

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XI - Numero 121, Settembre 2013

Gli Autoctoni Sono I Migliori

Il titolo di questo editoriale non riflette esattamente la mia opinione, o quanto meno, non in modo assoluto e integralista: si tratta di una "litania" che sento ripetere sempre più spesso. In Italia, ovviamente. Sono consapevole che, per questo, risulterò a molti "poco simpatico" o forse anche irriverente nei confronti della Patria nostra e dei suoi frutti. Sia chiaro: adoro il grande patrimonio ampelografico d'Italia - qui, come in nessun altro luogo del mondo la Natura è stata generosa nelle vigne - ma non per questo ritengo di doverlo sostenere su tutto e contro tutto. Da sempre convinto che se "un vino è buono e fatto bene" non mi preoccupa della sua origine o delle sue uve, o almeno, non in modo "cieco", poiché ritengo che ogni luogo del mondo è capace di regalare grandezze assolute. In fin dei conti, la differenza è una grande ricchezza: questo vale in ogni ambito - a partire da quello umano - e, non da meno, quello che passa per il calice.

Non ho intenzione di alimentare l'infinita - e alquanto inutile - polemica su chi o cosa sia migliore, ne tanto meno in fatto di uve autoctone o alloctone, angeli le prime, demoni le seconde. Per me, autoctone e alloctone sono semplicemente uve, piccoli scrigni di dolce nettare capaci di diventare vino con il fondamentale contributo della Natura e dell'uomo. Non ci sono uve buone o uve cattive: tutte sono parimenti capaci di produrre vino grazie a quello straordinario interprete che consente loro la massima espressione: il territorio e le sue piccole, ma grandi, qualità. Guardo con vera *tenerenza* gli appassionati di vino, spesso "esperti", che storcono il naso quando sentono parlare di Merlot o Chardonnay. Avessero a disposizione un crocefisso e l'acquasanta, non esiterebbero a trasformarsi in provetti esorcisti al grido di "vade retro, alloctono!" Noi italiani - si sa - siamo popolo di corta memoria, dimentichiamo troppo in fretta la nostra storia e, soprattutto, il duro prezzo che certi avvenimenti hanno preteso come pagamento.

Memoria così corta, tanto da dimenticare lo scenario enologico d'Italia di soli venti anni fa, pertanto quello di un secolo fa è consegnato all'oblio, in quei tempi quando la fillossera stava spazzando via i vigneti del nostro Paese e d'Europa. Di fronte alla desolazione di vigneti che scomparivano per sempre, furono proprio le tanto odiate varietà alloctone a ridare la speranza

enologica in molti luoghi d'Italia. Se oggi può sembrare strano che in certe zone d'Italia - nord-est in particolare - varietà come Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay sono diffuse e radicate nel territorio, è bene sapere che la loro presenza è figlia della necessità di quei tempi. Necessità che imponeva una scelta: smettere di produrre vino oppure ricominciare da capo e accettare quello che quei tempi offrivano. Va infatti ricordato che furono proprio i francesi a capire che il flagello della fillossera si poteva combattere sostituendo l'apparato radicale con quello di varietà americane. Le uve francesi divennero quindi le prime capaci di resistere al temibile afide conoscendo un'enorme diffusione.

Se questo può fare pensare, da parte mia, a un tentativo di rivalutazione delle varietà alloctone in territorio italiano, non solo questo non corrisponde alle mie intenzioni, ma sarebbe anche inutile e certamente non necessario. Mi infastidisce chi dimentica la storia, o fa finta di non ricordare, solo per una semplice speculazione o per malafede. La storia è importante e i fatti, per comprenderli fino in fondo, si devono conoscere, a partire dal passato: la loro manipolazione è il segno di malafede e deplorabile immoralità. Se oggi tutti si affannano a magnificare le uve autoctone - non nascondiamolo, anche per un fatto di comodo e di moda - è bene ricordare poco più di dieci anni fa la tendenza era del tutto contraria a questa. Vigneti riccamente decorati con le celebri uve alloctone - che molti definivano addirittura *migliorative* - e parlare delle uve del territorio, quelle che da sempre abitavano i vigneti, era per molti considerato ridicolo e controproducente. Non solo: le varietà autoctone erano estirpate dai vigneti per fare posto a quelle alloctone, rinnegando, senza difficoltà o rimorso, uve e vini del proprio territorio.

