

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XII - Numero 132, Settembre 2014

E i Dolci?

Ognuno ha propri gusti, anche in fatto di vino, e questo, ovviamente, è normale e auspicabile. Le preferenze per i diversi stili di vino - come già detto altre volte - cambiano continuamente, subendo inevitabilmente anche l'influsso delle mode, delle tendenze sociali e culturali. Bianchi, rossi, spumanti, rosati e dolci, hanno avuto tutti i loro momenti di gloria così come momenti di minore splendore. Cicli che si ripetono nel tempo e oggi, a quanto pare, l'interesse dei consumatori è prevalentemente rivolto ai vini rossi nonostante i bianchi stiano tornando a farsi largo nei calici degli appassionati. Anche gli spumanti e i rosati - seppure in misura minore - hanno avuto la loro *rivincita*, certamente non come bianchi e rossi, ma in certi momenti si sono difesi piuttosto bene, bollicine in particolare. Quelli che indiscutibilmente non riescono a conquistare i favori degli appassionati, sono i vini dolci.

Ammetto di avere preferenze e gusti particolari - anche in fatto di vino - a volte in controtendenza rispetto alle mode e alle tendenze del momento, eppure ho sempre avuto una smisurata passione per i vini dolci e fortificati. Non credo di essere un paladino, pronto a difendere i più deboli - i vini dolci, in questo caso - semplicemente ritengo che questi nettari, termine assolutamente appropriato in questo caso, rappresentino l'apoteosi delle emozioni sensoriali. Sinfonie infinite di profumi e sapori, sarebbe infatti riduttivo e banale considerare questi vini per la loro sommaria e superficiale qualità rappresentata dal gusto dolce. La loro produzione e l'uso di uve appassite conferisce infatti a questi vini qualità sensoriali straordinarie e complesse, qualcosa che è difficile - se non impossibile - percepire in qualunque altro stile di vino. I vini dolci, compresi i fortificati, sono veri monumenti enologici, patrimoni di una lunghissima tradizione che l'uomo ha stretto con la vite e l'uva.

Si potrebbe pensare che il gusto attuale della gente non prediliga il dolce, eppure il consumo di alimenti dolci è elevatissimo. Lo zucchero, nelle sue innumerevoli forme, è virtualmente presente in ogni alimento, aggiunto anche in quelli dove non ci aspetteremmo di trovarlo. Basta leggere le etichette di molti degli alimenti e delle bevande in commercio per scoprire che lo zucchero, nelle sue varie forme, è praticamente presente ovunque. Sembrerebbe proprio che il genere umano adori il gusto

dolce, tanto da apprezzarlo anche negli alimenti cosiddetti salati: la nostra dieta è letteralmente invasa dallo zucchero. Secondo questa logica, il vino dolce dovrebbe quindi risultare fra quelli preferiti: invece no, i vini dolci e fortificati - per dirla con le parole dei produttori - non si vendono. La produzione è fra le più complesse e *critiche*, uno sforzo che non è ripagato dal mercato. O almeno, non lo è più.

Va detto, infatti, che in passato i vini dolci - quelli di qualità, ovviamente - hanno fatto letteralmente sognare gli appassionati, questi nettari allietavano in genere le mense di benestanti e nobili. Vini pertanto costosi e ricercati: caratteristiche che conservano ancora oggi nella maggioranza dei casi. Più volte mi sono chiesto se l'aspetto economico sia da ritenersi il principale responsabile del ridotto apprezzamento di questi vini da parte dei consumatori. Può essere certamente uno dei tanti fattori, magari anche determinante, ma non credo sia il principale. La gente - parlando in termini generali - semplicemente non li apprezza, spesso ammettono che questi vini non possono in nessun caso incontrare il loro gusto. Semplicemente, non piacciono. Sarà forse per la loro dolcezza, qualcosa che - evidentemente - li rende così diversi e distanti dai *mascolini* rossi, spesso considerati come il riferimento del vino da veri intenditori.

