

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XIV - Numero 153, Estate 2016

2016: L'Uva che Verrà

Negli ultimi anni, almeno in Italia, sembra che l'antico adagio "non ci sono più le stagioni di una volta" sia molto appropriato all'andamento meteorologico del Paese. A ben guardare i capricci della primavera appena conclusa, sembra di stare in un paese tropicale anziché in Italia. Si spera l'estate sia più clemente e che possa regalare un andamento più regolare e decisamente coerente con questa stagione. Qualora dovesse continuare l'andamento della primavera, i vignaioli e gli agricoltori avranno motivo di preoccuparsi seriamente. Piogge e temporali hanno accompagnato la quasi totalità della primavera, con escursioni di temperatura che sono andati dal freddo fino al caldo accompagnato da umidità. Attingendo sempre dall'antica saggezza popolare del nostro Paese, vien proprio da dire "non ci sono più le mezze stagioni". I meteorologi ci assicurano che, valutando la quantità di acqua delle precipitazioni primaverili, questa pare essere nella norma. Il punto, in ogni caso, è la concentrazione e l'andamento delle precipitazioni che sembrano essere diluvi anziché piogge primaverili.

La temperatura è stata bizzarra tanto quanto la pioggia. In particolare nel mese di aprile, nel periodo durante il quale la vite inizia a germogliare e si verifica la ripresa vegetativa delle piante. In certe zone d'Italia - non da meno, in alcune parti d'Europa - si sono addirittura verificate delle gelate con conseguenze anche serie nei vigneti. In Borgogna e nella Valle della Loira, in particolare, la gelata che si è verificata in aprile ha letteralmente bruciato i germogli delle viti che si stavano affacciando per diventare uva. Questo significa che, nelle zone colpite, si verificherà un cospicuo ritardo vegetativo poiché le piante che hanno subito la gelata - ammesso siano nella giusta condizione - dovranno generare nuovi germogli. In queste zone, inevitabilmente, la vendemmia sarà ritardata proprio per consentire ai nuovi germogli di giungere a piena maturazione, condizioni meteorologiche estive e autunnali permettendo.

Anche l'Italia è stata interessata all'anomala ondata di freddo che si è verificata in aprile e le regioni a lamentare i danni più ingenti nei vigneti sono state Abruzzo e Molise. In alcuni casi, i vignaioli hanno già dichiarato che, a causa dei danni subiti, è molto probabile che, per loro, l'annata 2016 sarà fortemente limitata. Non tutto è perduto, ovviamente. L'estate sta

per arrivare e, ammesso non continui i capricci della primavera, c'è ancora possibilità e margine di recupero. Chi si occupa di agricoltura e viticoltura sa che è sempre bene alzare lo sguardo al cielo. Non per invocare l'intervento divino, piuttosto per controllare e, possibilmente, prevenire gli effetti delle condizioni meteorologiche. Questo è ovviamente possibile solo in caso di fenomeni meteorologici "benevoli" e controllabili, non certo nel caso di eventi infausti e devastanti, come la grandine o, appunto, le gelate.

Le abbondanti piogge primaverili hanno costretto i viticoltori a intervenire in modo opportuno contro la peronospora e l'oidio. Queste due patologie sono infatti particolarmente attive dalla metà della primavera fino alla prima parte dell'estate, quando si verifica l'inizio e lo sviluppo dei grappoli. Le misure di prevenzione contro queste due patologie consistono in trattamenti di solfato di rame per la peronospora e zolfo per l'oidio. L'impiego di queste due sostanze è da molti considerato *tradizionale* - quindi accettabile - ricordando che esistono anche altri trattamenti fitosanitari e da molti perfino considerati meno nocivi per l'ambiente. Si deve infatti osservare che, nonostante il solfato di rame sia efficace contro la peronospora, si tratta comunque di un metallo pesante e che durante la somministrazione è assorbito anche dal suolo.

