primo vincitore del Premio, Adamo Pallecchi, storico cantiniere della Cantina Contucci.

### **Maremma Toscana DOC: il Vermentino Diventa Superiore**

Dopo un lungo lavoro da parte del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana il Decreto di modifica del Disciplinare di produzione della DOC con l'inserimento della menzione Superiore per la tipologia Vermentino.

«È stato un percorso molto impegnativo ma finalmente siamo giunti all'obiettivo che ci eravamo prefissati per poter alzare ulteriormente l'asticella della cifra qualitativa e del posizionamento della tipologia Vermentino» spiega Francesco Mazzei presidente del Consorzio che, fin dall'inizio del suo primo mandato, ha creduto fortemente nell'esigenza di dare ai produttori l'opportunità di proporre Vermentini più complessi e maturi giustamente valorizzati anche in etichetta. «I trend di mercato ci confermano ogni giorno l'apprezzamento per la personalità e per la qualità dei nostri Vermentini non solo per quelli freschi e di facile beva, ma anche per le versioni più importanti con processi di vinificazione complessi e periodi di affinamento più lunghi; il Vermentino a livello di complessità e longevità può essere concepito come un grande rosso e la Maremma ha una vocazione straordinaria per questo vitigno nelle sue molteplici espressioni» aggiunge Mazzei sottolineando che «con un mercato mondiale sempre più attento e curioso per i grandi bianchi, ci auguriamo che presto un numero significativo di aziende della nostra Denominazione inseriscano nella loro gamma il Vermentino Superiore.»

La tipologia Vermentino Superiore potrà essere utilizzata già dalla vendemmia 2021, se in linea con i requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il Vermentino Superiore deve provenire per almeno il 95% da uve Vermentino, la produzione massima di uva/ettaro è ridotta a 9 tonnellate, l'immissione al consumo deve avvenire a partire dal 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia.

«La menzione Superiore attribuita alla tipologia Vermentino sancisce una qualifica importante per questa varietà che negli ultimi anni è cresciuta in Maremma in maniera costante tanto che oggi rappresenta il primo vitigno a bacca bianca nella provincia di Grosseto con quasi 940 ettari di superficie vitata» spiega il Direttore del Consorzio Luca Pollini.

La previsione è che – già dalle prossime settimane – si assisterà alla commercializzazione del Vermentino Superiore Annata 2021 da parte di diversi produttori pronti sul nastro di partenza per questo nuovo importante traguardo per la Denominazione.

gli operatori nel comunicare al meglio le grandi potenzialità del vino Custoza e del suo blend, fornendo gli strumenti per farlo con modalità sempre aggiornate e contemporanee. Archiviata la parentesi delle fiere internazionali, che hanno visto il Consorzio impegnato in masterclass di degustazione rivolte a stampa e operatori durante Vinitaly e ProWein e in Danimarca, il programma di questo periodo si focalizza in modo particolare sulle attività di formazione sul territorio.

Fortemente convinto che la crescita della denominazione passi anche attraverso attività didattiche, il Consorzio ha indirizzato sulla formazione un considerevole budget del programma di finanziamento PNRR approvato per il 2023.

Grazie a questo importante aiuto del MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) il Consorzio è riuscito a presentare la denominazione e a far conoscere le peculiarità uniche del Custoza a scuole alberghiere e istituti tecnici. Venerdì 19 maggio si è conclusa la prima parte dell'attività formativa, dedicata alle scuole di settore, che ha visto il Consorzio incontrare ben 10 classi per un totale di oltre 150 studenti. Gli istituti coinvolti sono stati l'IPSAR Carnicina di Valeggio sul Mincio, l'istituto IPSOA Berti di Caldiero e l'istituto Tusini di Bardolino.

