

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XV - Numero 164, Estate 2017

2017: Un'Annata Senza Mezzi Termini

Il 2017 sembra essersi seriamente candidato a diventare uno degli anni che ricorderemo a lungo. Non tanto per la qualità dei vini - della quale, evidentemente, non possiamo parlarne adesso - piuttosto per i suoi capricci e le sue stranezze in termini meteorologici. Quello che sta accadendo nel 2017, dal punto di vista del tempo e dei suoi effetti nella meteorologia, sta provocando ben più di una preoccupazione agli agricoltori. Vignaioli compresi, ovviamente. Se consideriamo che siamo solamente all'inizio dell'estate e per arrivare alla vendemmia deve passare ancora qualche mese, non c'è da stare molto tranquilli. Lo stesso vale per chi si dedica ad altre colture: prima di procedere con il raccolto, deve passare ancora un po' di tempo. Per non parlare di quelle attività agricole che raccolgono i frutti del loro lavoro in autunno, come per esempio l'olivicoltura.

Un'annata senza mezzi termini. Dopo avere flagellato nello scorso aprile vigneti e altre colture con le severe gelate - provocando ingenti danni - il 2017 pare non abbia ancora finito di fare preoccupare gli agricoltori. Da un estremo all'altro, dalle proverbiali e inaspettate basse temperature di aprile, all'insopportabile afa di fine primavera e inizio estate. In realtà, non è esattamente il caldo a preoccupare vignaioli e agricoltori. La repentina e feroce ondata di caldo ha ulteriormente aggravato le condizioni idriche del suolo, oramai deprivato della preziosa acqua, anche a causa della lunghissima assenza delle piogge. Non piove, e da diverso tempo, pertanto quello che adesso preoccupa maggiormente è la siccità. Se le gelate di aprile hanno provocato danni ingenti ovunque in Italia, decimando in molti casi le speranze di raccolto, quello che si è salvato è seriamente minacciato dalla siccità.

La mancanza di piogge, in verità, era qualcosa che già all'inizio della primavera destava preoccupazione. L'arrivo delle gelate di aprile, poi, ha spostato l'attenzione verso questo infausto evento, tuttavia il problema della siccità ha continuato a preoccupare vignaioli e agricoltori. All'inizio di aprile, prima dell'arrivo delle gelate, la Coldiretti aveva reso pubblica la condizione provocata dalla siccità, un problema che già era motivo di serie preoccupazioni. Già lo scorso aprile, infatti,

la Coldiretti aveva dichiarato che le temperature massime registrate in Italia erano superiori di 2,5 gradi rispetto alla media con un calo, nel mese di marzo, del 53% delle precipitazioni. La conseguenza, una delle tante, è stato l'abbassamento del livello del fiume Po - il principale fiume italiano - tanto da raggiungere, già ad aprile, il livello registrato nell'estate del 2016. La Coldiretti dichiarava inoltre che le precipitazioni in Italia erano già sotto la media.

Le precipitazioni invernali in Italia hanno fatto registrare una diminuzione del 67% rispetto alla media. Già in aprile la Coldiretti esprimeva la propria preoccupazione per la carenza di precipitazioni e nevicate, fondamentali per ricostituire le riserve idriche del suolo. Insomma, la terra - già ad aprile - era priva di acqua con grave sofferenza per le piante. Poi sono arrivate le gelate e le cose non sono certamente migliorate. Se la siccità stava già minacciando la vita delle piante "da sotto", le gelate lo facevano "da sopra". Per la Coldiretti questo è il risultato dei cambiamenti climatici in corso in Italia, con sfasamenti dei cicli stagionali, i quali effetti hanno provocato, nell'ultimo decennio, danni per oltre quattordici miliardi di euro. Queste previsioni e stime - evidentemente negative e preoccupanti - non sono migliorate e quello che si è verificato nei mesi successivi, ha fatto cambiare idea anche ai più convinti ottimisti.

Siamo oramai giunti all'estate e - come previsto - le cose non sono chiaramente migliorate, anzi, le preoccupazioni sono aumentate e di molto. Le nuove stime diffuse dalla Coldiretti raccontano una situazione ancor più grave dello scorso aprile. Con l'arrivo del caldo torrido nel mese di giugno e la mancanza di precipitazioni in primavera, la siccità è una preoccupazione più che seria. Le nuove stime evidenziano che le precipitazioni in primavera sono state di quasi il 50% in meno rispetto al periodo di riferimento, già fortemente segnato dalla scarsità di piogge in inverno. La grave siccità che sta interessando l'Italia è così preoccupante che alcune regioni hanno già dichiarato lo stato di emergenza. In certe zone, addirittura, la mancanza di acqua è tale che anche la fornitura di acqua potabile ha subito interruzioni di servizio. La siccità, oramai è un fatto certo, sta compromettendo i raccolti di ortaggi, cereali e frutta e anche il

Sommario

2017: Un'Annata Senza Mezzi Termini	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Schiava e Cesanese	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Guide Parade	11

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

sostentamento degli allevamenti è critico.