Quando ascolto certi *proclami da guerra santa enologica*, che inneggiano al rifiuto dell'enoico straniero invasore, mi viene sempre in mente la stessa cosa. Cosa pensano i francesi dei loro alloctoni Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon Blanc, tanto per citare le varietà più celebri? Chissà se anche loro li considerano così detestabili, proprio in Francia dove queste varietà, innegabilmente, sono autoctone di quelle terre? Sì, lo so, questa è una provocazione, ma serve per ri-

Sommario

Gli Autoctoni Sono I Migliori	1
GUSTO DIVINO	
Il Ruolo delle Uve nella Degustazione	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	6
NON SOLO VINO	
Aquavitae	7
Wine Parade	7

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

cordare che non esiste il migliore o il peggiore, il buono o il cattivo. Tutto è relativo e in funzione dell'uso o abuso che se ne fa. Deploro, quindi, la nuova vita e il rifiorire delle varietà autoctone italiane? Non ci penso nemmeno, visto che sono infiniti i vini fatti con le nostre meravigliose uve capaci di regalarmi soddisfazioni ed emozioni. Penso lo stesso anche di tutte le altre uve: se un vino è buono e fatto bene, non mi barrico dietro muri ideologici o religioni integraliste.

Questo perché riconosco al vino un valore culturale patrimonio dell'umanità, fatta di piccole, piccolissime espressioni locali grandi quanto una vigna, e ognuna di queste ha pari dignità. Così come riconosco enorme dignità a chi crede nella sua terra e si fa interprete delle sue vigne, di varietà alloctone o autoctone che siano, perché il rispetto è il primo e fondamentale atto, anche quando non si condivide qualcosa. La discriminazione un atto sciocco e odioso: questo vale per le persone tanto quanto per le uve, soprattutto quando un inutile pregiudizio non mi lascia la mente libera e aperta per ascoltare e dare l'opportunità di raccontare. La differenza è ricchezza, sempre: vale anche per i vini, per le uve, produttori, territori, vigne e nazioni. Per questo motivo si dovrebbero salvaguardare le peculiarità di ogni territorio, uve comprese. Farne una guerra ideologica è sbagliato: rende la mente piccola e chiusa, evita il confronto, indispensabile e utile criterio per il progresso e il miglioramento. Il migliore non esiste. L'uva migliore non esiste. Esiste il vino: facciamo in modo che sia buono e capace di raccontare un luogo e la passione di chi lo fa, nell'espressione di un territorio e delle sue irripetibili ricchezze. Uve comprese.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Il Ruolo delle Uve nella Degustazione

Tutto inizia dall'uva, un viaggio che affonda le radici nella terra e nel territorio, per finire nei sensi dell'uomo. Il destino di ogni vino è il risultato della sorte di un piccolo acino

Tutto inizia dall'uva, da quel piccolo acino dorato o blu puro e dal suo dolce e acido succo. Sembra cosa da poco, ma il destino di ogni vino è indissolubilmente legato, vendemmia dopo vendemmia, alle sorti dei piccoli acini d'uva. La qualità di ogni vino, nel bene e nel male, inizia da qui, dalla qualità e dalle caratteristiche delle uve con le quali è prodotto. Non tutto dipende dall'uva, ovviamente, poiché i fattori che concorrono alla qualità di un vino sono molteplici. L'uva è uno di questi fattori e, innegabilmente, svolge un ruolo fondamentale e insostituibile. Tutti gli altri fattori - fra questi, l'ambiente, il microclima e il suolo - sono elementi che concorrono allo stesso obiettivo: la determinazione della qualità e delle caratteristiche enologiche e organolettiche dell'uva. L'obiettivo è quello di favorire condizioni viticole tali da assicurare la migliore qualità possibile.

In cantina, com'è noto, si possono compiere degli autentici miracoli, stravolgendo completamente un vino e le sue caratteristiche, tuttavia con una materia prima di pessima qualità l'impresa diviene piuttosto ardua. Uve di qualità, se ben lavorate e rispettate in cantina, regalano *facilmente* vini di grande qualità, uve di scarsa qualità possono produrre, nella migliore delle ipotesi, vini mediocri. A onore del vero, a volte si assiste a veri e propri scempi enologici: c'è anche chi è capace di ottenere un vino mediocre partendo da uve di qualità. Il vino di qualità è comunque il risultato di un processo che inizia in vigna e finisce nel calice, determinato dalla cultura e dai presupposti di qualità impiegati nella coltivazione dell'uva e in cantina. La bontà di questi processi determina la qualità sensoriale e organolettica di ogni vino.