Va detto che non tutto il vino dolce è nettare meritevole di attenzione e rispetto. Ci sono, in verità, molti vini dolci che non si possono considerare esattamente *entusiasmanti*, figli di maldestri e sbiaditi tentativi enologici di dubbia qualità. Di certo è vero anche l'esatto contrario, poiché ne esistono molti di monumentale e magnifica qualità. Straordinari esemplari di nobile e ineccepibile eleganza, inesorabilmente mortificati dal mercato. Lo stesso accade per i vini fortificati o liquorosi, che apprezzo in modo smisurato esattamente come i vini dolci e passiti. Che poi, a onore del vero, sarebbe più corretto chiamarli *vini dolci da uve appassite*, poiché non è certamente il vino a essere "appassito", anzi, è vivo e vivace di indispensabile e acida freschezza. Vini di enorme complessità - dall'aspetto al gusto - mostrano vita in continua evoluzione, una sorta di sfida contro il tempo, durante il quale, si arricchiscono e migliorano.

Sommario

E i Dolci?	1
GUSTO DIVINO	
I Tanti Volti del Pinot Nero	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	8
Wine Parade	9

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

Il grande e mai dimenticato Gino Veronelli, aveva ideato un termine che descriveva pienamente la sontuosità e la magnificenza di questi nettari, definendoli "vini da meditazione". Un termine che non usava esclusivamente per i vini dolci e faceva ben comprendere la piena attenzione - e la conseguente soddisfazione emotiva e sensoriale - che questi vini chiedevano per essere compresi e goduti. Ecco, forse è un problema di superficialità. I consumatori si lasciano più facilmente sedurre dall'apparenza e dall'immediata semplicità di certi vini, considerando troppo impegnativo l'ascolto del calice, non solo emozionale ma anche analitico, critico e cosciente. Forse siamo troppo impegnati a rincorrere la nostra superficiale frenesia, dimenticando che, a volte, la lentezza è grande maestra di vita e regala maggiore consapevolezza di noi stessi e del mondo. In questa superficiale logica sociale, forse, i complessi e complicati vini dolci e fortificati non trovano più il loro spazio, e si cerca maggiore gratificazione nella semplice e poco impegnativa immediatezza. Tutto, subito e facile, senza la fatica di pensarci troppo. Sarà quel che sarà: io, in ogni caso, continuo a meditare nella bellezza dei miei amati vini dolci e fortificati.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

I Tanti Volti del Pinot Nero

La grande uva di Borgogna, famosa nel mondo per l'eleganza dei suoi vini, è una varietà estremamente versatile, capace di produrre con successo ogni stile di vino

Bianco, rosato, spumante e rosso. Non è difficile trovare questi stili di vino prodotti con il Pinot Nero. Perfino dolce, nonostante esistano rarissimi esempi di vini prodotti con Pinot Nero appassito, questa celebre varietà di Borgogna non manca di mostrare la sua eleganza anche in questo particolare stile. Dal punto di vista puramente teorico, ogni varietà a bacca rossa può essere utilizzata per la produzione di qualunque stile di vino. Considerando unicamente la teoria, tutte le uve rosse possiedono infatti zucchero, sostanze acide e polifenoliche, ognuno di questi fondamentale per la produzione dei diversi stili di vino. Da questo punto di vista, questa condizione puramente teorica è facilmente smentita dalla pratica, poiché non tutte le uve rosse mostrano una versatilità così elevata. Tutte, innegabilmente, possono essere impiegate nella produzione di vini rossi, ma solo poche di queste producono vini di altri stili, per così dire, enologicamente significativi.

Ognuno di questi elementi, fondamentali per ogni specifico stile di vino, è variabile in quantità e qualità sia in funzione della maturazione sia della singola varietà. In particolare, la disponibilità e il rapporto fra sostanze acide e zuccheri è fortemente determinato dal periodo di maturazione. Nell'uva acerba le sostanze acide prevalgono rispetto agli zuccheri, condizione che diviene opposta con il procedere della maturazione. Più l'uva è matura - o surmatura - e maggiore sarà la quantità di zuccheri e minore quella di sostanze acide. Un'evoluzione che ha nelle qualità specifiche dell'uva il suo limite, poiché non tutte le varietà producono la medesima quantità di zuccheri e sostanze acide. A titolo di esempio, il Pinot Nero ha un contenuto di sostanze acide più elevato del Merlot che, a sua volta, dispone di una maggiore quantità di sostanze polifenoliche.

