

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 65, Estate 2008

Che Cos'è il Vino?

La domanda può sembrare stupida e forse lo è veramente: chiunque saprebbe rispondere - senza esitazione - a un semplice quesito come questo. Con minore esitazione saprebbero rispondere gli appassionati della bevanda di Bacco. Nonostante l'apparente semplicità di una domanda simile, crediamo che la risposta non sia così semplice, con molta probabilità questa è una domanda che richiede diverse risposte e per nulla semplici. Il vino è una bevanda, e su questo, probabilmente, siamo tutti d'accordo. Tuttavia non è una bevanda qualunque: il vino ha svolto un ruolo culturale, tradizionale e, molto spesso, rituale nelle società dove era prodotto e si continua a produrre. Ma il vino è anche innegabilmente una bevanda popolare, indispensabile supporto della vita delle campagne e delle aree dedite all'agricoltura, in quei luoghi dove da sempre lo si è prodotto e che spesso rappresentava molto più di una semplice bevanda, elevato addirittura a ruolo di "alimento".

Oggi l'immagine del vino è cambiata radicalmente, probabilmente non ha mai ricevuto così tante *attenzioni* in tutta la sua storia come in questi tempi. Si parla di vino ovunque, fra amici, nei giornali, in televisione, alla radio, nella pubblicità: il vino è ovunque. Non solo se ne parla: se ne fa un argomento *elitario*, uno di quegli argomenti che conferiscono alle persone una dignità più "intelligente" e "raffinata". Probabilmente di vino se n'è parlato anche a sproposito, spesso utilizzando linguaggi che hanno avuto come risultato quello di allontanare la gente dal vino piuttosto che avvicinarla. Certi termini e certe forme di linguaggio hanno innegabilmente contribuito a fare credere che il vino fosse qualcosa di *complicato*, di incomprensibile, tanto che spesso - leggendo certi commenti e certe espressioni - pare si stia parlando di tutto tranne che di vino. Termini *spocchiosi*, spesso *ridicoli*, hanno solamente confuso i consumatori, spesso facendoli ridere di gusto.

La ragione di così tanto interesse è certamente legata a fattori culturali e tradizionali, perfino di passione, ma è innegabile che uno dei fattori principali responsabili di tanto interesse sia quello economico. Inutile girarci intorno: nel mondo del vino ci sono interessi economici colossali - sia legati alla produzione sia all'immagine - e pertanto è bene che questo interesse rimanga vivo. Che ci sia interesse per il vino, ovvio, è qualco-

sa che qualunque appassionato della bevanda di Bacco auspica, tuttavia, quando questo interesse è, per così dire, inquinato, allora la cosa potrebbe anche diventare fastidiosa. Esperti di ogni genere - o presunti tali - si affidano all'ostentazione di una "ingombrante" saccenza, fatta di parole improbabili e ridicole che hanno come unico risultato quello di allontanare la gente dal vino piuttosto che di avvicinarla. Eppure il vino, nella sua innegabile complessità, ha come qualità principale la semplicità dell'immediatezza che non ha nessuna pretesa se non quella di regalare un'emozione o di soddisfare una necessità, a seconda dei punti di vista e di ciò che si cerca in un vino.

A tale proposito, è pressoché impossibile resistere dalla tentazione di citare il divertentissimo personaggio del sommelier ideato dal bravo attore comico Antonio Albanese: un'intelligente caricatura nella quale si potrebbero facilmente riconoscere gli atteggiamenti "spocchiosi e ridicoli" di molti "esperti". In questo senso, Antonio Albanese ha proprio "colto nel segno", seppure nella lecita esasperazione che il teatro concede quando si sottolineano certi comportamenti e si vuole renderli ridicoli. Lungi dal criticare la professionalità e l'importanza dei sommelier: il loro lavoro, quando svolto con discrezione, competenza e, soprattutto, *savoir-faire*, è certamente importante per la diffusione e la conoscenza del vino. Però è innegabile che certi comportamenti "altezzosi" non fanno altro che rendere distanti e incerti i consumatori che, al momento della scelta di un vino, nel timore di sbagliare o di fare "brutta figura", lo evitano indirizzandosi su altre bevande *semplici* e che non hanno bisogno di tante complicazioni.

