

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno X - Numero 109, Estate 2012

Vini con Imprimatur

Nihil obstat quominus imprimatur. Questa celebre locuzione latina - letteralmente: nulla osta a che si stampi - era certamente la più auspicata da chiunque decidesse di scrivere un libro in tempi passati. Com'è noto, con questa locuzione si otteneva la licenza ecclesiastica per stampare un libro o altra pubblicazione; in mancanza di questa, la pubblicazione era destinata all'inclusione nel temuto *index librorum prohibitorum* (indice dei libri proibiti), elenco di libri considerati lesivi e disdicevoli per la morale e la fede cattolica. La locuzione, che si stampava all'inizio o alla fine dei libri, e che per semplicità si definiva *imprimatur*, forniva ai *comuni mortali* la rassicurazione sulla lettura di quel libro, al riparo dal rischio di commettere peccato e, soprattutto, dall'accusa di eresia o di altre infamanti definizioni che avrebbero turbato la soggiogata e plagiata moralità della gente. In altre parole, era un pietoso metodo per limitare la libertà di pensiero e quindi stabilire un ordine sociale ad esclusivo vantaggio di chi esercitava il potere.

Il termine *imprimatur* è generalmente usato, in senso lato, per indicare il ricevimento dell'autorizzazione o approvazione a fare o appartenere a qualcosa, insomma, un indiscutibile consenso ricevuto da un'alta autorità. L'*imprimatur*, in senso lato, è qualcosa che affascina la gente: sapere che c'è qualcuno, o qualcosa, che possa garantire un prodotto, una persona, un pensiero o un'idea, rassicura dal fatto, e dalla fatica, di prendere una posizione, senza comprendere e sentire - personalmente - la reale qualità. Questo atteggiamento è utile e dannoso allo stesso tempo. Diviene utile quando l'*imprimatur* è conferito *onestamente* da un organo o soggetto realmente competente senza altri interessi se non la promozione della vera qualità. Diviene dannoso quando invece è usato con il proposito di *imporre* qualcosa, di dubbia qualità, ma con l'unico scopo di decretarne il successo commerciale basandosi unicamente sulle etichette e non fatti concreti. Un prodotto mediocre, forte comunque di un *imprimatur*, riceve un notevole successo commerciale anche, e soprattutto, quando non lo merita affatto.

Superfluo fare esempi pratici: il mercato è pieno di prodotti di questo tipo. E anche la nostra società è piena di soggetti parimenti mediocri, se non penosi e patetici, ma destinati al successo solo perché "devono avere successo". Può il vino essere

un'eccezione? Certo che no. Il mondo del vino, per meglio dire, la maggioranza dei soggetti che operano nella produzione del vino, si affannano da sempre alla creazione di *certificati, norme, regole, marchi e denominazioni* sempre con lo scopo di conferire un *imprimatur* ai loro vini. Spesso - a quanto pare - questi soggetti si adoperano maggiormente su questi aspetti, piuttosto che concentrarsi su un presupposto fondamentale: la qualità non si ottiene con un certificato o una denominazione, ma unicamente con il presupposto culturale e morale di chi produce, a partire dalla vigna. Non ha senso - e non ha nessun riscontro pratico - dire che un vino appartenente a una denominazione o a una specifica "religione enologica" sia migliore di quelli al di fuori di questo *privilegio burocratico*.

Non mi piacciono le DOC e nemmeno le DOCG. Sia chiaro: non mi riferisco ai vini che appartengono alle denominazioni, ma all'istituzione del concetto della denominazione. Allo stesso modo, non mi piacciono i certificati e gli *imprimatur* conferiti ai vini biologici, biodinamici, naturali e chi più ne ha più ne metta. Non ha senso. Non possiamo nascondere il vino come espressione culturale e competenza di un produttore - interprete della propria visione enologica con il prezioso e fondamentale supporto dell'ambiente e della Natura - mettendo invece in risalto il fatto che quel vino, quel produttore, dispone di un certificato. Si potrebbe obiettare che le denominazioni e i *certificati* sono utili a tutelare il vino da eventuali frodi e contraffazioni, anche nell'interesse dei produttori, anche nell'interesse dei consumatori. Che dire, quindi, delle imbarazzanti differenze che si riscontrano troppo frequentemente nei vini appartenenti alla stessa denominazione o certificazione? Vini mediocri e di discutibile pregio, considerati alla stregua di altri vini di grande qualità e pregio, solo per il fatto di appartenere alla stessa denominazione o vantare lo stesso certificato. E quei vini, quale contributo apportano al prestigio e all'affidabilità della denominazione o della certificazione?