La qualità delle sostanze polifenoliche - principali responsabili, fra l'altro, del colore dei vini rossi e della loro astringenza - può variare in accordo alla varietà dell'uva e al periodo di maturazione. Non tutte le uve dispongono infatti della medesima quantità di sostanze polifenoliche e anche il potere astringente e colorante può variare in funzione della varietà. La sensazione astringente delle sostanze polifenoliche - come detto - varia anche in funzione del grado di maturazione dell'uva: più ruvidi e astringenti quando l'uva è acerba, più rotondi e *gentili* a piena maturazione. Si deve in ogni caso osservare che, dal punto di vista teorico, la presenza delle sostanze polifenoliche può essere fortemente ridotta - oppure annullata - provvedendo alla separazione delle bucce dal mosto subito dopo la pigiatura. A meno che non si proceda con opportune e legali correzioni del mosto e del vino, la versatilità enologica è pertanto legata alle caratteristiche specifiche di ogni varietà di uva.

Il successo enologico di una varietà d'uva in funzione allo stile è prevalentemente determinato dall'equilibrio sensoriale dei vini che produce. Un risultato che si ottiene dalla contrapposizione delle cosiddette sostanze morbide e dure alle quali si aggiunge, nei vini rossi, l'apporto dell'astringenza dei po-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XII - Numero 132, Settembre 2014

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2014 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

lifenoli. Ricordiamo che le principali sostanze *morbide* di un vino sono rappresentate dall'alcol, polialcoli e zuccheri. Le sostanze *dure* sono generalmente rappresentate da quelle acide, polifenoli e sali minerali. L'equilibrio dei vini bianchi si può definire *semplicemente* come la contrapposizione delle sostanze morbide e dure, idealmente disposte in schieramenti opposti, ognuno dei quali cerca di portare il punto di equilibrio dalla propria parte. Anche l'equilibrio dei vini spumanti bianchi è sostanzialmente definito in questo modo, ricordando che alle sostanze *dure* si unisce l'anidride carbonica, responsabile dell'effervescenza.

La definizione dell'equilibrio dei vini rosati non differisce molto da questo modello, mentre nei vini rossi si preferisce l'applicazione di un modello diverso. Il fattore discriminante è rappresentato dalle sostanze polifenoliche che, nonostante queste siano considerate *dure*, si preferisce considerarle a parte. Nei vini rossi avremo pertanto un modello di equilibrio definito da tre punti di forza, collocando l'astringenza in uno schieramento specifico. La necessità di un modello di questo tipo è dovuta dall'azione rafforzativa e reciproca che le sostanze polifenoliche e acide svolgono nei confronti delle altre. L'acidità tende infatti ad amplificare la sensazione di astringenza, così come l'astringenza tende ad amplificare l'acidità. In questo senso, anche l'anidride carbonica svolge un ruolo analogo nell'amplificazione sensoriale di queste due sostanze.

Seguendo questi modelli di definizione dell'equilibrio, ne consegue che un vino rosso non può essere sia acido sia astringente, poiché risulterebbe sbilanciato verso le sensazioni "dure" e si rafforzerebbero a vicenda. Questa condizione può essere riportata in equilibrio aumentando le sensazioni morbide, alcol e polialcoli nei vini secchi, zuccheri in quelli dolci. Questo è infatti il caso dei vini prodotti con Nebbiolo - uva notoriamente ricca di sostanze polifenoliche e acide - i quali hanno sovente un volume alcolico elevato e la maturazione in legno contribuisce alla loro morbidezza. Anche il tempo svolge un ruolo nell'equilibrio, soprattutto nell'aggressività delle sostanze polifenoliche, rendendole più rotonde e meno ruvide, condizione che tende ad abbassare la sensazione di durezza del vino. Infine, va ricordato che l'eventuale presenza di zuccheri residui - condizione che può verificarsi anche nei vini da tavola - contribuisce a diminuire la forza delle sostanze dure.