Che cos'è quindi il vino? Una bevanda che affonda le sue radici nella tradizione e nella cultura, semplice e immediata, oppure una bevanda che si vuole rendere a tutti i costi complicata e distante dalla gente? Sarà forse che per raccontare un vino si devono necessariamente usare parole "complicate", comportamenti al limite del ridicolo e ostentare saccenza, che spesso è considerato *ingombrante e complicato*? Il vino è certamente una bevanda complessa, ma nella sua complessità può anche essere estremamente semplice: dipende da cosa si cerca in un calice di vino. Una cosa è comunque certa: fino a quando si farà del vino una bevanda complessa, dal punto di vista

Sommario

Che Cos'è il Vino?	1
GUSTO DIVINO	
Nero d'Avola a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	10

DiWINEtaste OnLine

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

culturale e informativo, la gente crederà di non essere all'altezza di comprenderlo e quindi terrà il vino a *una certa distanza*, come qualcosa che distingue chi lo apprezza - ma non chi ne abusa - senza mai avvicinarsi veramente.

Questo non deve comunque significare che il vino deve essere svilto o banalizzato: l'effetto sarebbe ancora peggiore, aumentando - forse - l'abitudine di farne un consumo sconsiderato ed eccessivo. Ma anche fare del vino una bevanda *elitaria*, complicata per forza, non è la cosa migliore da fare. Il vino è un patrimonio culturale e tradizionale dei luoghi dove da sempre è presente nella vita della gente e, come tale, deve essere patrimonio di tutti, non di pochi o di quelli che lo vogliono per forza trasformare in qualcosa di diverso e che con il vino non ha nulla in comune. Le parole sono importanti, hanno la funzione primaria di rendere comprensibile a tutti un concetto, non di renderlo incomprensibile. Se qualcosa è incomprensibile diventa anche inutile: nessuno sa cosa farsene di qualcosa che non comprende o non sa come usare. Può, eventualmente, fare finta di capirlo o di usarlo, ma certamente non è la stessa cosa e di certo questo non è utile alla diffusione della cultura enologica. Perché il vino è cultura, perché il vino è semplicemente vino.

GUSTO DI VINO

Nero d'Avola a Confronto

Il re delle uve rosse di Sicilia, il Nero d'Avola, ha dato notorietà ai vini di quest'isola italiana in tutto il mondo, vini che offrono eleganza, potenza e complessità

Parlare dei vini rossi della Sicilia significa, principalmente, parlare del Nero d'Avola, uva oramai celebre ovunque nel mondo e che ha consentito all'enologia dell'isola di raggiungere risultati di eccellenza. Ampiamente presente nei vini rossi della regione, il Nero d'Avola è utilizzato sia in purezza, sia miscelato con altre uve rosse, spesso con uve "internazionali" come Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Fra le uve autoctone della Sicilia, il Nero d'Avola è unito prevalentemente al Frappato - come nel caso del Cerasuolo di Vittoria - Perricone, Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese. Quando utilizzato in purezza, il Nero d'Avola produce vini di buon corpo, così come di struttura robusta, e - a causa della sua apprezzabile quantità di zuccheri - vini con percentuali alcoliche piuttosto elevate e che possono raggiungere anche il 15%. Per questo motivo,



I Nero d'Avola della nostra degustazione comparativa

il Nero d'Avola era in passato prevalentemente destinato alla produzione di vini "da taglio".

Le origini del Nero d'Avola non sono del tutto certe. A confondere le origini del vitigno contribuiscono anche i tanti nomi con i quali l'uva è conosciuta in Sicilia, dei quali il più frequente è *Calabrese*. Questo nome, che lascerebbe pensare a una sua origine nella regione Calabria, non trova riscontro nell'evidenza dei fatti, poiché il Nero d'Avola è assente in questa regione ed è presente esclusivamente nel territorio di Sicilia. Il termine "calabrese" pare derivi dal nome di un'antica casata siciliana. Secondo altre ipotesi, il termine *calabrese* deriverebbe dall'italianizzazione del termine dialettale siciliano *calarvisi*, cioè "uva di Avola", ipotesi che troverebbe riscontro nel nome attuale dell'uva e attribuendone l'origine nella località di Avola, in provincia di Siracusa. Fra i nomi utilizzati per indicare il Nero d'Avola, i più frequenti sono Calabrese Nero, Calabrese Pizzutello e Calabrese Dolce.