L'inverno e la primavera 2017 - secondo la Coldiretti - si sono classificate rispettivamente al terzo e al secondo posto fra le stagioni meno piovose dal 1800 e i danni stimati ammontano a quasi un miliardo di euro. I coltivatori, quelli che possono, sono costretti a ricorrere all'irrigazione di soccorso così da mettere in salvo il raccolto. Il 2017, con il suo andamento anomalo, sta confermando la tendenza dei cambiamenti climatici che si stanno verificando negli ultimi anni. Tutto questo - va ribadito e preso in serissima considerazione - deve necessariamente portare alla necessaria riflessione su quanto sta accadendo e che è indispensabile porre rimedio. Le conseguenze sono palesemente catastrofiche per tutti, a partire dall'agricoltura che è alla base del sostentamento e dell'alimentazione del mondo. Anche la produzione di vino, inevitabilmente, subirà conseguenze. Con la speranza che questo 2017 possa finalmente cambiare il suo andamento climatico e dare il benvenuto a un'auspicabile e necessaria normalità.

Antonello Biancalana



GUSTO DI VINO

Contrasti di Schiava e Cesanese

Questo mese Alto Adige e Lazio si confrontano nei nostri calici con due interessanti uve, pregevoli e importanti rappresentanti dell'enologia nelle rispettive regioni

La degustazione per contrasto di questo mese mette a confronto due importanti varietà dell'enologia italiana, interessanti rappresentanti di Alto Adige e Lazio. Queste due varietà - Schiava e Cesanese - non godono, a onore del vero, della notorietà riconosciuta ad altre uve, tuttavia è innegabile che siano capaci di produrre vini di qualità e sicuro interesse enologico. Entrambe le varietà possono vantare una storia che affonda le sue radici in tempi remoti, ampiamente citate e apprezzate nei rispettivi territori da diversi secoli. Pur non avendo goduto della notorietà di altre varietà italiane, sia la Schiava sia il

Cesanese hanno una solida importanza nei rispettivi territori, certamente uve molto significative per quelle terre. La coltivazione del Cesanese è da sempre tipica del Lazio - in particolare nel territorio dei Castelli Romani e della Ciociaria - la Schiava è stata in passato la protagonista di una bellissima e importante pagina dell'enologia della Lombardia.

La Schiava è stata infatti la protagonista della viticoltura del territorio dell'Alto Milanese - nello specifico, a Legnano - oggi completamente scomparsa. È la storia del celebre *Vino dei Colli di Sant'Erasmo*, prodotto fino verso la fine degli anni 1980 con uva Schiava, localmente detta *Botascera*. Vino che riuscì a diventare noto anche fuori dalla sua terra di origine, il *Colli di Sant'Erasmo*, grazie al particolare processo produttivo, aveva una buona struttura e tannini percettibili. Questo risultato era ottenuto grazie all'appassimento delle uve Schiava prima di essere pigiate e la fermentazione si concludeva in botti di legno. Il Cesanese è ancora oggi il protagonista indiscusso dei vini del Lazio, in particolare a Piglio - in provincia di Frosinone - Affile e Olevano Romano, in provincia di Roma, praticamente presente in tutti i vini rossi di quei territori. Schiava e Cesanese sono varietà dalle caratteristiche molto diverse, perfette per essere confrontate con la tecnica della degustazione per contrasto.

Schiava

La Schiava è la varietà con la quale si producono i vini appartenenti alle denominazioni Santa Maddalena e Lago di Caldaro, entrambi in provincia di Bolzano, in Alto Adige. Conosciuta anche con il nome tedesco di *Vernatsch*, la Schiava dovrebbe essere più correttamente chiamata *Schiava Nera* e della quale si distinguono tre varietà: *Schiava Gentile* o *Piccola*, *Schiava Grossa* e *Schiava Grigia*. Delle tre, la "gentile" è la più diffusa e utilizzata nella produzione dei vini e, sovente, in Alto Adige i vini "Schiava" sono generalmente prodotti con tutte e tre le varietà. Queste tre varietà di Schiava si distinguono per la dimensione e forma delle foglie, grappoli e acini, producendo vini che tendono ad avere le medesime qualità sensoriali. Tutte si caratterizzano per la cospicua quantità di pruina che ricopre i loro acini e, con l'eccezione della *Schiava Grigia*, presentano un vivo colore blu-porpora vivace, più o meno tendente al violaceo.