Il Pinot Nero vinificato in rosso è caratterizzato da una trasparenza piuttosto elevata e moderata intensità di colore

Il caso del Pinot Nero è piuttosto particolare poiché la qualità e quantità delle diverse sostanze che contiene lo rendono particolarmente versatile. I principali fattori di questa versatilità sono l'alto contenuto di sostanze acide e il relativamente basso contenuto di sostanze polifenoliche. Quando utilizzato per la produzione dei vini rossi - lo stile che, almeno in teoria, dovrebbe essere quello più ovvio - il Pinot Nero è caratterizzato da elegante acidità e moderata astringenza, due caratteristiche molto apprezzate dagli estimatori di quest'uva. Non solo, ma è proprio questa particolare unione, così come il suo caratteristico profilo olfattivo, a entusiasmare gli appassionati di Pinot Nero, riconoscendogli ineguagliabile classe ed eleganza. Per onore del vero, questo è lo stesso motivo che lo rende insignificante per molti altri appassionati di vino, solitamente quelli in cerca di *emozioni possenti*.

L'acidità del Pinot Nero diviene fondamentale nella produzione dei vini bianchi e degli spumanti. Nei vini bianchi prodotti con uve rosse, come nel caso del Pinot Nero, si evita la colorazione del mosto eliminando le bucce subito dopo la pigiatura, prevenendo quindi il contatto. Com'è noto, il colore dei vini rossi è determinato dalla macerazione del mosto con le bucce, nelle quali si trovano le sostanze coloranti. Anche la fermentazione in presenza delle bucce contribuisce all'estrazione delle sostanze coloranti a causa del progressivo aumento di alcol e temperatura. Nei vini bianchi prodotti con il Pinot Nero, l'equilibrio è pertanto raggiungibile grazie alla presenza di alcol e di sostanze acide. L'acidità, com'è noto, è una qualità desiderata nei vini bianchi la quale mancanza determina un'eccessiva piattezza e morbidezza. A differenza di molte varietà a bacca bianca, il Pinot Nero contribuisce nei suoi vini bianchi anche con un'evidente struttura.

La caratteristica struttura che il Pinot Nero conferisce ai suoi vini bianchi è spesso determinante anche nei vini spumanti. A titolo di esempio, si possono considerare due spumanti metodo classico, prodotti dalla medesima cantina e spossibilmente con lo stesso temp di permanenza in bottiglia. Il primo prodotto con sole uve bianche, il secondo con le stesse uve alle quali è stato aggiunto il Pinot Nero. Qualora si considerasse uno Champagne o un Franciacorta, nel primo caso troveremmo unicamente Chardonnay, mentre nel secondo, a questo si potrebbe aggiungere il Pinot Bianco. A livello gustativo, l'apporto del Pinot Nero è evidente e immediato: il secondo spumante, in termini generali, sarà caratterizzato da una struttura maggiore e, probabilmente, da un colore più intenso. A titolo di chiarezza, in questi vini, la struttura è inoltre determinata dal tempo di permanenza in bottiglia prima della sboccatura e dall'apporto dei lieviti.

Le considerazioni espresse per i vini bianchi si applicano, in termini generali, anche per i vini rosati. La particolare tecnica di produzione, che prevede il contatto del mosto con le bucce per poche ore, conferisce ai vini rosati prodotti con Pinot Nero colori rosa piuttosto tenui, raramente intensi. Si deve inoltre considerare che spesso i vini rosati prodotti con quest'uva si ottengono mediante la tecnica del salasso e, in questi casi, il colore potrebbe assumere tonalità più intense e scure. Il salasso è la tecnica usata per aumentare il corpo e il colore di certi vini rossi, sottraendo una parte del mosto poco dopo l'inizio della fermentazione che, in quel momento, è rosato. In entrambi i casi, l'apporto di sostanze polifenoliche risulta piuttosto contenuto. Sarà in ogni caso la freschezza e l'acidità del

Pinot Nero a risultare determinante nei suoi vini rosati: una caratteristica tipica e desiderata nei vini rosati e bianchi.

