

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 54, Estate 2007

DiWineTaste: un Progetto in Evoluzione

Il primo numero di DiWineTaste è stato pubblicato nel settembre 2002, quasi cinque anni fa. Quel primo numero, che, di fatto, si riferiva all'Ottobre 2002, segnò l'inizio della nostra avventura editoriale, un'idea nata addirittura alla fine del 2000 e che iniziò a prendere forma verso la fine della primavera 2002. Ufficialmente, la pubblicazione del primo numero di DiWineTaste segnava anche la pubblicazione del nostro sito internet, avvenuta esattamente alle ore 22:10 del 9 settembre 2002. Da quel giorno DiWineTaste di strada ne ha fatta, un *cammino in evoluzione* durante il quale al progetto editoriale originale si sono aggiunti altri servizi e obiettivi. DiWineTaste inizia la sua avventura con la sola edizione in formato PDF - ribadendo in questo senso la sua natura di e-magazine - alla quale si aggiunge, nel settembre 2003, l'edizione HTML consultabile direttamente dal sito. Nel settembre 2003 si verifica anche il primo cambiamento sostanziale con la pubblicazione del nuovo sito internet e nuovi servizi interattivi.

Fra i tanti servizi proposti ai nostri lettori, quello che riscuote da sempre un ampio consenso quotidiano è certamente la Guida dei Vini - disponibile anche dal telefono cellulare - che riceve oltre 3500 consultazioni giornaliere. Ampio successo è riscosso anche dai nostri EnoGiochi, con oltre 1500 *giocatori* giornalieri. L'ultimo servizio offerto ai nostri lettori - in ordine di tempo - è l'Etilometro che in poco meno di un mese ha già raccolto un ampio consenso e uso da parte dei nostri lettori, in particolare modo dal telefono cellulare e dai dispositivi mobili collegati a internet. Inoltre, uno dei successi più recenti e che ha premiato i nostri sforzi, il raggiungimento di centomila lettori mensili, un risultato che si è poi ripetuto - e ulteriormente migliorato - anche nei mesi aprile e maggio, con l'auspicio che continui a crescere anche nei prossimi mesi. Il raggiungimento dei centomila lettori mensili era un obiettivo che attendevamo da tempo e per il quale abbiamo lavorato a lungo, consapevoli che si tratta unicamente di un nuovo punto di partenza e certamente migliorabile.

In questi cinque anni di attività editoriale non ci siamo occupati solamente della nostra pubblicazione. Al nostro proget-

to editoriale si è sempre affiancata una parallela attività di formazione e di divulgazione enogastronomica, come per esempio i corsi sulla degustazione sensoriale di vino, cibo e distillati e gli eventi dedicati al vino e all'enogastronomia, da sempre molto apprezzati dai nostri lettori. Una delle attività principali è da sempre legata alla critica dei vini, qualcosa che era nei nostri progetti iniziali e che continua - a distanza di cinque anni - a rappresentare un aspetto importante. Nel corso di questi cinque anni abbiamo degustato e recensito oltre 2.300 vini di oltre 440 produttori. A partire da giugno 2004 abbiamo iniziato a occuparci della recensione critica di distillati - avviando quindi la Guida Aquavitae - che a oggi conta oltre 150 distillati di oltre 50 produttori. Esattamente come per la Guida dei Vini, anche Aquavitae ha riscosso subito l'apprezzamento dei nostri lettori, anche attraverso la consultazione dal telefono cellulare e dai dispositivi mobili.

L'apprezzamento e l'incoraggiamento per il lavoro svolto in questi cinque anni è stato testimoniato dalle tante lettere ricevute dai nostri lettori di tutto il mondo, spesso anche critiche e ricche di suggerimenti e spunti per migliorare la qualità dei nostri servizi e della nostra pubblicazione. Oggi, dopo cinque anni, riteniamo sia giunto il momento di sviluppare ulteriormente il nostro progetto, dedicandoci anche ad altre attività oltre a quelle già svolte. I risultati ottenuti fino qui ci incoraggiano a dedicarci, in modo più concreto, anche al lato didattico della cultura enologica, rafforzando le nostre offerte relative a corsi ed eventi. Riteniamo inoltre che sia necessario rendere il nostro lavoro di recensione e critica dei vini più efficace, fornendo ai nostri lettori un'informazione più puntuale e frequente rispetto all'attuale periodicità mensile. Per fare questo, si introdurranno cambiamenti sia alla rivista sia ai contenuti offerti nel nostro sito. La rivista continuerà ad essere pubblicata, ovviamente, tuttavia cambierà forma e contenuti.

Il cambiamento più evidente della rivista sarà la riduzione degli articoli - ma non delle rubriche, che si alterneranno nel corso delle pubblicazioni - e che cambierà a ogni numero in accordo all'organizzazione editoriale e di redazione. L'attività di degustazione dei vini inviati dai produttori si svolge per tutto l'arco del mese e, come già sapete, tutti i vini degusta-

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ Guida dei Vini ▷ Aquavitae ▷ EnoForum ▷ Sondaggi
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp) ▷ Eventi
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

Sommario

DiWineTaste: un Progetto in Evoluzione	1
GUSTO DIVINO	
Aglanico del Vulture a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	9
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Parade	11

ti sono inseriti nella Guida, mentre una selezione dei migliori assaggi di ogni produttore è pubblicata nella rubrica "I Vini del Mese". In questo senso, intendiamo offrire un'informazione più tempestiva pubblicando ogni settimana i commenti dei vini relativi alle ultime degustazioni direttamente nella home page del sito, mentre nella rubrica "I Vini del Mese" saranno sempre pubblicati i migliori assaggi secondo la commissione di degustazione. A partire da settembre 2007, i nostri lettori troveranno quindi queste due novità - tuttavia la rivista subisce le variazioni a partire già da questo numero - auspicando di offrire una maggiore e più tempestiva informazione ai nostri lettori circa l'attività di critica enologica.