L'origine della Schiava Nera non è certa, tuttavia si è concordi nel ritenere si tratti di una varietà dalle origini antichissime. Il nome, con molta probabilità, deriva dal tipo di coltivazione che prevedeva la vite di questa varietà legata a tutori di legno e i vigneti pertanto definiti *cum vineis sclavis* (con viti schiavizzate). La tecnica fu così definita poiché drasticamente diversa da quella antica e diffusa della *vite maritata*, permettendo alla vite di arrampicarsi nel fusto di un albero. Si tratta quindi della definizione che - nella viticoltura moderna - prevede la coltivazione della vite in filari e legata a tutori. La Schiava - oltre in Alto Adige - è diffusa anche in alcuni territori della Lombardia, tuttavia è proprio nel territorio altoatesino che produce i vini più significativi. Caratterizzati da un colore di trasparenza moderata, la Schiava è utilizzata per la produzione di vini rossi e rosati - dal carattere elegante e immediato - talvolta lasciati maturare anche in botte.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XV - Numero 164, Estate 2017

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2017 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

Cesanese

Il Cesanese è l'uva autoctona a bacca rossa più importante del Lazio e si hanno notizie dei vini prodotti con questa varietà già da tempi remoti. Le sue origini sono incerte nonostante sia oramai consolidata la sua origine laziale e, in particolare, nel territorio di Roma e nell'attuale Ciociaria, caratteristica area meridionale del Lazio. Il Cesanese si distingue in due varietà: *Cesanese Comune* e *Cesanese di Affile*. Le due varietà sono spesso usate insieme nella produzione dei vini che portano questo nome, tuttavia si deve precisare che nei vini prodotti ad Affile si utilizza in prevalenza il *Cesanese di Affile*. Questa varietà è protagonista di tre importanti denominazioni del Lazio: Cesanese di Affile, Cesanese di Olevano Romano e Cesanese del Piglio, quest'ultimo riconosciuto come *Denominazione d'Origine Controllata e Garantita*. Il Cesanese, nelle due varietà, è inoltre presente in altre Denominazioni d'Origine Controllata del Lazio.

A tale proposito, si deve notare che il Cesanese - sebbene non molto diffuso o utilizzato - è previsto anche nelle Denominazioni d'Origine Controllata del Rosso Orvietano e Lago di Corbara, entrambe in Umbria. Il Cesanese è una varietà apprezzata sin dai tempi remoti e, ancora oggi, mantiene inalterata la sua capacità di creare vini di notevole interesse. Le diverse citazioni che autori del passato ci hanno lasciato nei loro scritti testimoniano sia l'importanza storica del Cesanese sia la sua qualità. La rossa del Lazio produce vini di buona struttura, dotati di buona astringenza, caratteristiche che consentono la produzione di diversi stili di vino, compresi quelli dolci e spumanti. La versatilità enologica del Cesanese consente inoltre la vinificazione sia in contenitori inerti - vasche di cemento e acciaio - sia in botte e barrique. Questa varietà rossa del Lazio è inoltre presente in molti vini della regione unito ad altre varietà.

La Degustazione

La nostra degustazione per contrasto prenderà in esame - come di consueto - vini prodotti esclusivamente con le uve oggetto del nostro studio. Per quanto riguarda la Schiava, la nostra scelta sarà rivolta a un vino appartenente alla Denomina-



Il colore del Cesanese del Piglio

zione d'Origine Controllata Lago di Caldaro, conosciuto anche come "Caldaro" o "Kalterersee". Questo vino è generalmente prodotto con Schiava Gentile in prevalenza, tuttavia non è escluso che siano presenti anche le varietà "Grossa" e "Grigia", seppure in quantità minore. Per quanto riguarda il vino prodotto con l'uva rossa del Lazio, la nostra scelta è a favore del Cesanese del Piglio, vino DOCG della regione e che può chiamarsi anche semplicemente "Piglio". In questo vino è probabile che siano presenti sia la varietà Cesanese di Affile sia Cesanese Comune, caratteristica che possiamo, in questo caso, trascurare. Per entrambi i vini ci assicureremo che siano stati vinificati in contenitori inerti e con un massimo di due anni di età, serviti alla temperatura di 17 °C in calici da degustazione.

Versiamo i vini della nostra degustazione nei rispettivi calici e iniziamo a valutare le loro caratteristiche organolettiche, iniziando dall'esame dell'aspetto. Per fare questo abbiamo bisogno di una superficie di colore bianco - un foglio di carta pulito è sufficiente - e incliniamo sopra questa il calice del Lago di Caldaro, primo vino che prendiamo in esame. La Schiava, osservata alla base del calice, si presenta con un colore rosso rubino brillante e una trasparenza moderata, lasciando chiaramente vedere l'oggetto messo a contrasto dietro al calice. La sfumatura, osservata all'estremità del vino, verso l'apertura del calice, conferma lo stesso colore. Passiamo ora alla valutazione del Cesanese del Piglio inclinando il calice sopra la superficie bianca. Alla base del calice osserviamo un colore rosso rubino intenso e una trasparenza decisamente più ridotta rispetto al Lago di Caldaro. La sfumatura del Cesanese, osservata verso l'apertura del calice, mostra un colore rosso rubino, a volte con accenni violacei.