Non si può parlare di uve migliori rispetto ad altre in senso assoluto, poiché la qualità di ogni uva è sempre in funzione del territorio dove è coltivata e degli interventi dell'uomo. A tale proposito, si può portare, ad esempio, una delle uve più celebri del mondo e capace di produrre vini di infinita eleganza: il Pinot Nero. Uva difficile da coltivare e da vinificare, il Pinot Nero esige innanzitutto condizioni climatiche e ambientali piuttosto specifiche, regalando i suoi migliori vini nelle zone non eccessivamente calde. Coltivato e vinificato in zone calde e assolate, il Pinot Nero perde completamente la sua elegante veste per divenire piatto e morbido, con profumi ordinari e lontani dalla tipica finezza di questa varietà. Un'uva capace di regalare grandi vini in un luogo, non necessariamente è capace di fare lo stesso in altri luoghi.

Ogni uva possiede qualità assolutamente tipiche e che tendono a emergere dal calice indipendentemente dal luogo dove questa è coltivata, qualità che fortemente marcano la presenza nel vino di ogni specifica uva. Queste caratteristiche, che riguardano tutti gli aspetti organolettici di un vino, si manifestano comunque in intensità e in qualità molto diverse in funzione del territorio, coltivazione e vinificazione. Riprendendo come

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XI - Numero 121, Settembre 2013

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2013 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

esempio il Pinot Nero, indipendentemente da dove questo è coltivato, l'uva esprime sempre al gusto la sua caratteristica acidità e alla vista un colore con trasparenza elevata. L'intensità di questi stimoli variano in funzione del territorio, tuttavia le caratteristiche tipiche di ogni uva saranno sempre - e in termini generali - presenti in tutti i loro vini. La caratteristica organolettica principalmente condizionata dalla coltivazione, territorio e ambiente è il profilo olfattivo.

L'intensità e la qualità dei profumi primari e secondari di un'uva spesso risentono delle condizioni ambientali e climatiche del luogo dove è coltivata. Ogni territorio è infatti capace di regalare ai vini *sfumature* e caratteristiche assolutamente proprie, una condizione che si esprime in ogni aspetto sensoriale del vino e, in particolare, nel profilo olfattivo. Si prenda ad esempio il Sauvignon Blanc: i suoi caratteristici profumi saranno totalmente persi in territori eccessivamente caldi e soleggiati, mentre esprimeranno la loro esuberanza e finezza in luoghi freschi e miti. Per motivi di completezza, è bene ricordare che le qualità organolettiche di un vino - olfatto e gusto, in particolare - sono fortemente condizionate anche dal grado di maturazione delle uve al momento della vendemmia. Uve acerbe producono vini più acidi, quelle mature vini decisamente più morbidi e pastosi.

Le caratteristiche del suolo influiscono fortemente sulle qualità dell'uva, a partire dalla capacità colorante. La composizione del terreno - e con questo, l'apparato radicale della vite - influisce direttamente non solo sulle possibilità di coltivazione e sulla biologia della pianta, ma anche sulle qualità enologiche e organolettiche dell'uva. A titolo di esempio, uve coltivate in suoli a composizione prevalente di sabbia, restituiranno vini con colori più tenui e trasparenti, con una struttura più esile. La stessa varietà coltivata, per esempio, su un suolo a composizione prevalentemente argillosa, restituirà un vino con colori più intensi e trasparenza ridotta, con una struttura decisamente più robusta e morbida. Ogni terreno ha qualità specifiche, capace - in funzione alla sua composizione - di drenare o trattenere acqua e le sostanze organiche e minerali. L'argilla ha una capacità di assorbimento maggiore della sabbia, così come un potere drenante decisamente inferiore.

Oltre all'attenzione che si deve porre in vigna e in cantina con lo scopo di ottenere uve di qualità e, quindi, vini capaci di esprimere le migliori caratteristiche delle varietà, si deve considerare che ogni uva ha qualità proprie che influiscono sul



Tutto inizia dalla vigna: le buone e le cattive qualità di un vino dipendono dai frutti della vite

profilo sensoriale del vino. Ogni varietà possiede infatti qualità proprie tali da determinare, in buona parte, le caratteristiche organolettiche dei loro vini. Dal colore al gusto, ogni uva reclama la sua identità attraverso il vino esaltando, non da ultimo, l'espressione del territorio dove questa è stata coltivata. Questi fattori, è bene ribadirlo ancora una volta, sono comunque definiti in funzione dei criteri e dei processi viticoli ed enologici. Le qualità delle uve e le loro peculiarità sensoriali possono essere infatti alterate - in senso sia negativo sia positivo - in vigna così come in cantina. Sarà l'onestà e la cultura del vignaiolo e dell'enologo a definire questo importante fattore qualitativo e organolettico.