I vini dolci prodotti con il Pinot Nero sono da considerarsi un'assoluta rarità e la loro diffusione è decisamente limitata. Uno dei fattori essenziali capaci di regalare ai vini dolci il proprio l'equilibrio è rappresentato dall'acidità. Un vino evidentemente dolce risulterebbe, infatti, poco piacevole e decisamente *stucchevole*. In questo senso, la spiccata acidità del Pinot Nero risulta essere molto efficace nell'equilibrare la dolcezza in questo tipo di vini. Considerando, infatti, l'esiguo apporto di astringenza del Pinot Nero, la dolcezza trova il suo equilibrio proprio nell'acidità, regalando al vino una vivacità assolutamente elegante e piacevole. Dal punto di vista aromatico - dipendentemente dalla tecnica di produzione - i vini dolci da Pinot Nero assumono piacevoli e deliziosi profumi di confetture da frutti rossi, ciliegia, fragola e lampone su tutti. Vino raro da reperire ma che è certamente capace di regalare grandi soddisfazioni ai nostri sensi.

Il Pinot Nero, nonostante la sua innegabile versatilità enologica, è in ogni caso associato a quello che è considerato il suo stile più nobile: il rosso. Amato o odiato, il Pinot Nero vinificato rosso, trova irriducibili sostenitori così come convinti denigratori. Va detto che non tutto il Pinot Nero è capace di regalare alte emozioni, poiché - per dare il meglio di sé - quest'uva ha bisogno di particolari condizioni ambientali e viticole. Conosciuta per essere fra le varietà più difficili da coltivare - cosa che è certamente vera - anche in cantina il Pinot Nero è uva che non accetta compromessi. Questa varietà esige infatti il più alto rigore qualitativo, condizione essenziale per produrre un grande Pinot Nero. Va infine notato che il Pinot Nero coltivato in zone non adatte e vinificato in modo *poco attento* restituisce inevitabilmente un vino mediocre e privo di carattere, molto lontano dall'elegante e straordinaria grandezza di questa magnifica uva di Borgogna.



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



Sole Uve 2012 Le Velette (Umbria, Italia)

Uvaggio: Grechetto

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Sole Uve si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e susina seguite da aromi di agrumi, biancospino, ginestra, nocciola, pesca, miele e accenni di vaniglia. 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 susina, mela e pera. Una parte di Sole Uve matura in botte per circa 4 mesi.

Abbinamento: Pasta con pesce, Pesce stufato, Carne bianca saltata



Calanco 2009 Le Velette (Umbria, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (65%), Cabernet Sauvignon (35%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Calanco si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, ribes e amarena seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, vaniglia, cacao, 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. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena. Calanco matura per 16 mesi in barrique a cui seguono 14 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Arquata Rosso 2007
Adanti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (40%), Barbera (20%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Arquata Rosso si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, cacao, tabacco, cannella, macis, cuoio ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena. Arquata Rosso matura in barrique per 2 anni a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Sagrantino di Montefalco Il Domenico 2007
Adanti (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sagrantino di Montefalco Il Domenico si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, cacao,

tabacco, liquirizia, grafite, macis, cuoio e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Sagrantino di Montefalco Il Domenico matura per 30 mesi in botte a cui seguono 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Brunello di Montalcino 2009
Altesino (Toscana, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Brunello di Montalcino 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 amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, vaniglia, tabacco, lampone, cioccolato, macis, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone. Questo Brunello di Montalcino matura per almeno 2 anni in botte a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino Montosoli 2009
Altesino (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 65,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Brunello di Montalcino Montosoli si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, lampone e amarena seguite da aromi di violetta, mora, mirtillo, vaniglia, cannella, cioccolato, macis, pepe rosa, tabacco e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, lampone e amarena. Brunello di Montalcino Montosoli matura per 4 anni in botte, 4 mesi in barrique e per 4 mesi in bottiglia.