Schiava e Cesanese producono vini con profili olfattivi molto diversi. La Schiava offre al naso del degustatore un profilo di profumi nei quali si riconoscono prevalentemente frutti a polpa rossa e una discreta ricchezza di aromi che ricordano i fiori. Il Cesanese, dal profilo olfattivo decisamente diverso, si caratterizza per i suoi profumi che ricordano maggiormente i frutti a polpa scura e, anche in questo caso, non mancano aromi che riconducono al mondo dei fiori. Nei vini prodotti con le uve appartenenti alle famiglie della Schiava Nera si riconoscono facilmente profumi di ciliegia, lampone, mirtillo e fragola, oltre a ciclamino e violetta. Molto spesso, i vini prodotti con Schiava sono caratterizzati da un piacevole profumo di mandorla. Il Cesanese offre profumi di prugna, amarena, mirtillo e mora, talvolta si riconosce anche il lampone, oltre ad aromi di violetta e, in certi casi, si può percepire inoltre il profumo del ciclamino.

Valutiamo ora i profili olfattivi del Lago di Caldaro e del Cesanese del Piglio, iniziando dal vino prodotto con la Schiava. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza effettuare alcuna roteazione, procediamo con la prima olfazione così da valutare l'apertura della Schiava. Dal calice si percepiscono aromi intensi e piacevoli che ricordano ciliegia, lampone e mirtillo. Roteiamo adesso il calice così da favorire lo sviluppo degli altri aromi, completando quindi il profilo del vino. Effettuiamo la seconda olfazione: la Schiava ci regala adesso aromi di fragola, violetta e ciclamino, oltre al caratteristico profumo di mandorla. Passiamo ora alla valutazione del profilo olfattivo del Cesanese del Piglio e procediamo con la prima olfazione. L'apertura di questo vino regala profumi intensi di amarena, prugna e mora, molto diversa rispetto alla Schiava.

Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che completerà il profilo del vino con mirtillo, ciclamino, rosa e lampone, talvolta anche ribes.

Le differenze fra Schiava e Cesanese continuano a essere evidenti e nette anche nell'analisi gustativa dei due vini. Come per gli esami precedenti, iniziamo dal Lago di Caldaro. Prendiamo un sorso del vino altoatesino e valutiamo il suo attacco: la Schiava si fa riconoscere per il suo carattere piacevolmente fresco - conferito dall'acidità - che trova equilibrio nell'effetto dell'alcol. L'astringenza è piuttosto moderata e la struttura è media, in bocca si percepiscono i sapori di ciliegia, lampone e mirtillo. Prendiamo ora un sorso del Cesanese del Piglio così da valutare l'attacco. In bocca si percepisce una struttura maggiore rispetto alla Schiava, un'astringenza maggiormente presente e che trova buon equilibrio sia nella morbidezza del vino sia nell'alcol. La freschezza è decisamente inferiore rispetto alla Schiava e in bocca si percepiscono chiaramente i sapori di amarena, prugna e mora.

La quarta e ultima fase della nostra degustazione per contrasto si concentra sulla valutazione delle sensazioni che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il finale del Lago di Caldaro - il nostro vino prodotto con uva Schiava - è persistente, lasciando in bocca intensi e piacevoli sapori che ricordano ciliegia, lampone e mirtillo, oltre al caratteristico sapore tendenzialmente amaro che ricorda la mandorla. Il finale del Cesanese del Piglio è parimenti persistente, lasciando in bocca piacevoli sapori di amarena, prugna e mora. Si confrontino i finali dei due vini e, in particolare, le sensazioni di freschezza, morbidezza e struttura. La Schiava lascia in bocca una sensazione di maggiore freschezza rispetto al Cesanese, mentre nel vino laziale saranno la morbidezza e la struttura a risultare più intensi rispetto al vino altoatesino. Schiava e Cesanese, com'è evidente dalla nostra degustazione per contrasto, producono vini con differenze palesi, in entrambi i casi con profili di piacevolezza ed eleganza.

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



San Pio 2013 Mastrojanni (Toscana, Italia)

- 🌟 Cabernet Sauvignon (80%), Sangiovese (20%)

Prezzo: € 22,00

Punteggio ◇◇◇◇

👁 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

👂 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, ribes e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, tabacco, vaniglia, pepe rosa, cioccolato e vaniglia.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena.

📅 18 mesi in botte e barrique, 6 mesi in bottiglia.

🍴 Stufati di carne con funghi, Carne alla griglia, Formaggi



**Brunello di Montalcino 2012
Mastrojanni (Toscana, Italia)**

 Sangiovese

Prezzo: € 50,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, mora, vaniglia, cioccolato, cannella e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

 36 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



**Langhe Sauvignon Matteo Correggia 2014
Matteo Correggia (Piemonte, Italia)**

 Sauvignon Blanc

Prezzo: € 22,00

Punteggio  ☆

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, sambuco e pesca seguite da aromi di mela, peperone verde, ananas, acacia, susina, pompelmo, pietra focaia, vaniglia e minerale.

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

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

 Metà matura per 6 mesi in barrique, 10 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in bottiglia.

