

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XV - Numero 165, Settembre 2017

Il Futuro della Vite e del Vino

Il vino è il risultato dell'evoluzione della cultura, del gusto e delle mode che hanno caratterizzato gli aspetti sociali di ogni tempo. Inoltre, è il risultato del progresso e delle tecnologie ideate dall'ingegno dell'uomo, cioè colui che produce vino e lo apprezza. Non da meno - e non meno importante - risultato dell'ambiente, del territorio e delle condizioni climatiche di ogni singolo luogo. Tutti questi elementi, nel loro complesso, portano alla nascita di quella magia che chiamiamo vino, la bevanda che da secoli continua ad affascinare gli uomini e ad accompagnare la sua storia. Il vino è cambiato insieme agli uomini, in funzione dei loro gusti e culture, inevitabilmente continuerà a farlo anche in futuro. La bevanda di Bacco è stata inoltre condizionata dai cambiamenti dell'ambiente e del clima avvenuti nel corso dei secoli, condizioni non sempre determinate dal volere della natura, piuttosto dalle conseguenze della scelleratezza dell'uomo.

Negli ultimi anni, le conseguenze di questa *scelleratezza* sembrano mostrare in modo sempre più evidente gli effetti sul territorio e l'ambiente, vino compreso. Uno degli effetti più evidenti può osservare nella viticoltura. La raccolta dell'uva - per esempio - ha subito dei significativi cambiamenti: il tempo della vendemmia è notevolmente anticipato rispetto agli anni passati, mediamente di due settimane. Questo è dovuto principalmente all'aumento delle temperature, facendo maturare l'uva in anticipo e, nel contempo, la quantità di zucchero negli acini è decisamente maggiore. La conseguenza più ovvia - non l'unica, ovviamente - è che l'aumento dello zucchero determina una maggiore produzione di alcol al termine della fermentazione. Più zucchero significa anche meno acidità, quindi il vino che si ottiene è decisamente più morbido e piatto - oltre che alcolico - carente di eleganza e certamente meno piacevole ed equilibrato.

Un esempio concreto? Venti anni fa la media del volume alcolico nei vini era del 12,5%, un valore che - a quei tempi - era considerato *abbastanza elevato* seppure nella norma. Oggi la media è notevolmente aumentata e nessuno si meraviglia più di leggere nell'etichetta valori che arrivano anche al 14%. Per dare meglio l'idea del cambiamento, è opportuno ricordare che per ottenere un grado alcolico - equivalente all'1% di vo-

lume - sono necessari circa 17 grammi di zucchero per litro. Valore che, va detto, cambia in funzione del tipo di lievito che svolgerà la fermentazione e altri fattori enologici. Per dare ulteriormente meglio l'idea di cosa significa, è come aggiungere - per ogni litro di mosto - un abbondante cucchiaino da tavola di zucchero. Non è poco, soprattutto se si considera che quello zucchero prende in realtà il posto delle sostanze acide. Il vino sarà più bruciante, più piatto, la morbidezza accentuata e sembrerà mancare di quella "piacevole vivacità" fondamentale per il suo equilibrio.

Le conseguenze del riscaldamento globale stanno inoltre rendendo possibile e concreto quello che in passato si riteneva molto improbabile, se non impossibile. Per lungo tempo si è infatti ritenuto che la parte settentrionale della Francia segnasse il limite geografico della coltivazione della vite. Oltre quel *confine* il clima diveniva troppo rigido e freddo per la vite e quindi inadatto alla coltivazione di vigneti. Grazie al riscaldamento globale, negli ultimi anni, la viticoltura sta riscuotendo un buon successo nelle terre meridionali del Regno Unito. Il fenomeno, che oramai non si considererà più un "semplice caso" è particolarmente presente al sud del Galles e Inghilterra, con interessanti produzioni di vini spumanti e non solo. Va detto che gli antichi Romani avevano già tentato la coltivazione della vite nella grande isola dell'oltremarica, ma i risultati non furono mai - evidentemente - all'altezza della più florida e vocata *Gallia*, l'odierna Francia.

C'è chi ipotizza la progressiva desertificazione delle zone meridionali dell'Europa, con drastici cambiamenti per l'ambiente e quindi, inevitabilmente, per le colture. Qualora dovesse avverarsi, la vite sarebbe certamente fra le colture a non risultare più adatte al nuovo clima: in quelle terre si verificherebbe la scomparsa dei vigneti e alla bevanda di Bacco. In questo infausto scenario - che si spera non debba mai avverarsi - la viticoltura dell'Italia meridionale subirebbe drastici cambiamenti. E pensare che gli antichi greci chiamarono quelle terre - in particolare quella che oggi è la Calabria - rigogliose e ricche di uve che davano buon vino, *Enotria Tellus*, la terra delle viti e del vino. Anche i celebri ed eleganti *terroir* di Francia sarebbero non da meno minacciati da questi cambiamenti. In

Sommario

Il Futuro della Vite e del Vino	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Cortese e Inzolia	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	7
Wine Guide Parade	8

DiWINEtaste OnLine

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

particolare le magnifiche e strepitose terre di Borgogna, generose di elegantissimi e inimitabili vini rossi da Pinot Nero e, non da meno, la Champagne con le sue celeberrime bollicine. Come dire - citando le celebri parole di Aristodemo, dall'omonima tragedia di Vincenzo Monti - "se Messenia piange, Sparta non ride".