Pioggia, nebbia ed escursioni termiche portano inoltre umidità e di conseguenza muffa. A onore del vero, è ancora presto per preoccuparsi della muffa, di certo diventa un problema serio quando i grappoli sono formati e vanno verso la maturazione. Qualora l'estate dovesse essere capricciosa quanto la primavera, la muffa sarà inevitabilmente un serio rischio per la vendemmia, in particolare a settembre. Va ricordato che la presenza della muffa, quando si sviluppa in particolari modalità, è sempre benvenuta nei vigneti dei produttori che si dedicano ai vini cosiddetti muffati, mentre è una maledizione per tutti gli altri. Si deve inoltre osservare che non tutte le uve subiscono i medesimi effetti della muffa, poiché in quelle che hanno acini con buccia spessa l'attacco risulta del tutto vano e trascurabile. Non si può invece dire lo stesso per le varietà a buccia sottile, come per esempio le tante uve appartenenti alla numerosa famiglia delle Malvasie, ampiamente presenti in Italia.

Sommario

2016: L'Uva che Verrà	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Corvina e Marzemino	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Guide Parade	8

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

Non ci resta che confidare in un'estate coerente con il proprio andamento, visto che di piogge e temperature severe se ne sono viste e sentire fin troppe in primavera. Sicuramente le viti hanno cospicue riserve idriche dalle quali attingere nel sottosuolo. Questo significa che - qualora l'estate dovesse essere afosa e siccitosa - le radici possono confidare nell'acqua presente nelle profondità del suolo. Le abbondanti precipitazioni primaverili, non da meno le basse temperature, avranno conseguenze sul ciclo vegetativo della vite e potrebbero inoltre determinare ritardi nella maturazione delle uve e quindi nella vendemmia. Non ci resta che confidare in un'estate più regolare e meno capricciosa dell'appena trascorsa primavera e che il 2016 possa regalarci eccellenti vini. Il mio pensiero, non lo nego, va a tutti quei viticoltori che, comprensibilmente, questa estate continueranno a guardare il cielo, confidando di portare in cantina uve strepitose per poi emozionarci, ancora una volta, con i loro vini.

Antonello Biancalana



GUSTO DiVINO

Contrasti di Corvina e Marzemino

Due regioni confinanti e che spesso hanno dato prova di grandissimi vini, Veneto e Trentino sono le patrie delle due uve della nostra degustazione per contrasto

Torniamo a versare nei nostri calici vini prodotti con uve rosse e lo facciamo con due varietà che svolgono un ruolo molto importante nelle loro rispettive regioni. Parliamo infatti di Corvina e Marzemino, rispettivamente protagonisti dello scenario viticolo ed enologico di Veneto e Trentino. La Corvina è l'uva più rappresentativa dei vini della Valpolicella e di Bardolino, la varietà alla base dei celeberrimi Amarone e Recioto della Valpolicella. Il Marzemino, innegabilmente, non gode della stessa fama della Corvina, tuttavia è capace di produrre vini interessanti, forte inoltre di un passato glorioso

che l'ha reso celebre anche fuori dai confini della sua terra di origine. Due uve, in ogni caso, molto diverse fra loro e che non hanno legami di alcun tipo, nonostante la relativa vicinanza geografica delle due aree dove si coltivano. Distanze che si rilevano, soprattutto, nei vini che si ottengono da queste due varietà.

La Corvina trova la sua massima diffusione nel vasto territorio della Valpolicella ed è praticamente presente solo in Veneto, salvo marginali e rare eccezioni. Il Marzemino è diffuso in diverse zone del settentrione d'Italia e, nonostante sia fortemente legato al Trentino, è presente anche nella produzione di vini di altre regioni. A tale proposito, si ricordano le DOC lombarde di Garda - condivisa con il vicino Veneto - Botticino, Cellatica, Capriano del Colle e Riviera del Garda Bresciano. In Veneto è presente nelle aree DOC di Breganze e Merlara, infine a Reggio Emilia è parte della produzione dei vini DOC Colli di Scandiano e Canossa. Entrambe le varietà si prestano alla vinificazione di diversi stili, riconoscendo - in questo senso - una maggiore versatilità al Marzemino, talvolta impiegato anche per la produzione di vini frizzanti.