Appartenere a una denominazione, ottenere un certificato, aderire a un movimento o corrente di pensiero enologica, rappresenta - innegabilmente - una concreta possibilità commerciale. Non da meno, esercitano un certo influsso e un certo fascino sui consumatori: per molti l'*imprimatur* della deno-

DiWINEtaste OnLine

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

Sommario

Vini con Imprimatur	1
GUSTO DIVINO	
L'Andride Carbonica nella Degustazione	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	9

minazione o l'appartenenza a una determinata certificazione o stile, è rassicurante. Rassicurazioni che diventano poi abitudini difficili da cambiare, almeno fino a quando non interviene una nuova moda, un nuovo *imprimatur* pronto a offrire una nuova certezza nel calice, e tanto basta per essere convinti di avere fatto la scelta giusta che altri hanno deciso, o meglio, imposto. Esiste poi, e per fortuna, un crescente numero di appassionati di vino che, finalmente, vanno oltre e prendono come unico riferimento quello che trovano nel calice, restando indifferenti alle denominazioni, ai certificati, alle "benedizioni" di enti e istituzioni. Si concentrano sulla capacità del produttore e sul modo di raccontare il suo territorio e le sue uve. Per loro, meno male, se quel vino è DOC, naturale, biologico, biodinamico o altro, poco importa - almeno nel lecito della genuinità - e lasciano al calice la parola definitiva.

Ci sono produttori che da sempre fanno della qualità il loro personale *imprimatur*, lontani dalle denominazioni, dai certificati e da approvazioni burocratiche o istituzionali, dimostrando con i fatti il loro talento e il loro concetto di vino e territorio. Molti di questi - la storia enologica è piena di esempi - restano volutamente fuori dalle logiche delle denominazioni e certificazioni proprio perché sarebbero lesive e svantaggiose per il proprio "marchio". Non hanno nessun interesse a classificare i loro vini come "biologici", "biodinamici", "naturali" o in altro modo, nonostante questi metodi appartengano al loro processo viticulturale e produttivo. Non interessa loro mettere in risalto queste caratteristiche perché quello che hanno è un fattore ben più alto e prezioso di qualunque altro criterio enologico o viticulturale: la qualità e i fatti. Non hanno la necessità di nascondere eventuali carenze con etichette o certificati, seguire nuove religioni enologiche per farlo poi sapere al mondo. La qualità è un presupposto culturale che appartiene alla serietà e alla passione del produttore, oltre al suo talento di comprendere e interpretare al meglio un territorio, rispettandolo e rispettando i propri consumatori. Qualcosa che nessun *imprimatur* può garantire, ma è innegabile che certi *imprimatur* siano efficaci nell'appagare l'illusione di quelli che guardano solo l'etichetta e si accontentano dell'apparenza. «Siete voi (consumatori) che in un certo senso fate la qualità. Se ci sono vini cattivi è proprio perché ci sono dei cattivi bevitori. Il gusto è conforme alla rozzezza dell'intelletto: ognuno beve il vino che merita» diceva Émile Peynaud. Sagge parole.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

L'Anidride Carbonica nella Degustazione

Bollicine ed effervescenza sono il risultato della presenza nel vino dell'anidride carbonica, elemento che si produce naturalmente con la vinificazione ma anche aggiunto artificialmente