 *Pasta con pesce, Pesce alla griglia, Zuppe di verdure, Carne bianca saltata*



**Roero Riserva Roche d'Ampsej 2012
Matteo Correggia (Piemonte, Italia)**

 Nebbiolo

Prezzo: € 35,00

Punteggio  ☆

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa, fragola, vaniglia, cannella, tabacco, pepe rosa, cacao, liquirizia, cuoio e mentolo.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna e lampone.

 18 mesi in botte e barrique, 24 mesi in bottiglia.

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



Monteregio di Massa Marittima Rosso Barbaspinosa 2013

Moris Farms (Toscana, Italia)

Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 12,90

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

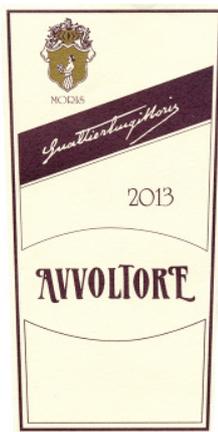
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, tabacco, vaniglia, mora, cioccolato e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, ribes e prugna.

18 mesi in barrique.

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



Avvoltore 2013

Moris Farms (Toscana, Italia)

Sangiovese (75%), Cabernet Sauvignon (20%), Syrah (5%)

Prezzo: € 32,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e mirtillo seguite da aromi di violetta, prugna, vaniglia, lampone, mora, tabacco, cioccolato, peonia, cipria, pepe rosa, macis e mentolo.

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

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

12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



Chianti Classico Riserva 2013 Querciabella (Toscana, Italia)

Sangiovese

Prezzo: € 38,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, mora, vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella, macis e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

16 mesi in botte.

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



Batàr 2014
Querciabella (Toscana, Italia)

Chardonnay (50%), Pinot Bianco (50%)

Prezzo: € 75,00

Punteggio

Giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, banana e susina seguite da aromi di biancospino, pompelmo, pesca matura, burro, ginestra, vaniglia, bergamotto, pralina, miele, mango, grafite e minerale.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, banana e susina.

Fermentazione in barrique, 9 mesi in barrique.

Pesce arrosto, Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Carne bianca stufata



Vittoria Frappato 2016
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

Frappato

Prezzo: € 12,50

Punteggio

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

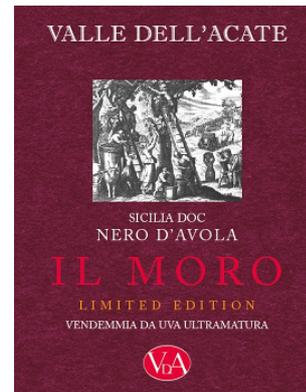
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, mora e lampone seguite da aromi di fragola, ciclamino, rosa, prugna, mirtillo e pepe nero.

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

6 mesi in vasche d'acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Affettati, Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Zuppe di pesce



Il Moro Limited Edition 2012
Valle dell'Acate (Sicilia, Italia)

Nero d'Avola

Prezzo: € 16,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

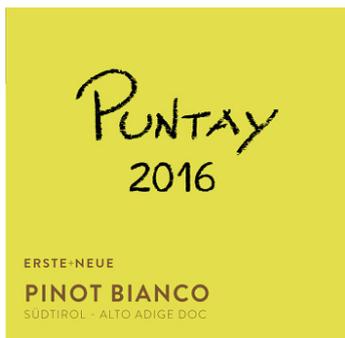
Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, cioccolato, cuoio, macis, liquirizia, tabacco e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

12 mesi in barrique, almeno 60 mesi in bottiglia.

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



Alto Adige Pinot Bianco Puntay 2016
Erste+Neue (Alto Adige, Italia)

 Pinot Bianco

Prezzo: € 15,00

Punteggio 

 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

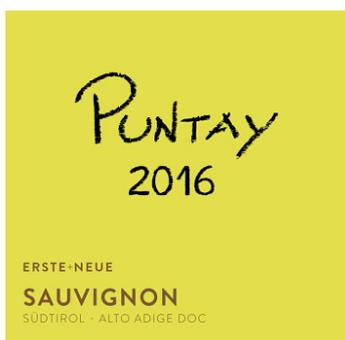
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pera e biancospino seguito da aromi di susina, agrumi, ginestra, ananas, gelsomino e pesca.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, pera e susina.

 7 mesi in botte.

 Antipasti di pesce, Pasta con crostacei, Carne bianca saltata, Flan di verdure, Latticini



Alto Adige Sauvignon Puntay 2016
Erste+Neue (Alto Adige, Italia)

 Sauvignon Blanc

Prezzo: € 15,00

Punteggio 

 Giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva spina, pesca e ortica seguite da aromi di sambuco, banana, pera, ginestra, mela, limone e pompelmo.

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

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

 7 mesi in botte.

 Antipasti di crostacei, Risotti con verdure e pesce, Pesce fritto, Latticini, Uova

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.