Oltre a questo e alla nostra intenzione di ampliare la nostra attività di formazione e di didattica, contiamo di avviare nuovi progetti editoriali, sempre con l'obiettivo di offrire ai nostri lettori e a tutti gli appassionati di vino, distillati e cibo, un migliore servizio e l'opportunità di conoscere in modo più "diretto" e pratico. In questi cinque anni abbiamo sempre considerato DiWineTaste come un progetto in continua evoluzione, consapevoli che tutto è migliorabile, compreso il nostro lavoro e il nostro contributo. La nostra attività - come di consueto - sarà proposta e raccontata attraverso le pagine del nostro sito. Anche la *home page* sarà cambiata così da veicolare ai nostri lettori sia il consueto sommario della rivista, gli aggiornamenti settimanali relativi alla Guida dei Vini e le attività che si svolgeranno periodicamente e proposte ai nostri lettori e a tutti gli appassionati di vino. Sarà un nuovo passo - che si aggiunge a tutti gli altri fatti fino a qui - e che, ne siamo certi, ci condurranno verso nuovi passi e nuovi cammini che il futuro ci racconterà.

GUSTO DiVINO

Aglianico del Vulture a Confronto

La straordinaria uva dell'Italia meridionale trova nell'area del Vulture, in Basilicata, una delle sue massime espressioni, capace di produrre vini robusti e complessi

L'Aglianico è una delle uve a bacca rossa più interessanti d'Italia - non solo dell'Italia meridionale - capace di produrre vini di grande pregio e qualità organolettiche ricche e complesse. Grazie alle sue caratteristiche, i vini prodotti con Aglianico

sono capaci di lunghi affinamenti in bottiglia, periodo durante il quale il vino acquisisce complessità ed eleganza. Nonostante l'Aglianico sia oggi considerato un'uva autoctona italiana e diffusa quasi esclusivamente in ogni regione del sud, la sua origine è in realtà greca, appartenente al gruppo delle tante uve introdotte dagli antichi greci in tempi oramai remoti. Il nome stesso lo associa direttamente alla Grecia. Aglianico è infatti la *corruzione* del termine *ellenico*, aggettivo con il quale si indica qualunque cosa proveniente dalla Grecia, in particolare l'antica Grecia. L'Aglianico è oggi uno dei protagonisti indiscussi dell'enologia italiana, una delle massime espressioni del vino prodotto nell'Italia meridionale.

La sua diffusione è oggi concentrata in cinque regioni - Basilicata, Campania, Puglia, Calabria e Molise - dove entra nella composizione di molti vini a Denominazione d'Origine Controllata. Fra queste, Basilicata e Campania sono certamente le regioni nelle quali l'Aglianico svolge un ruolo di assoluto rilievo e dove, di fatto, rappresenta la più importante uva a bacca rossa. I migliori vini prodotti con Aglianico provengono da uve raccolte in vigneti coltivati in terreni di origine vulcanica, come quelli delle due aree considerate come le massime espressioni per quest'uva: il Vulture in Basilicata e Taurasi in Campania. Uva ricca di sostanze polifenoliche, l'Aglianico produce vini di notevole corpo, in gioventù si percepisce anche una evidente freschezza e una ricca concentrazione di aromi e sapori. Grazie all'alto contenuto di tannici e alla buona acidità, i vini prodotti con Aglianico possono sostenere molti anni di affinamento in bottiglia, sviluppando con il tempo qualità organolettiche molto complesse e un migliore equilibrio grazie alla minore astringenza dei tannini.

I Vini della Degustazione

L'Aglianico del Vulture è un vino dai molteplici aspetti, con un'interessante versatilità spesso espressa da strutture piuttosto robuste. Esattamente come per qualunque altro vino, le pratiche enologiche e viticole impiegate nella produzione dei vini a base di Aglianico sono determinanti ai fini della qualità e delle caratteristiche organolettiche. Nel variegato panorama della produzione di questo vino troviamo infatti espressioni di Aglianico del Vulture piuttosto varie, da vini di buon corpo e qualità organolettiche piuttosto "ordinarie" fino a vini possenti e robusti caratterizzati da qualità organolettiche ricche e complesse. Grazie alle sue caratteristiche, l'Aglianico del Vulture è un vino che può maturare in bottiglia per molti anni, periodo durante il quale si osserverà una sorprendente evoluzione organolettica, i tannini diventano più morbidi, raggiungendo un ottimo equilibrio. In accordo al disciplinare di produzione, l'Aglianico del Vulture deve maturare per almeno 12 mesi in botte prima della commercializzazione.

Lo scopo della nostra degustazione comparativa è lo studio delle qualità organolettiche dell'Aglianico del Vulture e l'influsso della maturazione in legno in accordo ai tempi utilizzati da singoli produttori. Gli stili di produzione adottati da ogni produttore consentiranno inoltre la comparazione delle diverse strutture, evidenziando l'ottima versatilità dell'Aglianico. Il primo vino selezionato per la nostra degustazione comparativa è l'Aglianico del Vulture Donato d'Angelo della cantina D'Angelo, maturato per 18 mesi in barrique e per 8 mesi in bottiglia. Il secondo vino è l'Aglianico del Vulture Don Anselmo di Pa-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2007 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

ternoster, del quale una metà matura in botte e l'altra metà in barrique. Il terzo vino della nostra comparativa è l'Aglianico del Vulture La Firma, prodotto dalle Cantine del Notaio, maturato per 12 mesi in botte e per 4 mesi in bottiglia. I tre vini saranno serviti a una temperatura di 18° C e per la degustazione si utilizzeranno - come di consueto - tre calici ISO.