L'anidride carbonica è un elemento che svolge diversi ruoli in enologia. Questo gas, incolore e inodore, si può di fatto considerare la sostanza che ha fatto letteralmente "sognare" tutti gli amanti della bevanda di bacco - a partire dalla metà del 1600 - regalando momenti di classe, lusso e piacere. Il successo dello Champagne è infatti legato, oltre alla sua qualità, al fascino conferito dalle bollicine che, dal fondo del calice, danzano gioiosamente verso la superficie, effetto prodotto, appunto, dall'anidride carbonica. La *magia* dell'anidride carbonica non si manifesta unicamente nel calice, nella forma di bollicine e spuma, ma anche in bocca nella forma dell'effervescenza con il suo caratteristico "pizzicore". Anche questo stimolo tattile, brioso e gioioso, ha certamente contribuito al successo dello Champagne e di gran parte dei vini spumanti.

L'anidride carbonica stabilisce comunque un forte legame con il vino, anche in quelli privi di effervescenza nel calice, poiché questo gas è prodotto durante la fermentazione alcolica e, quando previsto dalle procedure enologiche, durante la cosiddetta *fermentazione malolattica*. Quest'ultima non si può infatti definire "fermentazione", ma più propriamente *conversione o degradazione malolattica*, poiché non si tratta di una "fermentazione" nel senso proprio del termine, ma della degradazione dell'acido malico in acido lattico e, appunto, anidride carbonica. La degradazione malolattica, va ricordato, non è svolta per mezzo di lieviti - come invece accade per la fermentazione alcolica o primaria - ma per opera di batteri lattici. L'anidride carbonica prodotta dalla fermentazione alcolica e dalla degradazione malolattica è generalmente dispersa, motivo per il quale, nella produzione dei vini da tavola "fermi" non si rilevano quantità significative di questo gas tali da produrre l'effetto della effervescenza.

La dispersione dell'anidride carbonica è favorita dalle normali pratiche enologiche, poiché la fermentazione è generalmente svolta in contenitori non ermetici, consentendo quindi all'anidride carbonica di disperdersi nell'aria. L'anidride carbonica prodotta durante la fermentazione, come vedremo più avanti, può essere opportunamente conservata così da conferire al vino effervescenza, come nel caso dei vini frizzanti e spumanti. L'anidride carbonica - esattamente come accade per le acque minerali e le bevande in genere - può essere aggiunta artificialmente al vino al termine della produzione. Questa pratica è generalmente usata nei cosiddetti "vini alla spina frizzanti", disponibili in alcuni ristoranti e serviti al tavolo in brocche, così come per alcuni vini in bottiglia. Va detto che la qualità della solubilizzazione dell'anidride carbonica nel vino varia enormemente in funzione della tecnica impiegata, fattore che influisce in modo significativo anche nell'effetto organolettico prodotto da questo gas.

Nell'enologia di qualità, la solubilizzazione dell'anidride carbonica nei vini è generalmente ottenuta con due metodi

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno X - Numero 109, Estate 2012

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2012 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

principali: mediante la rifermentazione in bottiglia oppure la fermentazione o rifermentazione in autoclave, cioè un contenitore a tenuta ermetica. In entrambi i casi, l'obiettivo è lo stesso: impedire la dispersione dell'anidride carbonica così da ottenere la solubilizzazione del gas nel vino producendo la caratteristica effervescenza. La rifermentazione in bottiglia è alla base del *méthode champenoise* - notoriamente impiegato per la produzione dello Champagne - del *metodo classico*, *metodo Franciacorta*, *metodo benedettino* e *metodo cava*. Un altro metodo che si basa sulla rifermentazione in bottiglia, meno conosciuto di quelli precedenti ma ancora in uso per la produzione di certi vini francesi, come Gaillac e Limoux, è il *méthode rurale*, conosciuto anche come *méthode artisanale*, *méthode ancestrale* o *méthode gaillacois*.