I Vini della Degustazione

Il Nero d'Avola è praticamente presente in tutto il territorio della Sicilia ed entra nella produzione di numerosi vini rossi a Denominazione di Origine Controllata DOC. Il Nero d'Avola è caratterizzato da una foglia grande, con grappoli di media grandezza e dalla forma conica. Anche l'acino è di media grandezza, di forma ovale o ellissoidale, con buccia molto resistente e spessa, di colore bluastro a causa dell'abbondante presenza di pruina. Grazie alle sue caratteristiche, il Nero d'Avola è molto adatto alla maturazione in botte e in barrique - ed è questa infatti la scelta prevalente degli enologi - e produce generalmente vini che possono sopportare lunghi periodi di affinamento. A causa della sua quantità in zuccheri, i vini prodotti con Nero d'Avola tendono ad avere un volume alcolico piuttosto elevato, una caratteristica che impone ai viticoltori e agli enologi rigorose pratiche produttive così da limitare lo sviluppo degli zuccheri.

La nostra degustazione comparativa dedicata al Nero d'Avola, prevede l'utilizzo di tre vini prodotti con quest'uva in purezza e classificati come vini a Indicazione Geografica Tipica IGT. Il primo vino della nostra degustazione comparativa è Harmonium di Firriato, prodotto con Nero d'Avola in purezza e maturato per 10 mesi in barrique. Anche il secondo vino

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 © 2008 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

della degustazione è prodotto con Nero d'Avola in purezza - Don Antonio di Morgante - e, a differenza del vino precedente, prevede un periodo di maturazione leggermente più lungo, 12 mesi, sempre in barrique. Il terzo vino della degustazione è il Duca Enrico di Duca di Salaparuta, anch'esso maturato in barrique ma per un periodo più lungo di 18 mesi. I tre vini saranno serviti alla temperatura di 18° C e si utilizzeranno le annate attualmente in commercio. La degustazione - come di consueto - sarà svolta utilizzando tre calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

Il Nero d'Avola possiede una buona capacità colorante, pertanto i vini prodotti con quest'uva tenderanno ad avere un colore piuttosto intenso e trasparenze ridotte. Come sempre, questi fattori sono largamente determinati dalla qualità della tecnica colturale e dalle pratiche enologiche svolte in cantina. Grazie alle sue caratteristiche, i vini prodotti con Nero d'Avola possono sostenere anni di affinamento in bottiglia, pertanto anche lo sviluppo del colore nel tempo è una qualità da considerare in questi vini. In gioventù i vini da Nero d'Avola mostrano colori rosso rubino intenso e brillante, talvolta profondo, con trasparenza da moderato a bassa, qualità che è determinata anche dall'eventuale maturazione in legno. Con il tempo, il rosso rubino cede la scena al rosso granato - anche nelle sfumature - e la trasparenza aumenterà a causa della sedimentazione dei tannini e delle sostanze coloranti.

Iniziamo l'esame dell'aspetto dall'Harmonium di Firriato. Mantenendo il calice inclinato sopra una superficie bianca - è sufficiente un foglio di carta o un semplice tovagliolo bianco - apprezzeremo il colore e le sue sfumature. Nella base del calice, dove lo spessore del vino è maggiore, si noterà un colore rosso rubino intenso e cupo, con una trasparenza piuttosto ridotta, confermando la buona capacità colorante del Nero d'Avola. Osservando il vino verso l'apertura del calice, nel punto del minore spessore, valuteremo la sfumatura, in questo caso rosso rubino. Valutiamo ora l'aspetto del Don Antonio di Morgante: il colore di questo secondo vino è rosso rubino intenso e profondo e, come il vino precedente, con una trasparenza piuttosto ridotta. Rispetto al vino precedente, la sfumatura di questo Nero d'Avola mostra già una tonalità rosso granato. Passiamo ora all'esame dell'ultimo vino della degustazione comparativa: Duca Enrico di Duca di Salaparuta. Il colore di questo Nero d'Avola è rosso rubino intenso e sfumature rosso granato e, esattamente come i vini precedenti, anche in questo caso la trasparenza è piuttosto bassa.