Corvina

Quando si parla della Corvina è inevitabile non parlare del vino più celebre che si ottiene da questa uva: l'Amarone della Valpolicella. In realtà, la Corvina è impiegata anche in altri vini del Veneto e la ritroviamo, fra l'altro, nei rossi della Valpolicella, di Bardolino e Garda, oltre al Recioto della Valpolicella. L'interesse per la Corvina - probabilmente supportato anche dal successo dell'Amarone e dei vini della Valpolicella - ha raggiunto, con discreto successo, addirittura i vigneti di altri paesi del mondo. Impiegata generalmente in unione con altre varietà - Rondinella, Molinara e Corvinone su tutte - la Corvina è capace di produrre interessanti vini anche quando utilizzata in purezza. Una scelta, a onore del vero, che solo pochi produttori adottano, attratti probabilmente dal vantaggio commerciale che il nome Valpolicella assicura nelle vendite.

Le origini della Corvina sono piuttosto incerte, attribuendo comunque al territorio di Verona la sua terra di origine. Le citazioni storiche della Corvina - il quale nome completo è *Corvina Veronese* - sono infatti piuttosto rare e spesso confuse, pertanto la determinazione della sua origine risulta piuttosto difficile. La Corvina è stata inoltre oggetto di confusione, in particolare con la varietà Corvinone, a lungo considerata una sua variante genetica. Si tratta, in realtà, di due varietà distinte e senza alcun legame e che sempre più frequentemente ritroviamo insieme nella produzione dei vini della Valpolicella. La Corvina, usata in purezza, è capace di regalare vini eleganti e piacevoli, grazie alle sue caratteristiche si adatta bene sia alla vinificazione in contenitori inerti sia in quelli di legno. A questo proposito, la degustazione dei vini fatti con Corvina in purezza, rivelano una natura ben diversa da quella più robusta dell'Amarone, nel quale questa uva è presente in quantità significative.

Marzemino

Il Marzemino è una delle varietà a bacca rossa più conosciute del Trentino e con la quale si producono vini di estrema piacevolezza e di rilevante interesse enologico. Questa celebre

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XIV - Numero 153, Estate 2016

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2016 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

varietà - che oggi si identifica prevalentemente con il Trentino - può vantare un passato glorioso, tanto che i suoi vini erano presenti e apprezzati nelle tavole delle classi sociali abbienti d'Europa. La sua notorietà, e l'evidente bontà dei suoi vini, arrivò perfino a renderlo protagonista nell'opera Don Giovanni di Wolfgang Amadeus Mozart il quale, pare, avesse una certa predilezione per questo vino. Si racconta infatti che il giovane Mozart, durante i suoi soggiorni in Trentino, ebbe l'occasione di conoscere e apprezzare il Marzemino. Celebre è infatti la scena nella quale Don Giovanni - nel libretto di Lorenzo Da Ponte - chiede al suo servitore Leporello "Versa il vino. Eccellente *Marzimino!*". Una citazione che testimonia la celebrità di quel vino a quei tempi ed è noto che fosse particolarmente apprezzato nelle tavole dei nobili di Austria.

Sull'origine del Marzemino si hanno notizie certe, nonostante la confusione che si è verificata in anni passati, e l'ipotesi più accreditata vuole infatti che questa varietà provenga dall'Asia Minore. Si ritiene che il Marzemino abbia origine dalla città di Merzifon - in Turchia, sulle rive del Mar Nero - e giunge prima in Veneto per poi diffondersi anche in Lombardia e Trentino. È proprio in quest'ultima regione che il Marzemino trova la sua terra d'elezione, in particolare nella Vallagarina nelle zone di Isera e Volano. Va comunque detto che quest'uva è diffusa anche in altre aree d'Italia e la ritroviamo in diversi vini DOC della Lombardia, Veneto e Emilia-Romagna. Il Marzemino produce vini di elevata piacevolezza grazie anche al suo esuberante profilo aromatico e, non da ultimo, un'elegante astringenza che trova un giusto equilibrio con l'alcol. Per questo motivo i produttori tendono a proporre versioni di Marzemino destinate al pronto consumo ed è convinzione diffusa che i suoi vini non abbiano potenziale di maturazione nel tempo. In realtà, quando prodotto con questo esplicito scopo, il Marzemino è capace di produrre vini che possono felicemente maturare e migliorare per alcuni anni.