La fermentazione o rifermentazione in autoclave è una tecnica che prevede l'impiego di un contenitore a perfetta tenuta ermetica. Questo metodo è conosciuto come *metodo Martinotti* o *metodo Charmat*, dal nome dei due tecnici che lo hanno ideato e perfezionato. La fermentazione in autoclave è stata infatti ideata da Federico Martinotti nel 1895 presso l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti e successivamente ripreso e perfezionato nel 1910 dal francese Eugène Charmat. Il metodo è oggi prevalentemente conosciuto come *metodo Charmat* - ingiustamente disconoscendo il merito di Federico Martinotti - e, meno comunemente, *metodo Charmat-Martinotti* o *metodo italiano*. La produzione di un vino spumante mediante il *metodo Charmat* prevede una durata media di tre o sei mesi. L'enologo Nereo Cavazzani, verso la fine degli anni 1970, riprese questo metodo e mise a punto una procedura che allungava i tempi fra i sei e i dodici mesi, favorendo quindi anche la maturazione del vino.

I due metodi sono oggi conosciuti come *metodo Charmat corto* - o semplicemente *metodo Charmat*, nel caso la produzione abbia una durata variabile fra i tre e sei mesi; *metodo*

Charmat lungo o *metodo Cavazzani*, quando la durata è compresa fra i sei e dodici mesi. Per completezza, è bene ricordare che il metodo ideato da Nereo Cavazzani prevede l'impiego di agitatori all'interno dell'autoclave, i quali, periodicamente, rimettono in sospensione i sedimenti di fermentazione, conferendo al vino una maggiore struttura e una maggiore complessità sensoriale. L'obiettivo dei vari metodi è quello di ottenere un vino nel quale sia presente anidride carbonica - quindi un vino effervescente - tuttavia è bene precisare che la qualità del risultato è significativamente diversa nei tre metodi. Il metodo classico consente di ottenere una solubilizzazione dell'anidride carbonica di alta qualità, con bollicine sottili e finissime, cremose. Per contro, è il metodo più costoso, poiché la sua durata può protrarsi anche per diversi anni. Il metodo di minore qualità, e anche il più semplice ed economico, è l'aggiunta artificiale nel vino, con il risultato di ottenere bollicine grossolane e un'effervescenza spesso aggressiva e sgraziata.

L'anidride carbonica non è solamente utile a produrre effervescenza. Durante la fermentazione alcolica è molto efficace nella conservazione del vino. Grazie al maggiore peso rispetto all'ossigeno, l'anidride carbonica forma un'efficace strato sopra la superficie del vino, spingendo letteralmente fuori l'ossigeno dal contenitore di fermentazione evitando quindi l'ossidazione. L'effetto di protezione dell'anidride carbonica si verifica anche nella produzione dei vini spumanti, sia quelli prodotti con il metodo classico, quindi rifermentati in bottiglia, sia quelli prodotti con il metodo Charmat-Martinotti. Durante la rifermentazione, la produzione di anidride carbonica, oltre a produrre pressione e a solubilizzarsi nel vino, svolge un ottimo ruolo di protezione, evitando il contatto con l'ossigeno e quindi l'ossidazione. I vini rifermentati in bottiglia possono infatti conservarsi virtualmente per periodi di molte decine di anni, proprio grazie alla presenza di anidride carbonica. Il declino si verificherà al momento della *sboccatura*, quando la bottiglia sarà aperta per consentire l'eliminazione dei sedimenti, operazione che consentirà l'ingresso dell'ossigeno.

Sarà infatti quella piccola quantità di ossigeno a contribuire alla maturazione dello spumante in bottiglia e, nel contempo, al suo inesorabile declino nel corso degli anni. Dal punto di vista tecnico, la produzione di vini spumanti mediante il metodo classico, oltre ad essere il metodo che consente di ottenere la migliore qualità in questo stile di vini, è anche quello che può garantire una migliore conservabilità del prodotto. Come già detto, fino al momento della sboccatura, il contenuto della bottiglia prodotto con il metodo classico può conservarsi per un periodo virtualmente indeterminato. L'effetto conservante dell'anidride carbonica, isolando il vino dall'ossigeno, consente infatti ai produttori di questo stile di vino di potere immettere periodicamente nel mercato annate molto vecchie, anche di decine di anni. Per chiarezza, va detto che si tratta di vini sboccati pochi mesi prima della commercializzazione, dopo avere consentito loro di "riposare" ed "evolvere" in bottiglia per molti anni. Il risultato si esprime nel calice con qualità organolettiche di incredibile complessità pur conservando ancora un'invidiabile freschezza.