Esame Olfattivo

La valutazione degli aromi del Nero d'Avola regala al naso del degustatore un'interessante esperienza sensoriale. Grazie alla sua buona predisposizione alla vinificazione in legno, i vini prodotti con Nero d'Avola sono generalmente caratterizzati anche da un profilo terziario piuttosto complesso. Nonostante la vinificazione del Nero d'Avola sia prevalentemente svolta in contenitori di legno - botti o barrique - in alcuni casi i produttori scelgono contenitori inerti, come le vasche d'acciaio, esaltando in questo modo le qualità aromatiche di frutti e fiori tipici dell'uva. Fra gli aromi di frutta più frequenti e tipici

del Nero d'Avola troviamo amarena, mora, prugna e mirtillo. Per quanto concerne il mondo dei fiori, la parte del protagonista nei vini prodotti con il Nero d'Avola è svolta dalla violetta. Con il tempo, il Nero d'Avola può sviluppare aromi complessi come cuoio, cacao, cioccolato, carruba, liquirizia e cannella, così come aromi balsamici di mentolo ed eucalipto.

Iniziamo la valutazione del profilo olfattivo dei vini della nostra degustazione comparativa dall'Harmonium di Firriato. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procederemo con la prima olfazione, che consentirà la valutazione degli aromi di apertura, cioè quelle qualità aromatiche che identificano il vino e composte dalle molecole più leggere. Dal calice emergeranno aromi intensi e puliti di mora, amarena e prugna, un'apertura piuttosto tipica del Nero d'Avola. Dopo avere roteato il calice, così da favorire lo sviluppo delle altre qualità aromatiche - cioè quelle composte da molecole pesanti, procederemo a una nuova olfazione, completando il profilo olfattivo di questo primo vino. Dal calice si percepiranno aromi di violetta e mirtillo, oltre ad aromi più complessi di vaniglia, carruba, cacao, liquirizia, tabacco e piacevoli accenti di cardamomo e pepe nero. Si noti, inoltre, il piacevole tocco balsamico di mentolo.

Procediamo ora con il secondo vino: Don Antonio di Morgante. Anche l'apertura di questo secondo Nero d'Avola conferma le qualità della celebre uva rossa di Sicilia: dal calice si percepiscono infatti aromi intensi e puliti di amarena, mora e prugna, con un'intensità e un equilibrio simile al vino precedente. Dopo avere roteato il calice, effettueremo una nuova olfazione, completando così il profilo olfattivo del vino. Dal calice emergeranno aromi di violetta, mirtillo e ciclamino, così come aromi complessi di vaniglia, carruba, tabacco, liquirizia e pepe rosa, oltre al piacevole tocco balsamico di mentolo. Passiamo ora al Duca Enrico di Duca di Salaparuta. L'apertura di questo terzo vino è caratterizzata da amarena, prugna e mora, esattamente come i vini precedenti e tipico del Nero d'Avola. La sequenza olfattiva del Duca Enrico, dopo avere roteato il calice, si completerà con gli aromi di violetta e mirtillo ai quali si uniscono le sensazioni più complesse di vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, liquirizia, pepe rosa e il consueto tocco balsamico di mentolo.

Esame Gustativo

Il Nero d'Avola è un'uva caratterizzata da un buon contenuto di zuccheri, una qualità che inevitabilmente conduce alla produzione di vini con volumi alcolici piuttosto elevati, valori che possono raggiungere facilmente anche il 15%. Per questo motivo il Nero d'Avola richiede pratiche colturali ed enologiche adatte a limitare questa sua caratteristica, spesso limitata con l'aggiunta di altre uve rosse così da mitigare la sua irruenza. Oltre all'apprezzabile contenuto in alcol, i vini prodotti con Nero d'Avola sono caratterizzati da buona struttura, grazie alla buona presenza di tannini, compresi quelli ceduti dal legno durante il periodo di maturazione. In questo senso, l'alcol del Nero d'Avola risulta utile a bilanciare l'astringenza nei suoi vini, equilibrio che è ulteriormente ottenuto dalla morbidezza conferita dalla maturazione in botte. Nei vini prodotti con Nero d'Avola la corrispondenza è piuttosto buona, in particolare con le sensazioni di amarena, prugna e mora.