L'aspetto di un vino è principalmente determinato dalla primaria classificazione delle varietà di uve, qualità che esprime colori e sfumature diverse in accordo alla singola varietà. Le uve bianche, all'apparenza capaci di produrre vini dal medesimo colore di varia tonalità *bianca* - in realtà, gialla - producono sfumature e colori diversi e molto ampi. La ricchezza cromatica potrebbe sembrare più vasta nelle uve rosse, in realtà anche quelle bianche sono capaci di altrettanta varietà. Nelle uve rosse, la capacità colorante è determinata dagli antociani, sostanze polifenoliche che, in base alla quantità presente, determinano sia l'intensità del colore sia la trasparenza. La trasparenza dei vini bianchi è generalmente molto alta, tuttavia sarà possibile rilevare differenze cromatiche dipendenti dalle qualità specifiche di ogni varietà. Il colore e la trasparenza di ogni uva - sia bianca, sia rossa - può essere alterata, aumentata e diminuita, attraverso specifiche pratiche enologiche, quali il filtraggio o l'uso di botte e barrique.

Fra gli aspetti organolettici di un vino, quello che maggiormente esprime le qualità dell'uva è il profilo olfattivo. Anche in questo caso è bene ricordare che attraverso specifiche pratiche enologiche è possibile alterare, o perfino stravolgere, il profilo olfattivo di un vino e delle sue uve. Dal punto di vista aromatico, le uve si dividono in tre categorie: uve aromatiche, uve semi aromatiche e uve non aromatiche. Alla prima categoria appartengono unicamente le varietà i quali vini esprimono *direttamente* il tipico profumo dell'uva e del suo succo; alla seconda quelle che solo parzialmente possiedono questa caratteristica; alla terza le varietà nelle quali questa qualità è assente. Va ricordato che, in questo senso, il ruolo della fermentazione alcolica è determinante per l'espressione aromatica dell'uva. Per questo motivo si dice infatti che "*gli aromi dell'uva sono rivelati dalla fermentazione per mezzo dei lieviti*".

I lieviti possono alterare in modo sostanziale il profilo olfattivo di un'uva, caratteristica comunque inevitabile poiché indispensabili sia per la fermentazione alcolica sia per l'espressione degli aromi dell'uva. Questo è uno dei motivi principali che animano le infinite discussioni fra chi predilige i cosiddetti *lieviti selezionati* e quelli che sostengono l'uso esclusivo di *lieviti indigeni*. In ogni luogo, in ogni vigna, è innegabile si sviluppano colonie e combinazioni di lieviti assolutamente proprie, una condizione che vale sia per i lieviti utili ai fini della fermentazione sia per quelli non propriamente utili. L'influsso dei lieviti nel profilo aromatico dell'uva è anche funzione della varietà, poiché alcuni aromi delle uve risultano comunque presenti e ben percettibili nonostante l'attività dei lieviti. Gli aromi percepiti nel calice sono pertanto il diretto risultato del profilo olfattivo delle uve al quale si uniscono le caratteristiche aromatiche dei lieviti e degli aromi di fermentazione.

Il gusto del vino è determinato dalle qualità organolettiche dell'uva. Il succo dell'uva, assaggiato appena spremuto, ha un sapore dolce e acido, divenendo più o meno astringente nel caso di uva rossa e che ha già assunto questo colore. Il gusto del succo d'uva, per meglio dire, i singoli sapori che lo compongono, variano in accordo alla varietà e al grado di maturazione. Nell'uva matura la quantità di zucchero sarà maggiore della quantità di sostanze acide, mentre in quelle acerbe si verifica l'esatto contrario. Anche a maturazione completa, ogni uva è caratterizzata da un rapporto di zuccheri e acidi assolutamente proprio. A titolo d'esempio, si può pensare al Merlot e al Pinot Nero: la prima possiede una quantità decisamente inferiore di sostanze acide rispetto alla seconda. Questa caratteristica influirà direttamente sia sul profilo gustativo del vino, sia sull'equilibrio, così come sul potenziale di alcol prodotto al termine della fermentazione.