Arriva la DOCG per i Vini del Collio

I vini del Collio, famosi in tutto il mondo e con una produzione che si attesta su 6,5 milioni di bottiglie vendute all'anno, avranno la massima tutela di qualità prevista in Italia. Il Consorzio presieduto da Robert Princic ha infatti ufficialmente avviato con il Ministero per le politiche agricole, la procedura per il riconoscimento della DOCG all'intero territorio costituito da 1.450 ettari coltivati a vite. La decisione è maturata con i produttori, con le istituzioni locali e regionali ed è stata illustrata a giornalisti italiani e stranieri in occasione del nuovo evento speciale "Enjoy Collio Experience". Cinque giornate dedicate alle persone, al vino e al territorio, caratterizzate da un ricco programma iniziato il 14 giugno e conclusosi domenica 18. Forti di un territorio meraviglioso, dove alla bellezza della natura si uniscono le opere che gli uomini hanno creato nei secoli, dalle chiesette ai castelli, dai "vignali" ai frutteti ed oliveti, dai prodotti della cucina locale alla varietà delle lingue che si sentono parlare dagli abitanti di queste colline. Un unicum che ha spinto a candidarsi a diventare Patrimonio Unesco un territorio delimitato da due corsi d'acqua dolce - l'Isonzo e lo Judrio - e che emerge per i suoi vini. Da queste premesse guardano alla DOCG, la denominazione di origine controllata e garantita, che con uno specifico disciplinare di produzione in fase di definizione e di approvazione, formalizzerà ciò che nei fatti ha già da anni le caratteristiche di una DOCG, esaltandone la qualità percepita e conferendole maggior valore.

«Il riconoscimento a cui puntiamo ci rende ovviamente molto orgogliosi - afferma Robert Princic, Presidente del Consorzio di Tutela - e credo di parlare a nome di tutto il Collio quando affermo che questo prossimo traguardo sarà una vittoria per tutto il territorio, la possibilità di legare a doppio filo la terra e i vini a cui dà vita».

La denominazione di origine controllata e garantita è la massima qualificazione attribuibile ad un vino ed è un marchio di origine italiano che garantisce al consumatore l'area geografica di produzione. Oltre a rispettare tutti i parametri stabiliti dal disciplinare per i DOC, i vini DOCG sono soggetti a maggiori

controlli a garanzia della massima qualità, visivamente riconoscibili con la fascetta (il contrassegno di Stato) sul collo delle bottiglie.

Motore di ogni attività del Consorzio di Tutela è senza dubbio lo stretto legame con le sue genti che lavorano la terra e tutelano giorno dopo giorno il territorio, la consapevolezza di arricchire, attraverso la cura delle vigne, il patrimonio ambientale e sostenere la tutela del paesaggio.

L'introduzione del disciplinare di produzione DOCG si inserisce così nella strategia di crescita dell'immagine e della peculiarità del prodotto contribuendo alla valorizzazione di tutto il patrimonio naturale del luogo. Di fatto la produzione Collio DOC ha da anni le caratteristiche della DOCG, infatti già adesso le rese per ettaro sono basse, garantendo la massima qualità. Le varietà, oggi riconosciute dal disciplinare in vigore, saranno le stesse, ma due sono le novità da non trascurare. La prima riguarda un "Collio Gran Selezione", uvaggio 100% autoctono al vertice della piramide qualitativa delle future etichette, che sarà a base di Friulano (Tocai), con in percentuale minore la Malvasia e/o la Ribolla Gialla, e che avrà un periodo di invecchiamento di almeno 24 mesi. In altre parole un Collio bianco top. L'altra new entry sarà il Pinot Grigio "Superiore", soggetto a una regolamentazione più restrittiva che prevederà una resa per ettaro inferiore e un periodo di vinificazione più lungo. Non dimentichiamo che a Gorizia già 170 anni fa si produceva Pinot Grigio e se ne analizzò il mosto il giorno 3 ottobre 1847, col pesa-mosto Wagner da poco brevettato.

Le giornate di "Enjoy Collio Time", sono state come un viaggio nel Tempo, che è il tema dell'evento di quest'anno, con l'idea di condividere con gli ospiti il passato, raccontare loro il presente e proiettare tutti verso il futuro del Collio. Alla stampa internazionale è stata data l'opportunità di assaggiare con il palato, di cogliere i profumi della primavera, di ascoltare i racconti dei produttori e di "master of wine", di ammirare i luoghi, di provare quelle emozioni che i sensi e l'intuito possono trasmettere. Anche gli amanti del vino e del cibo sono stati soddisfatti con una degustazione dal tardo pomeriggio alla sera di sabato 17, sotto il Teatro tenda del suggestivo Castello di Gorizia e con itinerari guidati fra le colline vinifere. Perché - come scrisse nel 1877 un raffinato produttore, a proposito dei vini goriziani del tempo - «le cose opportune bisogna ripeterle fino all'importunità», perseguitati e sedotti dalla bontà controllata e tra poco garantita dei vini del Collio.