Esame Visivo

L'Aglianico è un'uva con un alto contenuto di sostanze coloranti e polifenoli, pertanto - nelle condizioni viticole e di qualità - i suoi vini saranno caratterizzati da colori molto intensi e trasparenze piuttosto basse, a volte impenetrabili alla luce. Nei vini Aglianico del Vulture giovani, si osserveranno colori rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza piuttosto bassa, un colore che si osserverà anche nella sfumatura, anche se non è raro osservare evidenti sfumature di rosso porpora. Grazie al suo contenuto di polifenoli, l'Aglianico del Vulture è un vino che può maturare in bottiglia per diversi anni - anche più di dieci anni - periodo durante il quale, com'è normale, si osserveranno cambiamenti nell'aspetto. L'Aglianico del Vulture può tuttavia conservare il suo colore rosso rubino per diversi anni, mentre l'evoluzione della sfumatura sarà più rapida e già dopo qualche anno si potrà osservare un colore rosso granato.

Il primo vino del quale esamineremo l'aspetto è l'Aglianico del Vulture Donato d'Angelo della cantina D'Angelo. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - assicurando anche una corretta condizione di illuminazione - si osserverà la base del calice. Il colore di questo primo vino è rosso rubino brillante, con una trasparenza piuttosto ridotta, una qualità tipica dell'Aglianico del Vulture. La sfumatura di questo vino - osservata all'estremità della massa liquida verso l'apertura del calice - è rosso granato. Passiamo ora alla valutazione del secondo vino: Aglianico del Vulture Don Anselmo di Paternoster. Mantenendo il calice inclinato, osserveremo un colore rosso rubino scuro e, anche in questo caso, una trasparenza piuttosto ridotta. La sfumatura di questo vino è rosso rubino. Anche il colore dell'ultimo vino - Aglianico del Vulture La Firma prodotto dalle Cantine del Notaio - confermerà le osservazioni fatte nei due vini precedenti. Il colore di questo

terzo vino è infatti rosso rubino intenso con una trasparenza piuttosto ridotta e una sfumatura dello stesso colore.

Esame Olfattivo

L'Aglianico è un'uva ricca di aromi, una qualità che si trova anche nei vini giovani. Le qualità aromatiche dell'Aglianico richiamano prevalentemente fiori e frutti a bacca nera e rossa, i quali sviluppano con il tempo caratteristiche di ricca complessità. Grazie al suo contenuto di polifenoli, i vini prodotti con Aglianico si prestano bene alla maturazione in botte, una pratica che - oltre a rendere il vino più morbido ed elegante - conferisce aromi terziari, arricchendo così il suo profilo organolettico. Fra gli aromi di frutta più frequenti nell'Aglianico del Vulture troviamo amarena, mirtillo, prugna, lampone, ciliegia e mora, mentre gli aromi di fragola e ribes sono meno frequenti. Fra gli aromi di fiori, il più frequente è quello della violetta, più raramente, il ciclamino. Con la maturazione in botte l'Aglianico del Vulture sviluppa prevalentemente aromi speziati di vaniglia, liquirizia, pepe nero e cannella ai quali si aggiungono gli aromi balsamici di mentolo ed eucalipto. Con la maturazione, in questo vino si sviluppano inoltre aromi di cacao, cioccolato, carruba e tabacco.

Inizieremo la nostra valutazione olfattiva dall'Aglianico del Vulture Donato d'Angelo della cantina D'Angelo. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si procederà con l'analisi degli aromi di apertura, composti dalle sostanze che richiedono una quantità inferiore di ossigeno per la volatilizzazione. Durante la prima olfazione si percepiranno aromi di amarena, mirtillo e prugna, un'apertura caratteristica dell'Aglianico del Vulture, in particolare per gli aromi di amarena e prugna. Si procederà ora con la roteazione del calice, così da favorire la volatilizzazione degli altri aromi, quelli composti da sostanze aromatiche più "pesanti" e che richiedono una maggiore quantità di ossigeno per potersi esprimere. La seconda olfazione farà emergere dal calice aromi di mora e violetta - l'aroma floreale più caratteristico dell'Aglianico del Vulture - seguite da vaniglia, liquirizia, eucalipto, cacao e pepe rosa. Si noti l'impatto equilibrato del legno in questo vino - 18 mesi in barrique - e il suo contributo negli aromi speziati di vaniglia e il balsamico di eucalipto.

Procediamo ora con il secondo vino della nostra degustazione comparativa: Aglianico del Vulture Don Anselmo di Paternoster, maturato sia in botte sia in barrique. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, la prima olfazione consentirà la percezione degli aromi di apertura di amarena, prugna e violetta, un'apertura tipica. La seconda olfazione, dopo avere roteato il calice, completerà il profilo aromatico con mirtillo, violetta, carruba e cioccolato, seguito da piacevoli aromi di speziati di vaniglia, pepe nero e chiodo di garofano. Passiamo ora alla valutazione olfattiva del terzo vino della degustazione comparativa: Aglianico del Vulture La Firma prodotto dalle Cantine del Notaio, maturato per 12 mesi in botte. Gli aromi di apertura rivelano mora, amarena e prugna, non molto diversa dai vini precedenti e tipica per questo vino. Dopo avere roteato il calice, si procederà con la seconda olfazione che completerà la sequenza aromatica con violetta, ribes, vaniglia, tabacco, liquirizia, carruba, pepe nero, macis e mentolo. Si noti in tutti e tre i vini l'influsso del tipo di legno e del periodo di maturazione.