La stessa considerazione è vera - per quanto concerne le uve rosse - relativamente alla quantità di sostanze polifenoliche contenute nella buccia e responsabile dell'astringenza del vino. A titolo di chiarezza, l'intensità astringente di un vino è anche in funzione del tempo di macerazione delle bucce nel mosto. Questo significa che un'uva molto astringente può produrre un vino di astringenza moderata qualora il tempo di macerazione fosse breve. Infine, la qualità e la natura degli aromi di un vino contribuiscono alla formazione complessiva del suo sapore. Un vino con un profilo olfattivo non molto ricco e semplice, tenderà ad avere un gusto altrettanto semplice e poco complesso. L'uva, ovviamente, non è solo zucchero e sostanze acide: nella sua composizione troviamo anche sostanze minerali e proteiche che influiscono direttamente sul gusto del vino e le sue caratteristiche tattili. La qualità è la quantità di queste sostanze è anche in funzione del tipo di suolo dove l'uva è coltivata, a testimoniare - ancora una volta - l'importanza del territorio, unico e irripetibile, nell'espressione di un'uva e dei suoi vini.



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



Grechetto 2012 Chiorri (Umbria, Italia)

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 4,50

Punteggio: ◆◆◆ 🌟

Questo Grechetto si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di mela, biancospino e pera seguite da aromi di ginestra, susina e nocciola. 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 pera. Questo Grechetto matura in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Pasta con carne, Zuppe di funghi, Paste ripiene, Carne saltata, Pesce alla griglia



Colli Perugini Rosso Saliato 2010 Chiorri (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (50%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (20%)

Prezzo: € 6,50

Punteggio: ◆◆◆ ★

Colli Perugini Rosso Saliato si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, ribes e lampone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico

e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Colli Perugini Rosso Saliato matura in barrique.

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



Kaberlò
Le Manzane (Veneto, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (50%), Merlot (50%)

Prezzo: € 8,50 Punteggio: ◆◆◆◆

Kaberlò si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, peperone, viola appassita, vaniglia, tabacco ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena. Kaberlò matura in vasche di cemento e botte per 18 mesi.

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



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
Extra Dry Millesimo 20.10 2011
Le Manzane (Veneto, Italia)

Uvaggio: Glera

Prezzo: € 12,50 Punteggio: ◆◆◆◆

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Millesimo 20.10 si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, ananas e glicine seguite da aromi di biancospino, pesca, pera, camomilla, mandarino e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e ananas. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Millesimo 20.10 rifermenta in autoclave per circa 2 mesi.

Abbinamento: Antipasti di verdure e crostacei, Pasta e risotto con verdure e crostacei



Langhe Riesling Herzu 2011
Ettore Germano (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Riesling

Prezzo: € 16,50 Punteggio: ◆◆◆◆★

Langhe Riesling Herzu si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di pera, ananas e agrumi seguite da aromi di mela, ginestra, pesca, biancospino, minerale, susina e pietra focaia. 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 pera, ananas e pesca. Langhe Riesling Herzu matura in vasche d'acciaio per 6 mesi.

Abbinamento: Pesce fritto, Pasta e risotto con crostacei, Crostacei alla griglia



Barolo Riserva Lazzarito 2006
Ettore Germano (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 50,00 Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barolo Riserva Lazzarito si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di lampone, rosa appassita, cioccolato, vaniglia, liquirizia, macis, tabacco, sottobosco, cuoio e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e di piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, ciliegia e lampone. Barolo Riserva Lazzarito matura per 30 mesi in botte a cui seguono 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barolo Bricat 2007
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 42,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Barolo Bricat si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, ciliegia e violetta seguite da aromi di lampone, tabacco, vaniglia, rosa, cioccolato, iris, macis, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e di piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ciliegia e lampone. Barolo Bricat matura per 36 mesi in botte.

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



Barolo Riserva Le Gramolere 2005
Manzone Giovanni (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 66,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Barolo Riserva Le Gramolere si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ciliegia, prugna secca e viola appassita seguite da aromi di confettura di lamponi, rosa appassita, vaniglia, cioccolato, tabacco, cannella, cuoio, liquirizia, chiodo di garofano, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ciliegia, prugna secca e confettura di lampone. Barolo Riserva Le Gramolere matura per 36 mesi in botte.

Abbinamento: Selvaggina, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, 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.