In accordo alle disposizioni di legge, i vini effervescenti appartengono a categorie specifiche a seconda della pressione interna della bottiglia e prodotta dall'anidride carbonica. Il vino si definisce spumante nel caso la pressione in bottiglia, misurata alla temperatura di 20 °C, non sia inferiore a 3,5 bar;



Le bollicine degli spumanti si sviluppano grazie alla presenza dell'anidride carbonica

vini con pressione compresa fra 1 e 2,5 bar si definiscono invece "frizzanti". Dal punto di vista tecnico, la produzione della pressione di 1 bar per litro all'interno della bottiglia, richiede la fermentazione di 4,3 grammi di zucchero, dei quali, parte saranno convertiti in alcol dai lieviti e parte in anidride carbonica. Considerando quindi la tipica pressione in bottiglia degli spumanti metodo classico, generalmente pari a 6 bar, per ottenere questa pressione, nel vino base dovranno essere presenti circa 25 grammi di zucchero per litro. Com'è noto, questa quantità di zucchero è aggiunta insieme ai lieviti al vino base - che è un vino secco e totalmente vinificato - così da attivare la seconda fermentazione.

Dal punto di vista sensoriale, l'anidride carbonica produce gli stessi effetti indipendentemente dal metodo utilizzato per la sua solubilizzazione nel vino. Le uniche differenze apprezzabili - anche in modo significativo - riguardano prevalentemente le sensazioni tattili, mentre l'effetto gustativo, e l'interazione con gli altri stimoli, è il medesimo. La prima impressione che si riceve dall'anidride carbonica al momento dell'immissione in bocca, è rappresentata dalla caratteristica effervescenza, una sensazione tattile che produce il tipico "pizzicore". L'intensità e la delicatezza di questo stimolo varia in modo significativo dalla tecnica di produzione e, in particolare, dalla dimensione delle "bollicine" e come il gas è stato solubilizzato nel vino. Il processo di addizione artificiale di anidride carbonica produce un'effervescenza piuttosto violenta e intensa, con bollicine grossolane, che in bocca diventa aggressiva, spesso fastidiosa e perfino dolorosa.

Sensazione ben diversa è quella percepita negli spumanti metodo classico. In questi vini, infatti, la dimensione delle bollicine è decisamente inferiore, producendo comunque un'efficace sensazione di effervescenza, tuttavia meno aggressiva in bocca e, nei casi di eccellenza, conferiscono al vino un'elegante *cremosità*. Per quanto concerne il gusto, l'anidride carbonica ha un sapore tendenzialmente acidulo, stimolo che è generalmente percettibile, quando disciolta in acqua, a concentrazioni superiori a 200mg/l, mentre la soglia si alza a 500mg/l nel caso del vino. Il suo sapore acidulo si aggiunge, ovviamente, alla sensazione di acidità conferita al vino da tutte le sostanze acide presenti, accentuando quindi la freschezza del vino. Dal punto di vista gustativo, l'anidride carbonica tende ad accentuare le cosiddette sensazioni "dure" presenti nel vino, pertanto l'intensità dell'astringenza e dell'acidità aumentano in presenza di questo gas.