Attraverso le giornate dedicate alle ragazze e ai ragazzi degli istituti alberghieri, tecnici e turistici, il Consorzio apporta nuovo vigore a uno dei pilastri della sua attività: affiancare le aziende, siano esse cantine, attività di ristorazione o alberghi dell'area gardesana, nella creazione di sistema virtuoso che fa della cultura dell'accoglienza il traino per un intero territorio. Dalle prossime settimane partirà l'attività di formazione diretta agli operatori della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera di Verona e del Garda in collaborazione con Federalberghi, che fin da subito ha apprezzato l'idea e la volontà del Consorzio di investire nelle competenze di servizio del vino, prodotto così importante per il territorio, accogliendo con entusiasmo questa possibilità di collaborazione.

I temi trattati partiranno dall'importanza del vino nella ristorazione con approfondimenti su tecniche di servizio del vino ed abbinamenti; verranno approfonditi i vini del territorio con particolare focus sul Custoza.

«Fil rouge delle nostre iniziative di formazione è la consapevolezza di quanto la nostra denominazione abbia da offrire: sia che questa consapevolezza sia tutta da acquisire, come per i giovani che scelgono di dedicare il loro percorso formativo all'accoglienza, sia che si tratti di fornire strumenti sempre nuovi agli operatori più esperti, che non possono che rafforzarne il potenziale» afferma Roberta Bricolo, presidente del Consorzio Tutela Vino Custoza DOC. «Siamo convinti che i migliori ambasciatori di un territorio siano le persone che ogni giorno accolgono turisti e visitatori, e questo ci spinge a osservare i maître di sala, gli chef, i sommelier, ma anche gli operatori di cantina, gli enologi e i viticoltori di domani con grande attenzione. È in questa direzione che si delinea il lavoro della commissione Giovani, istituita dal nostro nuovo CDA.»



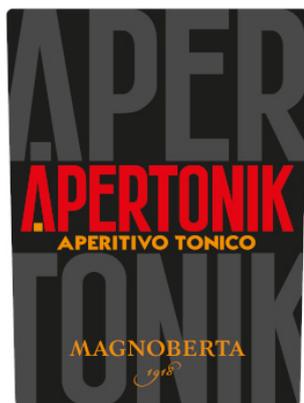
### **Imparare per Crescere**

Non si fermano le attività di valorizzazione del territorio del Consorzio Tutela Vino Custoza DOC. Con un fitto calendario di incontri e seminari, il Consorzio si propone di supportare

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



**Apertonik**  
MagnoBERTA (Piemonte)



n.d.

Prezzo: € 10,00 - 11

Punteggio ◆◆◆

-  Arancio scuro, limpido e cristallino.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato con aromi di arancia, artemisia, china, genziana e rabarbaro, con pungenza dell'alcol impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol impercettibile, intensa dolcezza con piacevole nota amaricata.
-  Finale persistente con ricordi di arancia, china e rabarbaro.
-  Idroalcolato con infusi di agrumi ed erbe.

## Wine Guide Parade

Marzo 2023

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Romagna Sangiovese Superiore Tre Rocche 2021, Nicolucci	13665
2	Valle d'Aosta Fumin 2020, Les Crêtes	11781
3	Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Spelt 2021, La Valentina	10838
4	Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois 2020, Les Crêtes	10724
5	Caluso Passito Sulè 2018, Orsolani	10351
6	Erbaluce di Caluso La Rustia 2021, Orsolani	10345
7	Montepulciano d'Abruzzo Riserva Spelt 2019, La Valentina	10344
8	Erbaluce di Caluso Vintage 2017, Orsolani	9192
9	Irpinia Rosato Vela Vento Vulcano 2021, Tenuta Cavalier Pepe	9106
10	Irpinia Aglianico Terra del Varo 2017, Tenuta Cavalier Pepe	8669
11	Valle d'Aosta Syrah Côteau la Tour 2019, Les Crêtes	8595
12	Valle d'Aosta Pinot Nero 2021, Les Crêtes	8309
13	Valle d'Aosta Rosé 2021, Les Crêtes	8237
14	Taurasi Riserva La Loggia del Cavaliere 2015, Tenuta Cavalier Pepe	8192
15	Greco di Tufo Nestor 2021, Tenuta Cavalier Pepe	7908