La Degustazione

La scelta dei due vini da degustare per contrasto prenderà in esame bottiglie prodotte rispettivamente con Corvina e Marzemino in purezza. La scelta del Marzemino è relativamente semplice poiché è spesso vinificato in purezza, pur ricordando che è sovente unito ad altre varietà, soprattutto in Lombardia. La scelta della Corvina presenta invece maggiore difficoltà poiché la vinificazione di quest'uva in purezza è limitata a pochi casi. Sceglieremo comunque una Corvina vinificata in purezza nel territorio di Verona e maturata in contenitori inerti proprio per favorire l'apprezzamento delle sue qualità sensoriali. Anche il Marzemino della nostra degustazione sarà vinificato in purezza e maturato in contenitori inerti - tecnica ampiamente usata con questa uva - e sceglieremo una bottiglia proveniente dalla zona d'Isera. Entrambi i vini non dovranno avere più di due anni di vita e saranno degustati alla temperatura di 17 °C.

La nostra degustazione per contrasto inizia, come di consueto, dall'analisi visiva dei due vini, cioè da come si presentano al calice. Il primo vino che prenderemo in esame è la Corvina. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e osserviamo la base del vino: si rileverà un colore rosso rubino intenso e brillante con una trasparenza moderata. La sfumatura della Corvina - osservata all'estremità del vino, verso l'apertura del calice - mostra un colore rosso rubino e, talvolta, ten-



Il colore del Marzemino. Si noti la sfumatura porpora verso l'apertura del calice

dente al granato. Passiamo ora all'osservazione del Marzemino. La base del calice offre alla vista del degustatore un colore rosso rubino intenso, quasi cupo, decisamente più profondo della Corvina. La trasparenza del Marzemino è evidentemente inferiore rispetto al primo vino. La sfumatura si presenta con un colore che rivela spesso delle tonalità rosso porpora, perfettamente fuse al rosso rubino.

I profumi espressi da Corvina e Marzemino richiamano in modo diretto i frutti a polpa rossa e nera, seppure con evidenti differenze. La Corvina, per così dire, si esprime con sensazioni decisamente più *morbide* e *calde* rispetto al Marzemino che, spesso, regala un profilo olfattivo più fresco. I profumi che si percepiscono dalla Corvina in purezza richiamano amarena, mora e prugna, spesso tendenti a sensazioni di frutta matura. Come già detto, il Marzemino coltivato in Vallagarina regala al naso sensazioni di frutta che, messe a confronto con la Corvina, sembrano avere un profilo più fresco. Al naso si percepiscono profumi di ciliegia, prugna, lampone, mirtillo e, molto spesso, piacevoli profumi di mandorla. Fra i profumi riconducibili al mondo dei fiori, nel Marzemino si percepisce prevalentemente la violetta.

Procediamo con l'esame olfattivo dei due vini iniziando dal vino prodotto con la Corvina. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione, operazione che ci permetterà di apprezzare l'apertura del vino. Dal calice si apprezzano profumi intensi e netti di amarena, prugna e mora ai quali segue, subito dopo, il profumo della violetta. Roteiamo il calice, così da favorire l'ossigenazione del vino, quindi l'ulteriore espressione olfattiva, e procediamo con una nuova olfazione. Si percepiscono ora i profumi di mirtillo, lampone e, talvolta, la rosa. Passiamo ora al calice di Marzemino e valutiamo la sua apertura. Al naso si percepiscono gli aromi di ciliegia, prugna e mirtillo, seguite da piacevoli accenni di violetta e mandorla. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo del Marzemino si completa con lampone, mora, melagrana, ciclamino e, talvolta, geranio. Si noti la differenza dell'impatto olfattivo dei due vini: il Marzemino offre un carattere decisamente più fresco rispetto alla Corvina.