Per contro, l'anidride carbonica attenua gli stimoli prodotti dalle sostanze cosiddette "morbide", come la dolcezza, la morbidezza e l'alcolicità. Un vino effervescente, esattamente come qualunque bevanda addizionate di anidride carbonica, risulta, di fatto, meno dolce e meno alcolico di quanto non sia effettivamente. Qualora si consenta all'anidride carbonica di liberarsi completamente dal vino, per mezzo dell'agitazione del calice, si percepirà una maggiore sensazione della dolcezza e degli effetti pseudocalorici dell'alcol, accentuando, nel contempo, la morbidezza. L'accentuazione dell'astringenza, in particolare, giustifica la scarsa disponibilità di vini spumanti prodotti con uve a bacca rossa, poiché questo porterebbe a un vino eccessivamente squilibrato e allappante. L'anidride carbonica, quindi, svolge un ruolo fondamentale nell'equilibrio gustativo del vino. L'effetto di questo gas è infine utile anche nella fase olfattiva della degustazione. Quando l'anidride carbonica si libera

dalla superficie del vino, trasporta con sé anche le sostanze aromatiche, facilitando, seppure marginalmente, la percezione dei profumi.



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



Gambellara Classico Ceneri delle Taibane 2010 Cristiana Meggiolaro (Veneto, Italia)

Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 11,80

Punteggio: ◆◆◆◆

Gambellara Classico Ceneri delle Taibane si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina seguite da aromi di biancospino, ginestra, miele, mandorla, nespola e minerale. 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 mela, pera e susina. Gambellara Classico Ceneri delle Taibane matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, Carne bianca saltata, Zuppe di pesce e funghi



**Reciota di Gambellara Classico Maestà 2008
Cristiana Meggiolaro (Veneto, Italia)**

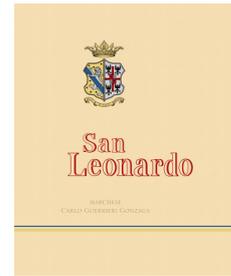
Uvaggio: Garganega

Prezzo: € 14,50 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Reciota di Gambellara Classico Maestà si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, fico secco e mandorla seguite da aromi di albicocca secca, confettura di mele cotogne, dattero, miele, mallo di noce e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, miele e albicocca secca. Reciota di Gambellara Classico Maestà fermenta in barrique per 6 mesi a cui seguono 12 mesi di affinamento in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Abbinamento: *Crostate di frutta secca, Pasticceria secca*



**San Leonardo 2006
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Cabernet Franc (30%), Merlot (10%)

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

San Leonardo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, lampone, pepe rosa, vaniglia, tabacco, cannella, cacao, liquirizia ed eucalipto. In bocca ha eccellente 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 ribes, amarena e prugna. San Leonardo matura per 24 mesi in barrique a cui seguono almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Villa Gresti 2006
Tenuta San Leonardo (Trentino, Italia)**

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

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Villa Gresti si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, peperone, fagiolino, cioccolato, macis ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna. Villa Gresti matura per 12 mesi in barrique seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Cuvée 1868 Brut
Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)**

Uvaggio: n.d.

Prezzo: € 11,00

Punteggio: ◆◆◆

Cuvée 1868 Brut si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, mela e ananas seguite da aromi di biancospino, susina, ginestra e agrumi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e pesca. Cuvée 1868 Brut è prodotto con il metodo Charmat lungo 9 mesi.

Abbinamento: *Antipasti, Risotto con crostacei e verdure, Zuppe di verdure, Crostacei saltati*



**Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry
Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Glera

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆★

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e pesca seguite da aromi di glicine, ananas, ginestra e agrumi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e piacevole dolcezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e pera. Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry fermenta in autoclave.

Abbinamento: *Dessert alla crema, Semifreddo*



**Freisa d'Asti Vigna del Forno 2009
Cascina Gilli (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Freisa

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Freisa d'Asti Vigna del Forno si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, fragola e prugna seguite da aromi di lampone, mora, rosa e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, fragola e prugna. Freisa d'Asti Vigna del Forno matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: *Affettati, Carne saltata con funghi, Stufati di carne*



**Malvasia di Castelnuovo Don Bosco 2011
Cascina Gilli (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Malvasia di Schierano

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆🌟

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco si presenta con un colore rosso rubino chiaro e sfumature rosso rubino, trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, rosa e fragola seguite da aromi di lampone, ciliegia, iris, ciclamino, mirtillo e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, fragola e ciliegia. Questa Malvasia di Castelnuovo Don Bosco fermenta in autoclave.