I tre Aglianico del Vulture della nostra degustazione comparativa

Esame Gustativo

L'impatto gustativo con l'Aglianico del Vulture è un'esperienza che non lascia indifferenti. Grazie alle caratteristiche dell'uva Aglianico, in questi vini si percepirà un'elevata struttura - determinata prevalentemente dal contenuto di tannini - e un volume alcolico piuttosto elevato, anche per bilanciare l'effetto delle sostanze polifenoliche. Il volume alcolico medio dell'Aglianico del Vulture è infatti di 13,5%, con punte che raggiungono anche il 14,5%. La struttura dell'Aglianico del Vulture è ulteriormente rafforzata dalla maturazione in botte, ma anche in barrique, che secondo disciplinare deve essere di almeno 12 mesi. La maturazione in botte - e quindi l'effetto dell'ossigeno - consentirà ai tannini dell'Aglianico del Vulture di svilupparsi, perdendo così la caratteristica astringenza, rendendo il vino più morbido e più elegante, pur conservando una struttura di rilievo. La persistenza gusto-olfattiva dell'Aglianico del Vulture è generalmente molto buona, una caratteristica che è determinata anche dalla qualità delle procedure di vinificazione.

Cominciamo la valutazione gustativa dall'Aglianico del Vulture Donato d'Angelo della cantina D'Angelo. Al primo sorso questo vino dimostra la sua potenza, con un attacco tannico - una qualità tipica dei vini prodotti con Aglianico - tuttavia si noti il ruolo svolto dall'alcol nell'equilibrio. Nonostante la quantità di polifenoli, questo vino risulta tuttavia morbido con tannini maturi e già piacevoli. Passiamo ora al secondo vino: Aglianico del Vulture Don Anselmo di Paternoster. Anche l'attacco di questo secondo vino è tannico, tuttavia molto equilibrato, grazie anche alla presenza dell'alcol, che in questo Aglianico raggiunge il 13,5%. L'attacco dell'ultimo vino - Aglianico del Vulture La Firma prodotto dalle Cantine del Notaio - conferma la natura di questo celebre vino della Basilicata: tannico e possente, con una struttura imponente ben equilibrata dall'alcol, che in questo caso raggiunge il 14,5%. Si noti in tutti e tre i vini l'ottima corrispondenza con il naso, in particolare con gli aromi di prugna e amarena, e si faccia particolare attenzione al ruolo del legno in ogni singolo vini in relazione al tipo e alla durata della maturazione.

Considerazioni Finali

Come di consueto, la parte finale della degustazione riguarda la valutazione della persistenza gusto-olfattiva e le sensazioni lasciate in bocca dopo la deglutizione del campione. Il finale dell'Aglianico del Vulture Donato d'Angelo della cantina D'Angelo è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo: una chiusura molto tipica dell'Aglianico. Anche il finale dell'Aglianico del Vulture Don Anselmo di Paternoster è persistente, lasciando in bocca piacevoli ricordi di amarena, prugna e mirtillo, esattamente come il vino precedente. Il finale del terzo vino - Aglianico del Vulture La Firma prodotto dalle Cantine del Notaio - è persistente con lunghi ricordi di amarena e prugna, ai quali si aggiunge - rispetto ai due vini precedenti - un piacevole ricordo di mora. Si noti in tutti e tre i vini la possente struttura che si percepisce in bocca anche dopo la deglutizione dei campioni e l'ottima corrispondenza con il naso.

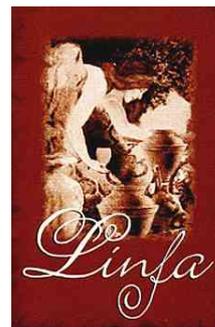


I Vini del Mese

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



Linfa 2002
Bosco Nestore (Abruzzo, Italia)

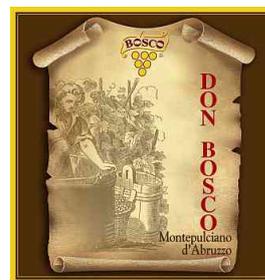
Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo (60%), Cabernet Sauvignon (40%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di prugne e confettura di amarene seguite da aromi di confettura di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, macis, cioccolato e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e confettura di amarena. Linfa matura per 12 mesi in barrique seguito da 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Montepulciano d'Abruzzo Don Bosco 2002
Bosco Nestore (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo (60%), Cabernet-Sauvignon (40%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Montepulciano d'Abruzzo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di violetta, vaniglia, mirtillo, lampone, carruba, cannella e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Montepulciano d'Abruzzo Don Bosco matura 12 mesi in botte a cui seguono 18-24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Alba Nora 2004
Feudi della Medusa (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Alba Nora si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, acacia e vaniglia seguite da aromi di mela, nocciola, ananas, pralina, susina, pompelmo e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di banana, nocciola e susina. Alba Nora matura per 9 mesi in barrique.

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



Gerione 2004
Feudi della Medusa (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Bovale (35%), Cabernet Sauvignon (30%), Syrah (25%), Cabernet Franc (10%)

Prezzo: € 42,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Gerione 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, ribes e prugna seguite da aromi di peperone, vaniglia, tabacco, mirtillo, grafite, macis, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Gerione matura per 18 mesi in barrique.