Rivoluzione Frascati: Per Chi Ha Voglia di Rimettersi in Gioco

«Il nuovo corso dei vini di Frascati guarda molto ai giovani - afferma il Presidente del Consorzio Paolo Stramacci, anche a nome di tutti i produttori associati - saranno loro, privi del ricordo di un periodo di crisi che indubbiamente abbiamo avuto, a valutare le nostre caratteristiche con la dovuta apertura mentale e disponibilità. Perché è di questo che abbiamo bisogno per ritrovare il giusto posizionamento per i nostri vini di qualità: curiosità, voglia di scoprire senza pregiudizi, emozionarsi». «Ciascuna sezione del sito del Consorzio - continua Danilo Notarnicola, vicepresidente del Consorzio e soprattutto giovane produttore rappresentante anche lui della nuova generazione del Frascati - ha il giusto peso per dare un'immagine fedele e dinamica del nostro lavoro recente. In questa fase di lancio

forniamo i dettagli sulla nascita e i progetti del Consorzio, sui vini, i vitigni, i comuni e le caratteristiche del nostro territorio, i disciplinari di produzione, la storia vitivinicola e l'influenza del Frascati in Italia e nel mondo, senza tralasciare indicazioni sulla ricchezza paesaggistica e culturale, e soprattutto il legame forte con la gastronomia dei Castelli e della vicina Roma. Ma questa è solo una base di partenza che, insieme a Facebook, Instagram, Twitter e altri social media che verranno, ci accompagnerà nel nuovo e stimolante viaggio che abbiamo appena iniziato».

«Sappiamo di dover fare chiarezza sulla qualità dei vini che produciamo e sul grande territorio che rappresentiamo in Italia e nel mondo, colmando uno spazio che era rimasto pressoché vuoto, cioè quello del contatto diretto tra il Consorzio e il mondo della comunicazione che ruota intorno al web» aggiunge Paolo Stramacci.

«Un contenitore funzionale e attuale in cui, oltre al dettaglio sui vini per i quali il Consorzio esercita la sua funzione di tutela e promozione, si può trovare il racconto di ciò che siamo diventati e dei nostri progetti futuri, dei legami col territorio, delle ricchezze naturali e artistiche, senza tralasciare la cultura gastronomica, ricordando anche quello che eravamo e lo spessore storico e culturale sul quale poggiamo».

«Il nostro sito web sarà arricchito e aggiornato costantemente, per crescere e diventare un punto di riferimento prezioso per chi vorrà seguire l'evoluzione dei vini Frascati - perché molto stiamo facendo in questa direzione - e per divulgare le attività di degustazione aperte al pubblico e i risultati che testimoniano l'esponentiale crescita qualitativa che riguarda le aziende associate, e molto altro ancora. Riscontri concreti, coinvolgimento, condivisione di tutto ciò che ci gratifica e che sarà da stimolo per continuare su questa che, secondo noi, è la strada giusta».

Jazz & Wine in Montalcino Compie Venti Anni

Jazz & Wine in Montalcino compie vent'anni e per festeggiare un compleanno tanto importante, il festival, che unisce la grande musica jazz e il vino di qualità, presenta un programma strepitoso. Nel mese di luglio saranno tanti gli artisti internazionali che arriveranno a Montalcino (Siena) per dare vita a quella che ormai è una delle rassegne più longeve e conosciute nel panorama musicale italiano: un progetto fortunato che nasce dalla collaborazione tra la nota azienda vinicola Banfi, la famiglia Rubei dell'Alexanderplatz di Roma e il Comune di Montalcino.

Dedicato ai più diversi linguaggi del jazz, in occasione del ventennale il festival sarà caratterizzato da "Aspettando Jazz & Wine", attesa antepresa con due appuntamenti che si terranno all'interno delle storiche mura di Castello Banfi. Il primo, giovedì 6 luglio, con il Giovanni Amato Quintet, nuovo progetto del trombettista, compositore e arrangiatore italiano che si esibirà con Gianluca Figliola (chitarra), Pietro Lussu (pianoforte), Luca Fattorini (contrabbasso) e Marco Valeri (batteria). Il secondo concerto di "Aspettando Jazz & Wine" sarà giovedì 13 luglio con il trascinate progetto ispirato a Frank Zappa, realizzato dalla Tankio Band e impreziosito dalla presenza di Napoleon Murphy Brock Brock (voce, sax tenore, flauto), front man dello stesso Zappa e interprete carismatico del suo universo musicale, con Riccardo Fassi (pianoforte, arrangia-

menti), Manlio Maresca (chitarra), Pierpaolo Bisogno (vibrafono), Steve Cantarano (contrabbasso), Pietro Iodice (batteria). La ventesima edizione di Jazz & Wine in Montalcino prenderà il via martedì 18 luglio come tradizione nel meraviglioso Castello Banfi, dove Yakir Arbib, uno dei più grandi pianisti jazz internazionali, vero re dell'improvvisazione, si esibirà con Roberto Giaquinto (newyorkese d'adozione) alla batteria e Francesco Ponticelli al contrabbasso.