Abbinamento: *Dolci alla crema, Semifreddo, Dolci alla frutta*



**Zanotto Col Fondo 2010
Zanotto (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Glera

Prezzo: € 10,00

Punteggio: ◆◆◆★

Zanotto Col Fondo si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, velato, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pesca e ananas seguite da aromi di mandorla, camomilla, crosta di pane, glicine e biancospino. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e mandorla. Zanotto Col Fondo rifermenta in bottiglia e senza separare i sedimenti della rifermentazione. Si suggerisce di servirlo con il proprio sedimento, agitando delicatamente la bottiglia prima di versare.

Abbinamento: *Pasta e risotto con crostacei e verdure, Crostacei saltati, Zuppe di verdure*



**Torgiano Bianco Torre di Giano Vigna Il Pino 2009
Lungarotti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Trebbiano Toscano (70%), Grechetto (30%)

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Torgiano Bianco Torre di Giano Vigna Il Pino 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, pera e susina seguite da aromi di biancospino, vaniglia, mandorla, nocciola, ginestra e minerale. 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 mandorla. Una parte di Torgiano Bianco Torre di Giano Vigna Il Pino matura in barrique per 3 mesi.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Crostacei alla griglia, Carne bianca arrosto



**Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio
2006
Lungarotti (Umbria, Italia)**

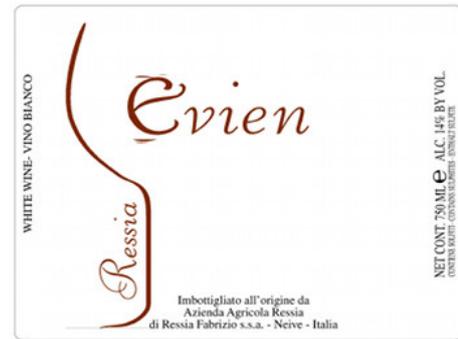
Uvaggio: Sangiovese (70%), Canaiolo Nero (30%)

Prezzo: € 26,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, lampone, vaniglia, tabacco, cioccolato, pepe rosa, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio matura per 12 mesi in barrique a cui seguono oltre 3 anni di affinamento in bottiglia.

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



**Evien 2011
Ressia (Piemonte, Italia)**

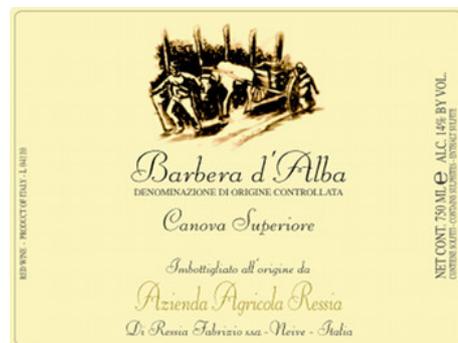
Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 8,30

Punteggio: ◆◆◆◆

Evien si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva, pera e pesca seguite da aromi di rosa bianca, bergamotto, mela, susina, salvia e lavanda. 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 uva, pera e pesca. Una parte di Evien matura in botti di acacia.

Abbinamento: Crostacei alla griglia, Zuppe di funghi, Paste ripiene



**Barbera d'Alba Superiore Canova 2010
Ressa (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Barbera d'Alba Superiore Canova 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 ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, mora, pepe rosa, cannella e un accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barbera d'Alba Superiore Canova matura per 18 mesi in botte a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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