Le differenze sensoriali dei due vini si percepiscono anche durante la fase dell'analisi gustativa. Prendiamo un sorso di Corvina e concentriamoci sulle sensazioni che produce l'at-

tacco, cioè la percezione iniziale in bocca. La sensazione che esprime questo vino è caratterizzata da moderata astringenza e l'equilibrio è subito ristabilito dall'evidente morbidezza, alla quale contribuisce anche l'alcol. In bocca si percepiscono i sapori di amarena, prugna e mora, confermando la buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora all'assaggio del Marzemino. L'attacco di questo vino regala in bocca una sensazione decisamente più fresca e acida rispetto alla Corvina, con un'astringenza moderata. In questo vino è infatti la freschezza a dominare il quadro gustativo, nel quale si percepiscono i sapori di ciliegia, prugna e mirtillo, con una buona corrispondenza con il naso.

La fase finale della nostra degustazione per contrasto mette ancora in evidenza le differenze fra i due vini. Il finale della Corvina - cioè le sensazioni che si percepiscono in bocca dopo avere deglutito il vino - è caratterizzato da una buona persistenza nella quale si continua a percepire il carattere morbido del vino. In bocca si percepiscono inoltre i sapori di amarena, prugna e mora. Il finale del Marzemino è caratterizzato da buona persistenza, lasciando in bocca i sapori di ciliegia, prugna e mirtillo, oltre al caratteristico sapore di mandorla, tipico dei vini prodotti con questa varietà. La sensazione complessiva lasciata in bocca evidenzia una certa freschezza, esattamente come nella fase precedente, ravvivata da una piacevole acidità. Due uve decisamente interessanti e dalla personalità spiccata, Corvina e Marzemino offrono ai sensi del degustatore differenze nette e perfino distanti, tuttavia capaci di produrre vini di notevole piacevolezza.

◆ ◆ ◆

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



Trentino Chardonnay Vigna Tratta 2013 Maso Grener (Trentino, Italia)

🍷 Chardonnay

Prezzo: € 12,50

Punteggio ◆◆◆◆

- 👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
- 👃 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, agrumi e banana seguite da aromi di pera matura, susina, biancospino, pietra focaia, acacia e ananas.
- 👄 Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di mela, banana e susina.
- 📅 Maturazione in vasche d'acciaio.
- 🍴 *Paste ripiene con pesce, Pesce stufato, Carne bianca saltata, Zuppe di funghi*



Trentino Sauvignon Vigna Tratta 2013 Maso Grener (Trentino, Italia)

🍷 Sauvignon Blanc

Prezzo: € 12,50

Punteggio ◆◆◆◆

- 👁️ Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva spina, sambuco e susina seguite da aromi di pera, pesca, mela, ortica, ginestra, ananas e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di uva spina, pesca e susina.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

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



CASTELLODELLEREGINE



Principeps 2005

Castello delle Regine (Umbria, Italia)

 Cabernet Sauvignon (60%), Sangiovese (20%), Merlot (20%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso aranciato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna secca, ribes e viola appassita seguite da aromi di confettura di amarene, confettura di mirtillo, vaniglia, cuoio, tabacco, liquirizia, cacao ed eucalipto.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna secca, confettura di mirtillo e confettura di amarene.

 Oltre 24 mesi in barrique e bottiglia.

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



Selezione del Fondatore 2005
Castello delle Regine (Umbria, Italia)

 Sangiovese Grosso

Prezzo: € 28,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso aranciato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo.

 14 mesi in barrique, almeno 36 mesi in bottiglia.