Oltre 30 Tonnellate di Tappi in Sughero Riciclati Grazie a Etico

In poco più di un anno la raccolta di tappi in sughero promossa da Amorim Cork Italia raggiunge quota 30 tonnellate. Cresce in continuazione l'entusiasmo nei confronti dell'ambizioso progetto "Etico" per il riciclo dei preziosissimi tappi in sughero, solitamente gettati nella spazzatura indifferenziata. Cosciente del grande valore economico ma anche sociale e ambientale di questa materia prima dalle straordinarie proprietà, Amorim Cork Italia, che ha ideato e lanciato il progetto nel giugno 2011, continua il suo impegno cercando sempre nuovi partner e soluzioni per attivare circoli virtuosi di solidarietà e sostenibilità efficienti e ben radicati sul territorio.

Per ogni tonnellata di tappi raccolti, 1000 euro vengono donati alla società civile tramite le onlus che sono parte attiva della raccolta e destinatarie finali del ricavato dalla vendita dei tappi. Le aziende specializzate in bioedilizia, Eco Profili e Tecnosugheri, acquistano il sughero a 600 euro a tonnellata, i restanti 400 euro sono pagati da Amorim Cork Italia. Il tutto funziona grazie alla collaborazione delle onlus che diffondono e promuovono la raccolta sul territorio di competenza e grazie anche agli enti per la raccolta dei rifiuti aderenti all'iniziativa, come la trevigiana Savno e la veronese Amia.

Questo è il modello vincente che si sta diffondendo gradualmente sul territorio, dal Veneto alla Lombardia e Piemonte, a breve anche in altre regioni. Un modello che può essere esportato ovunque ci sia la sensibilità da parte di qualche realtà della società civile.

«In Italia - spiega Carlos Santos, amministratore delegato di Amorim Cork Italia - ci sono 800 milioni di tappi in sughero che ogni anno vengono gettati nella spazzatura. Un incommensurabile spreco se pensiamo al valore che quel piccolo tappo di sughero ha se riconvertito nella bioedilizia, nell'aeronautica, nel design e nell'arredamento e in molte altre applicazioni. Con la polvere di sughero bruciata è possibile creare energia e riscaldare degli edifici. Ecco cosa vogliamo fare: cercare di intercettare quei tappi usati e riciclarli. Questo ci può consentire di ridurre i rifiuti indifferenziati e sviluppare l'industria del riciclo. Allo stesso tempo promuoviamo una sensibilizzazione a favore della tutela delle foreste da sughero, una salvaguardia che dipende in modo importante dall'esistenza dell'attività di decorticazione».

Tra gli aderenti al progetto Etico ci sono le cantine del Consorzio del Chianti Classico e i Vignaioli Piemontesi, AGIVI, la cantina siciliana Donnafugata, la manifestazione trevigiana "Primavera del Prosecco", la Mostra dei Vini di Corno di Ro-

sazzo (Udine), Eataly e Eat?s. Tra le onlus sono attive nella raccolta la fondazione "Oltre il Labirinto", "A braccia aperte", la cooperativa Estia del Carcere di Bollate (Milano), Le.Viss. (Leucemia Vissuta), Libera!, la cooperativa sociale I Tigli 2 e l'associazione pordenonese Via di Natale che da 35 anni assiste malati in trattamento al centro di Riferimento Oncologico di Aviano.

Tra le novità l'avvio di un progetto in Umbria, in collaborazione con l'associazione Viva e il Movimento Turismo del Vino, la collaborazione dell'associazione APAAU di Padova, impegnata in progetti di solidarietà in Uganda, e a breve l'avvio di un importante progetto che coinvolgerà l'intera Sicilia.



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".



Brandy Oro dei Carati Nannoni (Toscana, Italia)

Materia prima: Vini del Chianti

Prezzo: € 50,00 - 70cl

Punteggio: ❖❖❖❖❖

Questo brandy si presenta con un colore giallo dorato intenso, limpido e cristallino. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di prugna secca, cioccolato, nocciola, miele, fico secco, violetta, sandalo e vaniglia con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è molto persistente con ricordi di cioccolato, prugna secca, miele e nocciola. Brandy Oro dei Carati nasce dall'unione di distillati diversi con maturazione da tre a sedici anni in botti di rovere.



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	↔	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo
2	↗	Trento Brut Riserva Methius 2006, Dorigati
3	↘	Avvoltore 2009, Moris Farms
4	↗	Camartina 2008, Querciabella
5	↘	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari
6	↗	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
7	↗	Confini 2007, Lis Neris
8	↗	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
9	↘	Franciacorta Pas Dosé Récentment Dégorgé 2006, Cavalleri
10	↗	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
11	↗	Offida Rosso Il Grifone 2006, Tenuta Cocci Grifoni
12	↗	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
13	↗	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
14	↘	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
15	☆	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano

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