Fattori: Rivoluzione in Bianco

Anche nei vini bianchi longevità fa rima con qualità. Ne è convinta la Società Agricola Fattori che si propone di avviare una rivoluzione nel pensiero degli amanti del vino: il Soave non va consumato solo giovane, ma se prodotto con attenzione, può diventare anche un vino d'annata. Il trascorrere degli anni insomma può rendere il Soave un prodotto da collezionare tanto quanto un Amarone o un Barbera. A stimolare questa rivoluzione è stata l'attenzione che la Società Agricola Fattori dedica alla produzione, dalla cura delle viti fino all'imbottigliamento. Un patrimonio di energie che contribuisce a ottenere un vino di qualità che merita di essere valorizzato per più di una stagione. «Il consumatore è invitato che i vini bianchi debbano essere sempre degustati giovani - spiega Antonio Fattori - quello che ci proponiamo è invece di aprire uno scenario nuovo per gli amanti dell'enologia, per scoprire la longevità "in bianco", in particolare del nostro Motto Piane e al Danieli ai quali dedichiamo un intenso lavoro di ricerca». Con più di un secolo di storia, la Società Agricola Fattori oggi condotta dai fratelli Antonio e Giovanni, ha raggiunto in questi anni risultati importanti intraprendendo, al tempo stesso, nuove sfide. Tra queste vi è quella di produrre in sintonia con l'ambiente, attraverso, ad esempio, concimazioni organiche e sperimentando anche nuove tecniche.

In Scena la Quinta Edizione di "Paese di Vino Ieri e Oggi"

Grande attesa per il ritorno di "Paese di Vino Ieri e Oggi", iniziativa di vino, gastronomia e storia, alla sua quinta edizione, ideata dal comitato festeggiamenti di Istia d'Ombrone (Grosseto) che si svolgerà sabato 14 luglio, dalle ore 20.00, nel suggestivo centro storico del paese. Protagonisti assoluti 25 produttori vitivinicoli in rappresentanza del Morellino di Scansano DOCG, del Montecucco DOC e del Monteregio DOC, che presenteranno le proprie eccellenze in una cornice straordinaria. Il centro storico verrà, infatti, allestito, per rievocare le atmosfere di fine '800, per un intrattenimento e un'emozione unica per i visitatori.

«Paese di Vino - realizzato con il contributo della Camera di Commercio di Grosseto il patrocinio del Comune di Grosseto e gli sponsor aderenti - prevederà numerose attrazioni: unitamente alle degustazioni dei vini locali, di produttori agricoli e dei piatti semplici della tradizione maremmana, i ristoranti del paese Terzo Cerchio e La Cantina presenteranno piatti speciali oltre a quelli già presenti in carta. Saranno, aperte, inoltre,

tutte le attività commerciali di Istia e il pubblico potrà godere di accattivanti intrattenimenti musicali. A inaugurare questa quinta edizione una visita guidata gratuita con partenza dalla Torre del Paese alle ore 18.30 per scoprire o riscoprire le ricchezze culturali e archeologiche dell'antico borgo.

L'allestimento tematico di fine '800 prevederà anche un'esposizione artigianale a cura dell'associazione Donne di Maremma e a cura di artigiani locali: a fare da protagonista la mostra di biancheria di fine '800 affiancata da quadri, ceramiche raku, lavori a maglia, legno e molto altro ancora. Sarà possibile degustare i vini fino alle ore 24, grazie al costo del bicchiere e della tracolla a 6 euro che consentirà l'assaggio di tutte le etichette presenti. Per informazioni: Terzo cerchio, tel. 0564 408389 - La Cantina, tel. 0564 408176



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 Cuore di Vinsanto Nannoni (Toscana, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Vinsanto

Prezzo: € 69.00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta limpida, incolore e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di miele, uva passa, cera d'api, nocciola, pesca matura e mela cotogna, 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 passa, miele, nocciola e mela cotogna. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. 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	↔	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
2	↔	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
3	↔	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
4	↗	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
5	↘	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
6	↗	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)
7	↘	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
8	↗	Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
9	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
10	↘	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
11	↗	Avvoltoire 2009, Moris Farms (Italia)
12	↘	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
13	↗	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari (Italia)
14	☆	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo (Italia)
15	↘	Confini 2007, Lis Neris (Italia)

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