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



Il Mandorlo 2004
Triacca (Toscana, Italia)

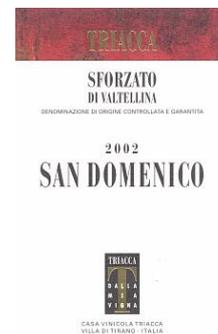
Uvaggio: Cabernet Sauvignon (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Il Mandorlo 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, ribes e prugna seguite da aromi di vaniglia, violetta, pepe rosa, mora, mirtillo, liquirizia, tabacco, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Il Mandorlo matura per 15 mesi in barrique.

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



Sforzato di Valtellina San Domenico 2002
Triacca (Lombardia, Italia)

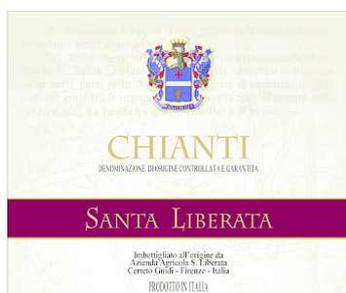
Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 23,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sforzato di Valtellina San Domenico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso arancio, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, lampone, ciclamino, rosa appassita, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, cuoio e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e mora. Un vino molto ben fatto. Sforzato di Valtellina San Domenico è prodotto con uve appassite per tre mesi e matura per 18 mesi in botte.

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



Chianti 2006
Santa Liberata (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (10%)

Prezzo: € 7,00

Punteggio: ✧✧

Questo Chianti 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, prugna e lampone seguite da aromi di mirtillo, violetta e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di amarena e prugna. Questo Chianti matura per 6 mesi in vasche d'acciaio e di cemento.

Abbinamento: Paste ripiene, Carne saltata



Collis Pollionis Rosso 2005
Tenuta Santa Lucia (Lazio, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (40%), Montepulciano (40%), Merlot (20%)

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ✧✧✧✧

Questo vino 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, prugna e mirtillo seguite da aromi di ribes, violetta e mora. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Collis Pollionis Rosso matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Paste ripiene, Salumi, Carne stufata



Otio 2004
Tenuta Santa Lucia (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (35%), Merlot (35%), Montepulciano (30%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ✧✧✧✧

Otio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di ribes, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Otio matura per 7 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 9 mesi di maturazione in barrique.

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



Veste Porpora 2005
Tenuta Ronci di Nepi (Lazio, Italia)

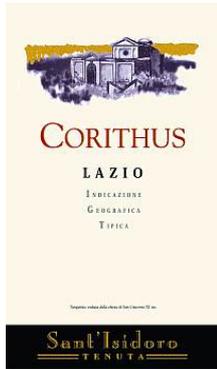
Uvaggio: Sangiovese (50%), Cabernet Sauvignon (50%)

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ✧✧✧✧

Veste Porpora 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 e prugna seguite da aromi di tostato, vaniglia, mirtillo, tabacco e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino matura per 18 mesi in botte e barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne



Corithus 2004
Sant'Isidoro (Lazio, Italia)

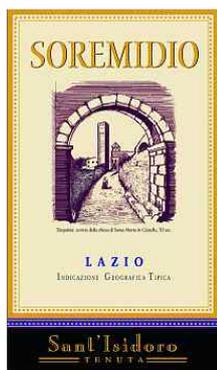
Uvaggio: Sangiovese (50%), Montepulciano (30%), Merlot (20%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Corithus 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 violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, rosa, capperi, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Corithus matura per 6 mesi in barrique a cui seguono 5 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Carne alla griglia



Soremidio 2003
Sant'Isidoro (Lazio, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Soremidio 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 mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, cacao e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Soremidio matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Circeo Rosso Preludio della Notte 2005
Sant'Andrea (Lazio, Italia)

Uvaggio: Merlot (85%), Sangiovese (15%)

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆

Circeo Rosso Preludio della Notte si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, lampone e ciclamino seguite da aromi di mirtillo e prugna. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di lampone e mirtillo. Questo vino matura per 3 mesi in vasche d'acciaio, 6 mesi in barrique e 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne



Circeo Rosso Sogno 2005
Sant'Andrea (Lazio, Italia)

Uvaggio: Merlot (85%), Cesanese (15%)

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

Circeo Rosso Sogno si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con

note di amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, prugna, vaniglia, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e mirtillo. Circeo Rosso Sogno matura per 3 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in barrique e 3 mesi in bottiglia.

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



Cesanese del Piglio Colle Forma 2004
Terenzi (Lazio, Italia)

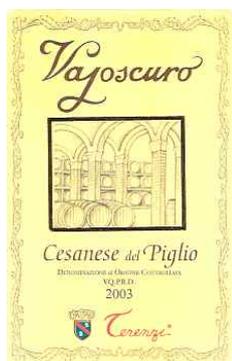
Uvaggio: Cesanese d'Affile

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Cesanese del Piglio Colle Forma si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, lampone e ciclamino seguite da aromi di mora, prugna, violetta, vaniglia e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questo vino matura per 10 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono 4 mesi di maturazione in barrique.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne



Cesanese del Piglio Vajoscuro 2003
Terenzi (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cesanese d'Affile

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime

aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, violetta e amarena seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, macis, tabacco, carruba e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Cesanese del Piglio Vajoscuro matura per 10 mesi in botte a cui seguono 9 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Petit Verdot 2005
Pietra Pinta (Lazio, Italia)

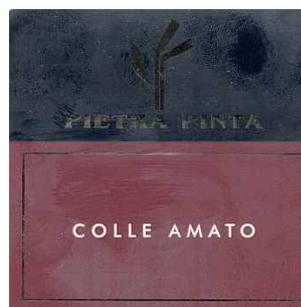
Uvaggio: Petit Verdot

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆

Questo Petit Verdot si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di mora, lampone e ciclamino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di prugna e mirtillo. Una parte di questo vino matura in barrique per 6 mesi.