 *Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati*



Montepulciano d'Abruzzo Mila 2011
Colle Moro (Abruzzo, Italia)

 Montepulciano

Prezzo: € 4,70

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

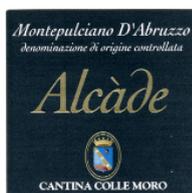
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, tabacco, cioccolato e carruba.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 12 mesi in barrique.

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



Montepulciano d'Abruzzo Alcàde 2010 Colle Moro (Abruzzo, Italia)

 Montepulciano

Prezzo: € 7,00

Punteggio     

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

 Maturazione in barrique.

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



Greco di Tufo Contrada Marotta 2013 Villa Raiano (Campania, Italia)

 Greco Bianco

Prezzo: € 18,00

Punteggio     

 Giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di pesca, mela cotogna e nespola seguite da aromi di agrumi, pera, biancospino, tiglio, ginestra, susina, mandorla e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela cotogna, pesca e nespola.

 10 mesi in vasche d'acciaio, 14 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi*



Fiano di Avellino Alimata 2013 Villa Raiano (Campania, Italia)

 Fiano

Prezzo: € 18,00

Punteggio     

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, nespola e biancospino seguite da aromi di pera, pesca, susina, agrumi, ananas, ginestra, nocciola, ginepro, rosmarino e minerale.

-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e nespola.
-  10 mesi in vasche d'acciaio, 14 mesi in bottiglia.
-  *Pasta con pesce e crostacei, Pesce stufato, Carne bianca arrosto*

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.

Decretati i Vincitori di Albana Dèi 2016

All'Enoteca Regionale Emilia Romagna a Dozza (Bologna) si è svolta la premiazione della quarta edizione dell'Albana Dèi, concorso enologico dedicato ai vini di tipologia "secco" ottenuti da uve Albana della prestigiosa DOCG Romagna. Tre le categorie premiate: Romagna Albana Dop secco - Moderna, Vini da uve Albana di tipologia secco - Lunghe macerazioni Premio Valter Dal Pane, Vini da uve Albana di tipologia secco - Del Cuore. Ad aggiudicarsi la prima posizione nella categoria "Moderna" è stato Impronta dei Gessi 2013 della CAB - Brisighella, seguito da Compadrona 2014 di Poderi delle Rocche - Dozza, terzi classificati pari merito Romio 2015 di CAVIRO - Faenza e I Croppi 2015 di Celli - Bertinoro.

Tra le Albana "Lunghe Macerazioni", si è imposto Terra! 2015 di Villa Papiano - Modigliana, secondo Fiorile 2015 di Fondo San Giuseppe - Brisighella e terzo Vigna Rocca 2015 di Tre Monti - Imola. L'Albana del Cuore 2016 è un ex aequo fra Cara Cara 2015 di Marco Bandini - Castel Bolognese e Terra! 2015 di Villa Papiano - Modigliana. Seconda posizione per Vigna Rocca 2015 dell'Azienda Tre Monti - Imola, terzo posto per Vite in Fiore 2015 di Francesconi Paolo - Faenza.

Il concorso, nato quattro anni fa da un'idea dei curatori Carlo Catani e Andrea Spada e organizzato da Enoteca Regionale Emilia Romagna col patrocinio del Consorzio Vini di Romagna, si è svolto in due momenti. Il primo riservato alla giuria tecnica - composta dai critici delle principali guide del settore, tecnici ed esperti enogastronomici, sommelier professionisti e commerciali vino - che ha degustato alla cieca tutti i vini in concorso e che ha selezionato i finalisti. Finalisti che hanno poi affrontato il giudizio popolare nel corso di ben cinque eventi che nel mese di maggio si sono svolti a Dozza (Bologna), Bertinoro (Forlì-Cesena), Brisighella (Ravenna), Oriolo dei Fichi e Faenza (Ravenna), per determinare la classifica dell'Albana del Cuore 2016.