Iniziamo la valutazione gustativa dal primo vino della no-

stra degustazione comparativa: Harmonium di Firriato. L'attacco di questo Nero d'Avola è tannico, anche se ben equilibrato sia dall'alcol sia dalla morbidezza conferita dalla maturazione in legno, in questo caso, 10 mesi in barrique. La struttura è decisamente piena e robusta, tuttavia non ingombrante rispetto allo stile di questo vino. Passiamo ora al Don Antonio di Morgante. L'attacco di questo secondo vino è tannico, tuttavia ben equilibrato sia dall'alcol sia dalla morbidezza conferita dalla maturazione in legno, con una corrispondenza al naso molto buona, in particolare mora e prugna. La struttura è decisamente piena e robusta. L'esame gustativo del terzo vino - Duca Enrico di Duca di Salaparuta - conferma quanto già incontrato nei vini precedenti. L'attacco è tannico, di corpo pieno, ben equilibrato sia dall'alcol sia dalla morbidezza conferita dalla maturazione in legno. Notare anche in questo vino l'ottima corrispondenza con il naso.

Considerazioni Finali

Il Nero d'Avola - uva considerata in passato di poco pregio e destinata al taglio di altri vini - grazie a pratiche viticole ed enologiche di qualità, dimostra oggi il suo innegabile valore attraverso l'eccellenza dei suoi vini. Il finale dell'Harmonium di Firriato è molto persistente con lunghi e piacevoli ricordi di amarena, mora e prugna, molto puliti. Anche il finale del Don Antonio di Morgante è molto persistente, lasciando in bocca lunghi e puliti ricordi di amarena, mora e prugna, non molto diverso dal vino precedente. Il finale del terzo vino della nostra degustazione comparativa - Duca Enrico di Duca di Salaparuta - conferma le buone sensazioni dei precedenti Nero d'Avola, con una lunga persistenza caratterizzata da ricordi puliti e intensi amarena, prugna e mora, molto corrispondente con gli aromi percepiti al naso e molto piacevole. Si noti, infine, l'equilibrio fra la robusta percezione della struttura e la morbidezza che si percepisce in tutti e tre i vini dopo la deglutizione.



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



Vermentino di Sardegna 2006 Olianas (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Vermentino

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆

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

Abbinamento: Antipasti di pesce, Pasta e risotto con pesce, Pesce saltato



Perdixi 2005 Olianas (Sardegna, Italia)

Uvaggio: Cannonau (30%), Alicante (35%), Bovale (35%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Perdixi si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e lampone seguite da aromi di violetta, ciclamino, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena e prugna. Perdixi matura in barrique per 8 mesi.

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

BIANCO DELLA CONGIURA

Bianco della Congiura 2006 Castello del Trebbio (Toscana, Italia)

Uvaggio: Riesling (50%), Pinot Grigio (20%), Incrocio Manzoni 6.0.13 (20%), Viognier (10%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆

Bianco della Congiura si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e pesca seguite da aromi di acacia, biancospino e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pesca. Bianco della Congiura matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Antipasti di crostacei e verdure, Risotto con crostacei e verdure, Zuppe di verdure



Chianti Rufina Riserva Lastricato 2003 Castello del Trebbio (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Chianti Rufina Riserva Lastricato 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, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, vaniglia, tabacco, cacao, cannella, liquirizia 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

amarena, prugna e lampone. Chianti Rufina Riserva Lastricato matura per 20 mesi in botte.

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



Armonia 2005 Casadei (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese, Alicante, Syrah

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Armonia si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di ribes, violetta, vaniglia, pepe rosa, 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 amarena, prugna e mirtillo. Armonia matura per 12 mesi in barrique.

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



Sogno Mediterraneo 2005 Casadei (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese, Syrah, Alicante, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Sogno Mediterraneo 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 ribes seguite da aromi di mirtillo, geranio, mora, fagiolino, violetta, carruba e vaniglia. 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. Sogno Mediterraneo matura per 14 mesi in barrique a cui seguono almeno 7 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2004
La Calonica (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (5%), Merlot (5%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Vino Nobile di Montepulciano Riserva 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 amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, vaniglia, cacao, cannella, tabacco, chiodo di garofano 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, prugna e mirtillo. Vino Nobile di Montepulciano Riserva matura in botte per 36 mesi seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Signorelli 2003
La Calonica (Toscana, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Signorelli si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mora, violetta, vaniglia, pepe rosa, cioccolato, cannella, cuoio, lavanda e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente

con ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Signorelli matura per 16 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Trebbiano d'Abruzzo Solarea 2006
Agriverde (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Trebbiano d'Abruzzo Solarea si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e ananas seguite da aromi di vaniglia, miele, mandorla, biancospino, pera e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo. Trebbiano d'Abruzzo Solarea matura per 18 mesi in botte.