Abbinamento: Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne



Colle Amato 2004
Pietra Pinta (Lazio, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Syrah

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colle Amato 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, lampone e ribes seguite da aromi di mirtillo, prugna, vaniglia, peperone, ciclamino e carruba. In bocca ha

buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena e lampone. Colle Amato matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, 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.

Il Gran Premio Noè assegnato a Marco Felluga

Edizione rinnovata per il 42° Gran Premio Noè, svoltosi recentemente a Gradisca d'Isonzo, antica cittadina del Friuli Venezia Giulia. Un premio ormai storico, nato nel 1965 contemporaneamente all'Enoteca regionale Serenissima, e che ha negli anni una rilevanza nazionale, intendendo premiare figure di primo piano dell'enologia, della ristorazione e del costume nazionale. Una sorta di Oscar dell'enologia, riportato ai fasti del passato grazie alla cooperazione sinergica della Regione Friuli Venezia Giulia con Turismo FVG, dell'amministrazione comunale di Gradisca d'Isonzo e dei gestori dell'Enoteca, affidata alla Delegazione regionale dell'Associazione Italiana Sommeliers.

Il riconoscimento è stato attribuito al gradiscano Marco Felluga, fondatore del gruppo che porta il suo nome, portabandiera della migliore enologia italiana. Personaggio di spicco del mondo enologico nazionale, Marco Felluga ha alle spalle una tradizione familiare più che centenaria nella storia della vitivinicoltura friulana. Una tradizione iniziata, per volere del bisnonno, alla metà dell'800 in Istria, terra d'origine di quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, che - trasferitasi nel Collio goriziano - ha saputo valorizzare le potenzialità di alcune uve e la vocazione di territori nati per ospitare vitigni speciali. L'amore per il vino e per la sua terra hanno portato Marco Felluga a realizzare importanti progetti nel mondo vitivinicolo italiano. Innovazione e ricerca per raggiungere risultati qualitativi sempre più marcati e interessanti: questa è la filosofia seguita fin dall'inizio ed intensificata circa vent'anni fa attraverso la collaborazione con i Dipartimenti di Agronomia e centri universitari di Torino, Milano, Udine e con l'ERSA (Ente Regionale per la Promozione e lo Sviluppo dell'Agricoltura del Friuli Venezia Giulia), che ha portato anche ad avviare esperimenti unici in Italia di quello che si può definire il "progetto Marco Felluga". Un progetto che si sta realizzando attraverso accurati studi sui terreni aziendali, per ottenere negli anni prodotti di qualità da uve sempre più selezionate e che ora è portato avanti dai figli Roberto (che segue la

Marco Felluga a Gradisca d'Isonzo, Gorizia e Russiz Superiore a Capriva del Friuli, Gorizia) e Alessandra (che si occupa di Castello di Buttrio a Buttrio, Udine). Oltre a queste tre aziende friulane, il Gruppo ne possiede una quarta in Toscana, San Nicolò a Pisignano a San Casciano Val di Pesa (Firenze), nella zona del Chianti Classico.

Presidente per 6 anni del Consorzio Tutela dei Vini del Collio, una delle zone più prestigiose al mondo per la produzione dei vini bianchi, Marco Felluga è oggi Presidente onorario del gruppo che ha fondato. Continua a operare, dice «nella consapevolezza che il vino è un prodotto della terra (verso la quale ci vuole umiltà e rispetto) e, soprattutto, del lavoro dell'uomo. Lavoro, dunque, ma anche passione e amore, come condizioni indispensabili al raggiungimento di quella qualità che deve essere l'obiettivo unico di ogni produttore.»

Proprio nella storia personale e nella passione, esperienza e lungimiranza che contraddistinguono la figura di Marco Felluga, le motivazioni del Premio. La giuria, infatti, ha voluto premiarlo "a riconoscimento della straordinaria opera svolta nell'arco dell'intera carriera professionale nel mondo del vino, attraverso la realizzazione di una produzione di eccellenza che ha contribuito a rendere noto a livello internazionale il nome del Collio goriziano".

Un Riconoscimento Internazionale per Moncaro

La qualità dei vini italiani è riconosciuta in tutto il mondo, ma la qualità del vino è solo uno dei fattori di successo dei vigneti. Sempre più importanza acquista, infatti, oggi l'integrità e la qualità della *supply chain* per la distribuzione nei supermercati e nei rivenditori nel mondo, e il servizio che essi ricevono dai fornitori. Per questo motivo la vittoria di Terre Cortesi Moncaro nella competizione internazionale per la prima edizione del "JF Hillebrand SCM Supply Chain Partner of the Year Award 2007" è un riconoscimento che da prestigio al vigneto marchigiano e all'Italia tutta. Il premio è stato ideato per evidenziare l'importanza della *supply chain* nell'industria del vino e riconosce quei partners all'interno della *Supply Chain* che forniscono il più alto livello di servizio nell'aiutare i propri clienti a evitare lo *stock out* e "scaffali vuoti". La vittoria di Moncaro è da ricercarsi nell'impegno e nel coinvolgimento attivo dell'azienda e nella continua verifica dell'alto livello di performance nel rifornimento dell'inglese "Waitrose" e di "Thresher Group". Incredibilmente delle diecimila casse spedite ai clienti da Moncaro nel 2006, con il coinvolgimento del management di JF Hillebrand Supply Chain Management, non una singola cassa è arrivata in ritardo.