Mercoledì 19 luglio il festival si trasferisce nella trecentesca Fortezza di Montalcino con la Jazz & Wine Orchestra diretta da Mario Corvini, una big band di 20 elementi nata per celebrare il binomio che ha reso questo festival famoso nel mondo. Sull'onda dei grandi festival americani, Jazz & Wine in Montalcino è l'unico festival italiano a vantare una propria orchestra stabile diretta da un grande direttore come Corvini. Un'idea del fondatore della kermesse Giampiero Rubei, realizzata con tenacia dal figlio Paolo. In questa edizione la Jazz & Wine Orchestra, si esibisce con due solisti d'eccezione. Nella prima parte sarà protagonista il trombone di Marcello Rosa con special guest Filippo La Porta (percussioni). Quindi il palco passerà a Stefano di Battista che con il suo sax dal blasone internazionale regalerà una performance dedicata al Be-Bop.

Raffinate contaminazioni sonore che spaziano dal soul all'hip hop saranno il filo conduttore dell'appuntamento di giovedì 20 luglio quando alla Fortezza di Montalcino arriva il progetto Robert Glasper Experiment con Robert Glasper, due volte Grammy Award e promessa della scena mondiale (tastiere), Mark Colenburg (batteria), Casey Benjamin (sassofono), Burniss Travis II (basso), Mike Severson (chitarra).

La rassegna prosegue all'insegna dell'eleganza e sul palco sale un altro Grammy Award: venerdì 21 luglio alla Fortezza arriva il Roy Hargrove Quintet. Considerato uno dei più autorevoli trombettisti jazz al mondo Roy Hargrove, affiancato da Justin Robinson (sax alto, flauto traverso), Tadataka Unno (pianoforte), Ameen Saleem (contrabbasso) e Quincy Philips (batteria), propone un viaggio nel grande jazz internazionale.

Le trombe uniche e trascinati di Enrico Rava e Tomasz Stancko saranno protagonisti dell'appuntamento di sabato 22 luglio quando sul palco di Jazz & Wine, l'European Legends Quintet presenterà il nuovo progetto che lega i due artisti: musica scritta a quattro mani, per un jazz moderno, lirico ed emozionante. Con loro Dezron Douglas (basso), Gerald Cleaver (batteria) e Giovanni Guidi (pianoforte).

Il gran finale della ventesima edizione è affidato domenica 23 luglio al pianoforte di Danilo Rea e al suo "Something in our way", un viaggio di note ed emozioni nei grandi successi dei Beatles e dei Rolling Stones riletti dalla sensibilità di Rea.

La Direzione Artistica è affidata a Paolo Rubei di Jazzin'Around by Alexanderplatz. Venti anni consecutivi in cui due piaceri così intimi e intensi nella suggestiva location della Fortezza di Montalcino, fanno sì che il festival (da anni ormai entrato di diritto nel circuito internazionale dei grandi Jazz Festival) sia invidiato in tutto il mondo. La musica jazz e il grande vino di qualità, celebrano con crescente successo il loro entusiasmante incontro nella città simbolo del Brunello, Montalcino.

Tutti gli spettacoli di Jazz & Wine in Montalcino avranno inizio alle ore 21:45.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa di Albarossa Macchiaferro

L'Armangia (Piemonte)

(Distillatore: Distilleria Beccaris)

 Vinaccia di Albarossa

Prezzo: € 17,00 - 50cl

Punteggio 

-  Limpida, cristallina, colore ambra brillante.
-  Intensa, pulita, gradevole e raffinata con aromi di prugna secca, viola appassita, nocciola, miele, vaniglia, confettura di amarene, cioccolato e tabacco, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Saperi intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, dolcezza percettibile, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di prugna secca, miele, confettura di amarene e cioccolato.
-  Distillata in alambicco discontinuo a bagnomaria. Maturata per 12 mesi in botti di rovere.

Wine Guide Parade

Aprile 2017

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Bareta 2016, Merotto	8357
2	Franciacorta Satèn, Mirabella	7741
3	Barolo 2012, Borgogno	7613
4	Langhe Nebbiolo No Name 2012, Borgogno	7441
5	Franciacorta Brut, Mirabella	7067
6	Franciacorta Extra Brut Elite, Mirabella	6790
7	Il Padrone delle Vigne 2015, Tabarrini	6528
8	Collio Malvasia 2015, Schiopetto	6219
9	Sannio Rosso 2015, Cantine Foschini	5487
10	Il Preliminare 2016, Cantine del Notaio	5274
11	Franciacorta Dosaggio Zero Riserva DOM 2006, Mirabella	4601
12	Falanghina del Sannio 2015, Cantine Foschini	4552
13	Alto Adige Müller Thurgau Caprile 2016, Peter Zemmer	4188
14	L'Autentica 2014, Cantine del Notaio	3923
15	Barolo Cannubi 2011, Borgogno	3913