Obiettivo del Concorso è di valorizzare il grande vitigno attraverso un contenitore semplice e di appeal, che mira a fare del mese di maggio la ricorrenza annuale memorabile delle nuove annate dell'Albana. Un modo per rilanciare il valore della DOCG Romagna Albana quale veicolo per fissare l'unicità e straordinarietà del vitigno nella ricchezza di interpretazioni dei vini prodotti nel territorio.

Le Donne del Vino della Campania Unite nel Fare Impresa e Solidarietà

Le Donne del Vino della Campania unite nel fare impresa e nella solidarietà, ma anche nel riconoscimento a chi si è distinta nella professione. Lo scorso 20 giugno, l'Associazione Nazionale Le Donne del Vino della Campania, presieduta da Lorella Di Porzio, ha organizzato un incontro nel quale si è discusso dell'Impegno delle donne del vino della Campania a tutela della biodiversità e del territorio.

A confrontarsi sull'argomento sono stati invitati relatori di profonda competenza: Luigi Moio, enologo e professore ordinario di enologia presso l'Università Federico II di Napoli, che ha introdotto il tema delle "Basi scientifiche per una enologia sostenibile"; Vincenzo Peretti, veterinario e docente universitario, ha parlato di Biodiversità, imprese e territorio; Marcello De Simone, responsabile sviluppo attività Sud Italia Agroqualità; Ettore Guerrera, del Centro Studi Biodiversità Alimentare (Ce.S.B.Al del L.U.P.T.), ha parlato di multifunzionalità in Agricoltura e Reti in Impresa e Teresa Boccia, dell'agenzia Onu (AGGI-Advisory Board on Gender Issues - Agenzia UN - Habitat-ONU), ha affrontato il tema Donne in agricoltura tra tradizione e innovazione. Ha moderato l'incontro Luciano Pignataro, giornalista de Il Mattino.

Sono intervenute, quali testimonial di "Donne e Impresa": Vittoria Brancaccio dell'Azienda Agrituristica Le Tore; Lucia Di Mauro, IASA di Cetara e Manuela Piancastelli dell'Azienda vitivinicola Terre del Principe.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa di Barbera Auratum XLV 2011
Tenuta Montemagno (Piemonte, Italia)
 (Distillatore: Mazzetti d'Altavilla)

 Vinaccia di Barbera

Prezzo: € 18,00 - 50cl

Punteggio 

-  Giallo dorato intenso, limpida e cristallina.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di prugna secca, vaniglia, miele, liquirizia, nocciola, cioccolato, amarena sotto spirito e viola appassita con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale persistente con ricordi di prugna secca, amarena sotto spirito, miele e cioccolato.
-  Distillata con alambicco a caldaiette di vapore, affinata per 12 mesi in barrique.



Wine Guide Parade

Aprile 2016

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Taburno Falanghina Facetus 2008, Fontanavecchia	7805
2	Barolo Riserva Gramolere 2007, Manzone Giovanni	7691
3	Barbera d'Asti Austerum 2014, Tenuta Montemagno	6889
4	Langhe Rossese Bianco Rosserto 2014, Manzone Giovanni	6788
5	Langhe Nebbiolo Il Crutin 2013, Manzone Giovanni	6566
6	Nebbiolo d'Alba Superiore Crussi 2013, Ca' Richeta	6509
7	Luteraia 2012, Luteraia	6235
8	Aglianico del Taburno Rosato 2014, Fontanavecchia	6203
9	Falanghina del Sannio Taburno 2014, Fontanavecchia	6032
10	Primitivo di Manduria Sant'Anastasia 2013, Beato Vini	5925
11	Aglianico del Taburno Riserva Vigna Cataratte 2008, Fontanavecchia	5767
12	Vino da Messa 2006, Ca' Richeta	5741
13	Sannio Fiano 2014, Fontanavecchia	5723
14	Langhe Chardonnay ModetMonet 2013, Ca' Richeta	5679
15	Aglianico del Taburno Grave Mora 2007, Fontanavecchia	5577