«Siamo veramente felici di ricevere questo premio. È una conferma del duro lavoro effettuato dal nostro team e a tutto il nostro impegno in questo innovativo progetto di SCM» - commenta Stefano Tombesi, Marketing and Sales Manager di Moncaro. «Il premio conferma ciò in cui noi crediamo fermamente, e cioè che la logistica è importante tanto quanto la qualità del vino stesso. Questa vittoria è stata resa possibile soprattutto grazie a una forte coesione aziendale e a quel senso di appartenenza a una grande famiglia che ci caratterizza. Il premio è sicuramente uno stimolo in più per migliorare il nostro lavoro.»

Moncaro ha dimostrato un'eccellente performance nei fattori chiave del lavoro: team work, flessibilità, affidabilità, effica-

cia e comunicazione. L'azienda ha saputo utilizzare al meglio gli strumenti della *supply chain* e ha mostrato un'efficace strategia nell'assicurarsi che le informazioni sulla produzione e i rifornimenti fossero disponibili per tutti i clienti. Abbracciando a pieno il progetto SMC, Moncaro ha saputo migliorare le relazioni con i clienti e ottimizzare la programmazione della produzione. Fondata e sviluppatasi nelle Marche, Moncaro è un'azienda italiana produttrice di vini con una storia di oltre 40 anni. L'azienda è stata scelta tra oltre 450 candidati provenienti da tutto il mondo. Reh Kenderman, produttore di vini tedeschi, e Cellarmaster, dall'Australia, si sono aggiudicati il secondo posto, dopo essere stati applauditi per la loro partecipazione al progetto di "JF Hillebrand Supply Chain Management".

Oltre all'alto riconoscimento per sé, un assegno di € 1.500 da donare in beneficenza è stato offerto a Moncaro da Turvey, Direttore Generale di JF Hillebrand Supply Chain Management durante la "London International Wine and Spirits Fair" tenutasi questa settimana a Londra. L'assegno verrà donato all'Associazione Italiana Carlo Urbani, fondata in nome del dott. Carlo Urbani, originario della regione Marche, primo medico a individuare la Sindrome Respiratoria Acuta (SARS) e sfortunatamente rimasto vittima della stessa.

«Quando JF Hillebrand per primo ha lanciato il suo modello di Supply Chain Management, molti fornitori erano leggermente preoccupati che il livello di informazione richiesto e la condivisione dell'informazione stessa avrebbe potuto portare loro uno svantaggio commerciale» spiega Rob Turvey. «Ad ogni modo oggi i fornitori hanno compreso che i benefici sono reciproci e l'alto numero di partecipazioni al nostro premio dimostra come effettivamente le soluzioni proposte per la gestione della supply chain hanno trasformato positivamente il modo di gestire le relazioni tra fornitori e clienti.»

2ª Edizione di "Una Mairano da Bere"

Lunedì 27 agosto 2007 seconda edizione di "Una Mairano da Bere" organizzata dall'Associazione Amici di Mairano in collaborazione con il gruppo di produttori "Inoltre". Come nella precedente edizione, il coordinatore della manifestazione è Paolo Massone, il quale credendo fortemente nelle potenzialità del territorio oltrepadano, con "Una Mairano da Bere", intende presentare, nella cornice storica dell'abitato di Mairano, i prodotti e i produttori più significativi, non solo vitivinicoli, che credono soprattutto in questa "filosofia qualitativa".

L'iniziativa, che si svolgerà nella piccola piazza antistante la chiesa, proprio a Mairano, storica frazione di Casteggio (Pavia), ospiterà una vetrina di prodotti d'eccellenza della produzione vitivinicola oltrepadana e non solo. Saranno presenti anche alcuni piccoli produttori di salumi, formaggi, miele e altri prodotti tipici dell'Oltrepo Pavese e delle zone limitrofe. Un momento amichevole per incontrare e conoscere ogni singolo produttore che sarà ben lieto di presentarvi la propria produzione. "Una Mairano da Bere", un piccolo expo-quality fra i migliori spumanti e vini che l'Oltrepo vitivinicola sa esprimere, un evento che possiamo annoverare, per la sua logica di rivalutazione e presentazione dei prodotti di qualità del territorio, fra le manifestazioni che faranno grande l'Oltrepo Pavese. Una serata unica a cui è praticamente impossibile mancare. Il programma prevede l'apertura della manifestazione alle ore 16.00 di lunedì 27 agosto 2007 e che si protrarrà sino a notte tarda.

Per tutto il tempo sarà possibile degustare i vini delle aziende nonché i prodotti esposti e alcune varietà di risotto cucinati da noti Chef della zona. L'ingresso è gratuito, l'unica spesa sarà l'acquisto del bicchiere per la degustazione.

10ª Edizione del Festival "Jazz & Wine in Montalcino"

Il "Jazz & Wine in Montalcino", con questa edizione 2007, festeggia i suoi "primi" 10 anni di ininterrotta attività. Un traguardo importante e lusinghiero che sottolinea il crescente successo, di pubblico e critica, di un festival Jazz fortemente voluto dall'azienda vinicola Banfi, in collaborazione con il Comune di Montalcino e con l'associazione Jazz & Image di Roma. Per celebrare degnamente il "Decimo Anno" saranno presenti alcuni fra i principali artisti che si sono esibiti nelle passate edizioni, oltre a importanti nomi, italiani ed internazionali, che per la prima volta saliranno sul palco di Montalcino.