Abbinamento: Pesce arrosto, Stufati di pesce, Carne bianca arrosto



Montepulciano d'Abruzzo Plateo 2001
Agriverde (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Montepulciano

Prezzo: € 29,40

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Montepulciano d'Abruzzo Plateo si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, impenetrabile alla luce. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, liquirizia, cioccolato, cannella, cuoio, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori

intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, mora e prugna. Un vino ben fatto. Montepulciano d'Abruzzo Plateo matura per 24 mesi in vasche d'acciaio, 24 mesi in barrique e 24 mesi in bottiglia.

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



Veneroso 2004
Tenuta di Ghizzano (Toscana, Italia)

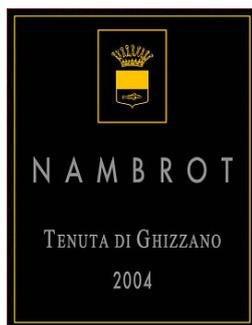
Uvaggio: Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 21,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Veneroso 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 prugna, amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella e macis. 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 mirtillo. Veneroso matura per 16 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Nambrot 2004
Tenuta di Ghizzano (Toscana, Italia)

Uvaggio: Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (20%), Petit Verdot (10%)

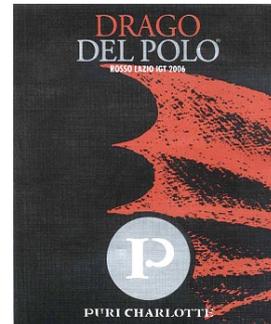
Prezzo: € 32,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Nambrot si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, mora, pepe rosa, cioccolato, macis,

pepe nero ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e ribes. Un vino ben fatto. Nambrot matura per 18 mesi in barrique.

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



Drago del Polo 2006
Charlotte Puri (Lazio, Italia)

Uvaggio: Aleatico

Prezzo: € 9,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Drago del Polo 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 fragola, lampone e ciclamino seguite da aromi di geranio, ciliegia, mirtillo e rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e abbastanza tannico, piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di fragola, lampone e ciliegia. Drago del Polo matura per 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Crostate di frutta e confettura



Petit Verdot 2006
La Rasenna (Lazio, Italia)

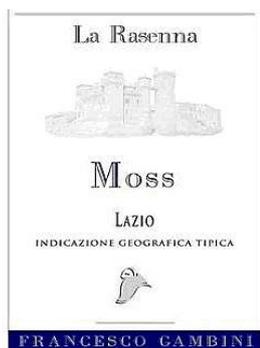
Uvaggio: Petit Verdot

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, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di violetta, vaniglia, tabacco, carruba 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 amarena, prugna e ribes. Questo Petit Verdot matura in botte.

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



Moss 2007
La Rasenna (Lazio, Italia)

Uvaggio: Moscato d' Alessandria (60%), Sauvignon Blanc (40%)

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆★

Moss si presenta con un colore giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, pesca e pera seguite da aromi di ortica, sambuco, mela, ananas e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e ananas. Moss matura per 4 mesi in vasche d'acciaio a cui segue un mese di affinamento in bottiglia.

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



Grechetto 2007
Saio (Umbria, Italia)

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 4,80

Punteggio: ◆◆◆●

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di biancospino, pera e anice. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e susina. Questo Grechetto matura in vasche d'acciaio.

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



Legenda Maior 2006
Saio (Umbria, Italia)

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Legenda Maior si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, mora, violetta, vaniglia, cacao e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Legenda Maior matura per 8 mesi in barrique a cui seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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

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.

Concluso il Convegno sui Vitigni Autoctoni Umbri

I vitigni autoctoni dell'Umbria costituiscono una inestimabile ricchezza per il patrimonio vitivinicolo della Regione: il Sagrantino tra i rossi e i Grechetti tra i bianchi sono infatti l'espressione più tipica di una produzione di vini in costante crescita qualitativa e sempre maggiormente apprezzata dal mercato. Per approfondire questo argomento l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, la più prestigiosa organizzazione nazionale nel settore vitivinicolo, ha dato appuntamento al Castello di Magione, in collaborazione con il Sovrano Ordine dei Cavalieri di Malta e della Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, ad alcuni tra i maggiori esperti e studiosi del settore. «Questo Convegno, ha dichiarato il professor Antonio Calò, presidente dell'Accademia, si inserisce nell'attenzione che la nostra Istituzione dedica a quella che considera la caratteristica

principale della viticoltura italiana, ossia una varietà di vitigni coltivati senza paragoni al mondo. Caratteristica che affonda le sue radici nella storia viticola del nostro paese ma che al tempo stesso si proietta nel futuro grazie a un notevole potenziale di sviluppo, sia in termini agronomici che dal punto di vista del prodotto».