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



Amarone della Valpolicella 2009
Tedeschi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%),
Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella (10%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Amarone della Valpolicella si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed

eleganti che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, tabacco, vaniglia, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mora, prugna e amarena. Questo Amarone della Valpolicella matura per 3 anni in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2008
Tedeschi (Veneto, Italia)

Uvaggio: Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%),
Oseleta, Negrara, Dindarella, Croatina, Forselina (10%)

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, tabacco, cacao, cannella, fagiolino, liquirizia, cuoio e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, sapori intensi, corpo pieno, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi matura per 4 anni in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vino Nobile di Montepulciano I Quadri 2010
Bindella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Vino Nobile di Montepulciano I Quadri si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, peonia, cannella, pepe rosa e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Vino Nobile di Montepulciano I Quadri matura per 18 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice Dolce Sinfonia 2004
Bindella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 45,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice Dolce Sinfonia si presenta con un colore rosso arancio cupo e sfumature giallo ambrato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, prugna secca e caramello seguite da aromi di confettura di more, confettura di amarena, confettura di mirtillo, cioccolato, china, cannella, tabacco, noce moscata, rabarbaro, vaniglia e smalto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, prugna secca e confettura di more. Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice Dolce Sinfonia matura per almeno 6 anni in caratelli a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di frutta secca, Torte di cioccolato

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.

Carlo Casavecchia Consulente Enologo di Valle dell'Acate

Valle dell'Acate, azienda vitivinicola siciliana gestita da Gaetana Jacono e giunta alla sesta generazione di viticoltori, annuncia l'ingresso di Carlo Casavecchia, enologo di origine albesa tra i tecnici vinicoli italiani più competenti, come consulente tecnico che affianca l'enologo Giuseppe Romano, che da molti anni segue la cantina e i vini dell'azienda.

Con l'obiettivo di valorizzare, insieme ai titolari Gaetana Jacono e Francesco Ferreri e il team, il patrimonio e l'eccellenza vinicola di Valle dell'Acate, Casavecchia entra in un momento cruciale della storia dell'azienda. L'impegno nella valorizzazione dei vitigni autoctoni, nell'adozione di misure sostenibili, la crescita delle dimensioni aziendali con una produzione annua di 400.000 bottiglie e la continua espansione sui mercati internazionali, necessitano oggi di ridefinire scelte e strategie sotto la guida di una persona di massima esperienza e autorevolezza come Carlo Casavecchia con una visione sul futuro del settore vitivinicolo.

Il suo lavoro si concentrerà particolarmente nello studio e sviluppo di un progetto sui vini rossi importanti e di invecchiamento partendo da un approfondimento sul Cerasuolo di Vittoria che rimane il vino centrale dell'intera produzione di Valle dell'Acate. Insieme al team dell'azienda Casavecchia studierà in modo approfondito le caratteristiche dei due vitigni del Cerasuolo: Frappato e Nero d'Avola.

Nato ad Alba nel 1962 e laureato nel 1982 in enologia con massima votazione, Carlo Casavecchia vanta un importante curriculum. Oltre ad aver ricoperto importanti incarichi in primarie aziende vitivinicole italiane, ha collaborato per molto tempo con Giacomo Tachis, il più noto enologo italiano, insieme al quale ha portato l'enologia di qualità in numerose regioni italiane progettando vini di alto livello territoriale e qualitativo.

«Con Carlo siamo entrati subito in grande sintonia: dal primo incontro ho capito che la sua esperienza avrebbe arricchito il patrimonio di Valle dell'Acate e portato un grande contributo ai vini e alla loro qualità. Negli ultimi anni siamo molto cresciuti, e sono state fatte scelte importanti. Mancava l'apporto di un consulente che con passione e competenza prendesse per mano i nostri progetti e rivedesse con noi il percorso dei prossimi anni, in vista di novità importanti» - commenta Gaetana Jacono, titolare di Valle dell'Acate.