Mercoledì 11 luglio il concerto di apertura, all'interno delle suggestive mura di Castello Banfi, sarà affidato - esattamente come avvenne 10 anni fa - al trombone di Marcello Rosa e al suo quintetto. Dal 12 luglio il Festival si sposterà, invece, nella splendida Fortezza trecentesca di Montalcino con il gradito ritorno del Roberto Gatto Quartet (con Flavio Boltro alla tromba) cui farà seguito, il 13 luglio, Jeremy Pelt, tromba tra le più interessanti dell'ultima generazione e "rising star", per ben due anni consecutivi, dell'autorevole magazine *Down Beat*. Sabato 14 luglio sarà poi la volta dell'interessante progetto musicale di Ionata/Amato Hammond Quartet. La prima settimana si chiuderà il 15 luglio con un altro "ritorno" a Montalcino, quello del grande sassofonista Maurizio Giammarco e dei suoi Megatonnes.

Si riprenderà mercoledì 18 luglio con Biseo-Saint Just Quartet, di nuovo nella storica corte di Castello Banfi. Il 19 luglio si torna definitivamente in Fortezza a Montalcino con un concerto assolutamente straordinario che vedrà esibirsi Mike Mainieri, mito vivente della musica jazz e fusion, e gli Steps Ahead in occasione del loro "30th Anniversary Tour Europe". Una vera chicca per veri appassionati jazz! Venerdì 20 luglio ci sarà poi il grande ritorno, anche qui a dieci anni di distanza, del sassofonista argentino Javier Giroto accompagnato dagli Aires Tango. Sabato 21 luglio avremo poi il piacere di ospitare uno più assidui frequentatori del festival montalcinese, il grandissimo Enrico Rava con il progetto New Generation (featuring Mauro Negri). Si chiuderà in bellezza, domenica 22 luglio, con un altro gradito ritorno, ovvero lo straordinario sax di Rosario Giuliani e del suo Quartetto. La grande musica jazz ed il grande vino di qualità si incontrano per il decimo anno consecutivo nella città simbolo del Brunello per celebrare, con sempre maggiore successo, l'incontro inebriante tra due piaceri così intimi ed intensi.

Vitivinicoltura Salentina tra Presente e Futuro

I vini del Salento (estrema punta sud-orientale della penisola italiana, coincidente quasi interamente con la provincia di Lecce) sono stati argomento del Convegno "Il Comparto Vitivinicolo salentino tra presente e futuro", organizzato dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Particolarmente originale la

formula dell'evento: la prima parte dei lavori si è svolta nella mattinata di venerdì 1° giugno, a Galatina (Le), presso la sede dell'Azienda Santri Dimitri, mentre la seconda ha avuto luogo nel pomeriggio dello stesso giorno presso l'azienda Candido, a San Donaci (Br).

Numerosi e di grande spessore gli interventi, tutti tenuti da Accademici: dall'analisi dei vitigni rossi tradizionali del Salento ai nuovi indirizzi produttivi, dalla selezione clonale e sanitaria di vitigni salentini, compresi i fattori predisposti alla contaminazione da ocratossine agli aspetti economici, con un'analisi della struttura e delle prospettive del comparto vitivinicolo meridionale e l'illustrazione delle leve di marketing nella valorizzazione dei vini del Salento. «Il Convegno ha costituito un importante momento di approfondimento» - ha dichiarato Antonio Calò, presidente dell'Accademia - «in quanto ha offerto una possibilità pressoché unica di analizzare in modo completo e documentato i tradizionali vitigni rossi del Salento, patrimonio da conoscere, con uno sguardo particolare alla cultura del territorio. Per anni, infatti, nella regione si è puntato più sulla quantità che sulla qualità, mentre negli anni più recenti questa tendenza si è invertita. I produttori del Salentini hanno avviato la valorizzazione della viticoltura locale, con numerosi investimenti volti a rimodernare tecniche di produzione e reparti di imbottigliamento. Nel Salento, la coltivazione della vite trova condizioni ottimali per esaltare le caratteristiche dei vini.»

Ma grandi protagonisti della tornata salentina, organizzata dalla più prestigiosa istituzione italiana in campo vitivinicolo (fu istituita nel 1949 da Luigi Einaudi, primo presidente della Repubblica Italiana, e riunisce tutte le più eminenti personalità del settore) sono stati anche e soprattutto i vini e i vitigni della regione. Uno su tutti: il Negroamaro, vero vitigno di bandiera dell'enologia locale, destinato a un luminoso futuro sul mercato italiano e internazionale. Vitigno vigoroso e ricco, ha l'adattabilità dei forti: viene vinificato in rosso o in rosato, in purezza o abbinato a vitigni autoctoni (Malvasia Nera, Aglianico, Uva di Troia), italiani (Sangiovese, Montepulciano) e internazionali (Merlot, Cabernet), apportando sempre le sue caratteristiche di fruttato, sia nel fresco bouquet che nel gusto, che riempie gradevolmente il palato.

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 Dolcetto d'Ovada 2006 Distilleria Gualco (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Dolcetto di Ovada

Prezzo: € 19,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta in colore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di amarena, prugna, lampone e violetta, 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, dolcezza bilanciata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna e lampone. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 42°.



Grappa Chinata 2006 Distilleria Gualco (Piemonte, Italia)

Materia prima: Grappa di Dolcetto e Barbera, China Calissaia

Prezzo: € 22,50 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra scuro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di china, cioccolato, fico secco e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi, con pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole nota amara e morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di china. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Prodotta dall'infusione di china calissaia per qualche mese. Alcol 42°.

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	↔	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
2	↗	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)
3	↘	Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001, Masi (Italia)
4	↗	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
5	↘	Don Antonio 2003, Morgante (Italia)
6	↗	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
7	↘	Nero al Tondo 2001, Ruffino (Italia)
8	↗	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
9	↗	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
10	↗	Mater Matuta 2003, Casale del Giglio (Italia)
11	↘	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
12	↗	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)
13	☆	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
14	↘	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
15	☆	Bradisismo 2003, Inama (Italia)

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