Introdotti dal saluto del Sindaco di Magione, Massimo Alunni Proietti, i lavori sono stati avviati da una relazione del professor Mario Fregoni, dell'Università Cattolica di Piacenza, che ha inquadrato la tematica nella cornice più generale dell'importanza dei vitigni autoctoni, strumento principale per l'innovazione della vitivinicoltura italiana: «La valorizzazione dei numerosi e spesso sconosciuti vitigni che si coltivano nel nostro paese è una grande opportunità, che deve essere però sostenuta da un marketing efficace e dall'attenzione ai gusti dei consumatori. Lo sviluppo dei vitigni autoctoni si accompagna alla crescita della cultura dei vini monovitigno, che oggi rappresentano solo il 4% di tutte le DOCG e DOC italiane e che sono totalmente assenti dalle IGT».

Giuseppe Antonelli (Regione Umbria) ha analizzato l'evoluzione della viticoltura umbra in relazione al territorio: «Il patrimonio vitivinicolo umbro, pur in presenza di una forte riduzione della superficie vitata, che da oltre 22.000 ettari è passata in meno di vent'anni a 13.800 e, conseguentemente, del potenziale produttivo, si è molto rinnovato: oggi, il 70% della produzione umbra è di vini DOCG, DOC, e IGT. L'evoluzione produttiva è dovuta al rinnovamento dei vitigni grazie all'estirpazione dei vecchi vigneti: vi sono oltre 4.000 ettari di nuovi impianti e reimpianti». Un'analisi tecnica approfondita dei due vitigni più conosciuti e rappresentativi della viticoltura umbra è stata poi svolta dal professor Alberto Paliotti dell'Università di Perugia: «Mentre i Grechetti (che sono di due tipi differenti: G109 e G5) si devono confrontare con problematiche legate al rapporto tra qualità e costi, il Sagrantino nell'ultimo decennio ha conosciuto un vero e proprio boom, con un incremento del prezzo al dettaglio fino a sette volte». Ha chiuso i lavori il professor Gianfranco Montedoro dell'Università di Perugia, che ha illustrato le tecnologie enologiche per la valorizzazione dei vitigni autoctoni umbri.



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".



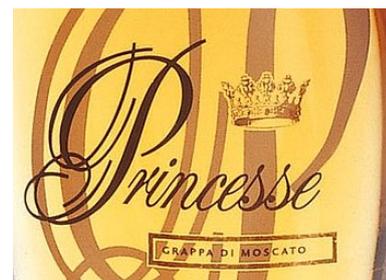
Grappa di Brachetto Casa Luparia (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Brachetto

Prezzo: € 11,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆☆

Questa grappa si presenta limpida, cristallina e incolore. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, fragola, lampone, ciliegia, rosa e mirtillo, 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 equilibrata, buona morbidezza, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di fragola, ciliegia e lampone. Una grappa ben fatta prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione. Alcol 42°.



Grappa Stravecchia di Moscato 3 Anni Princesse Casa Luparia (Piemonte, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco

Prezzo: € 90,00 - 70cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato chiaro, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli ed eleganti di uva, pesca, vaniglia, miele, nocciola, fico secco, tabacco e cioccolato, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di uva, pesca, miele e nocciola. Una grappa ben fatta prodotta con alambicco

discontinuo a bassa pressione. Matura per 3 anni in botti di rovere. 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	↔	Bradisismo 2003, Inama (Italia)
2	↔	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
3	↗	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
4	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
5	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
6	↘	Collio Bianco Col Disôre 2004, Russiz Superiore (Italia)
7	↗	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
8	↘	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
9	↗	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
10	↘	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
11	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
12	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
13	↘	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)
14	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
15	↘	Soave Classico Monte Alto 2004, Ca' Rugate (Italia)

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