Il Sughero è il Preferito dei Consumatori di Vino Cinesi

Secondo i risultati di una recente ricerca condotta in Cina su un campione di consumatori di vino, il tappo di sughero è la chiusura preferita ed è sempre associata al vino di alta qualità. L'attenzione del consumatore cinese all'alta qualità è confermata anche dai dati relativi all'esportazione di vino italiano nel Paese Asiatico dove, nel primo quadrimestre del 2013, si è registrata una crescita del +35%, trainata soprattutto dagli spumanti. Inoltre, da un recente studio della Coldiretti su dati Istat relativi al periodo 2008-2013, il vino è il prodotto italiano più esportato in Cina.

L'analisi, commissionata dall'Associazione portoghese del Sughero (APCOR) e svolta da CTR Market Research, ha indagato la percezione, le preferenze e le abitudini di consumo del vino e delle tappature su un campione di 2001 persone tra i 18 e i 64 anni che risiedono a Pechino, Shanghai, Guangzhou e Chengdu. Per quanto riguarda le tappature del vino, agli intervistati è stato chiesto di esprimere un'opinione e una percezione su quattro tipi di chiusura: tappo di sughero naturale, tappo a vite, tappo sintetico e tappo di vetro.

«I risultati della nostra ricerca dimostrano che il tappo in sughero naturale è la tappatura più conosciuta e apprezzata tra i consumatori cinesi di vino. Notiamo anche come questa alta consapevolezza e percezione positiva portino a una forte tendenza a sostenere questa tappatura» dichiara Su Ben-Cai, Direttore della ricerca del dipartimento CR del CTR Market Research.

«Naturalmente siamo molto contenti dei risultati, anche se non si tratta di una grande sorpresa, dal momento che i tappi di sughero coprono il 70% del mercato globale delle tappature. Abbiamo ancora molto lavoro davanti a noi, dal momento che il nostro intento è mantenere il tappo di sughero naturale come la tappatura preferita anche per le future generazioni. Questo punto è cruciale, in quanto la Cina è oggi il mercato numero uno al mondo per il vino rosso» dice Carlos de Jesus, Global Communications Director di APCOR.

Questi risultati corrispondono a quelli di una ricerca simile condotta sul mercato internazionale e pubblicata all'inizio del 2014. Secondo quest'ultima, condotta da Tragon Corporation, il 93% dei consumatori di vino statunitensi associano il tappo di sughero naturale con i vini di più alta qualità, mentre solo l'11% degli intervistati americani crede che i vini tappati con tappo a vite possano essere di alta qualità.

L'85% degli italiani amanti del vino considera il sughero la miglior tappatura per garantire la qualità al vino e per l'84% dei francesi il sughero naturale è segno di qualità. Risultati simili si sono ottenuti anche in Spagna, dove il 92% dei consumatori dichiara di preferire i tappi di sughero e per l'86% questa tappatura preserva meglio le qualità del vino.



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".



Gin

Nannoni (Toscana, Italia)

Materia prima: Alcol, Bacche di ginepro

Prezzo: € 35,00 - 50cl

Punteggio: ❖❖❖❖

Questo gin si presenta con un colore giallo ambra brillante, limpido e cristallino. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di ginepro, miele e nocciola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ginepro e miele. Questo gin è prodotto per infusione di bacche di ginepro in alcol da vino. Prodotto dalla distilleria Nannoni e commercializzato con etichetta propria da "Villa Liverzano".



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	↔	Villa Gresti 2006, Tenuta San Leonardo
2	↔	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 2007, Tedeschi
3	↗	Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2007, Mastrojanni
4	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai
5	↘	Langhe Riesling Herzu 2011, Ettore Germano
6	↗	Pelago 2009, Umani Ronchi
7	↘	Brunello di Montalcino 2007, Donatella Cinelli Colombini
8	↗	Maximo 2010, Umani Ronchi
9	↘	Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium 2010, Garofoli
10	↗	Collio Ribolla Gialla L'Adelchi 2012, Venica
11	↗	I Sodi di San Niccolò 2008, Castellare di Castellina
12	↘	Camartina 2008, Querciabella
13	↗	Adarmando 2011, Tabarrini
14	↘	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo
15	☆	Montiano 2011, Falesco

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