In previsione di cambiamenti climatici con i quali dovremo inevitabilmente confrontarci - sperando gli uomini possano rimediare prima di ben peggiori conseguenze - c'è chi sta già correndo ai ripari. In Australia, per esempio, da qualche tempo i viticoltori stanno abbandonando le varietà cosiddette internazionali di origine francese con quelle delle zone mediterranee più calde. A quanto pare, c'è già chi sta prendendo in considerazione di sostituire Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah con Sangiovese, Tempranillo e Sagrantino, decisamente più adatte ai climi caldi. Un cambiamento certamente dettato anche dal consueto spirito *intraprendente* dell'enologia australiana che, priva di "zavorre" tradizionali, non si è mai fatta scrupoli nell'adottare nuove varietà e pratiche enologiche di altri paesi. Il problema è serio - anzi, serissimo - ed è evidentemente banale dire "bisogna fare qualcosa". Non bastano infatti gli sforzi e i buoni intenti dei singoli, poiché si tratta - senza dubbio - di un problema che richiede l'impegno congiunto da parte di tutti, principalmente di chi ha poteri politici. Visto che tutto questo si è verificato a causa dello stupido egoismo e della scelleratezza dell'uomo, sarebbe davvero il minimo dimostrare che siamo ancora dotati di intelligenza e saggezza degne di questo nome. Magari dimostrare anche di saperne fare un buon uso. E pure in fretta.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

Contrasti di Cortese e Inzolia

Piemonte e Sicilia a confronto nei nostri calici con due uve a bacca bianca, capaci di regalare vini di interessante versatilità e qualità enologica

Questo mese, nei nostri calici, torniamo a confrontare due vini bianchi, con una degustazione per contrasto che vedrà protagoniste due uve geograficamente distanti. Non è la prima volta che prendiamo in esame uve tipiche di luoghi lontani fra loro, caratteristica che consente - inoltre - di comprendere l'influsso delle diverse condizioni climatiche. Le differenze fra le due uve, ovviamente, non dipendono solamente dai rispettivi ambienti nei quali sono coltivate, ma anche - e soprattutto - per le loro qualità specifiche. Sono queste differenze che ci consentiranno di meglio comprendere le due uve della nostra degustazione, proprio per il netto contrasto esistente nei loro vini. Questo mese prenderemo in esame il Cortese - uva bianca del Piemonte, in particolare della parte meridionale - e l'Inzolia, una delle glorie della Sicilia e che troviamo anche in Toscana.

Il Cortese è la varietà con la quale si producono i celebri vini bianchi di Gavi - in provincia di Alessandria - una delle aree del Piemonte a potersi fregiare del riconoscimento di DOCG, *Denominazione d'Origine Controllata e Garantita*. Il Cortese è presente anche in altre aree del Piemonte, ma è Gavi a rappresentare la zona di massima espressione e notorietà. L'Inzolia, la varietà che metteremo a confronto con il Cortese, è tipicamente associata alla Sicilia - sua terra d'origine - in particolare alla parte occidentale dell'isola. Ammessa nella produzione di alcuni stili di Marsala, la bianca siciliana ha dato ampiamente prova di produrre vini bianchi da tavola di notevole carattere ed eleganza. L'Inzolia è inoltre diffusa nei territori della Maremma toscana e dell'Isola d'Elba, qui conosciuta con il nome di Ansonica. Sia il Cortese sia l'Inzolia si adattano a diverse pratiche enologiche, dai contenitori inerti alla botte e, nel caso del Cortese, buoni risultati si ottengono anche nello stile spumante.

Cortese

Il Cortese è una varietà a bacca bianca originaria del Piemonte ed è utilizzata per la produzione di diversi vini bianchi della regione, dei quali il più celebre è certamente il Gavi. Questa varietà è prevalentemente diffusa nel territorio meridionale del Piemonte e prende parte anche alla produzione di alcuni vini bianchi dei Colli Tortonesi e del Monferrato. Al di fuori del Piemonte, il Cortese è presente in Veneto, in particolare nel territorio di Custoza e utilizzato per la produzione dell'omonimo vino bianco. In queste terre il Cortese è conosciuto come *Bianca Fernanda*. Il Cortese è inoltre presente in Lombardia, in particolare del territorio dell'Oltrepò Pavese. Come già detto, Gavi è l'area nella quale il Cortese raggiunge la sua massima espressione - anche qualitativa - grazie alle condizioni del territorio e ai diversi stili enologici utilizzati per la produzione. In questo territorio - infatti - i produttori hanno dato prova della buona versatilità del Cortese, risultando adatto per

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XV - Numero 165, Settembre 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

la produzione di vini in contenitori inerti e botti di legno, non da ultimo, spumanti e vini dolci.

Le origini dell'uva Cortese non sono ancora chiare, anche a causa della mancanza di testimonianze storiche scritte tali da comprendere e definire la sua origine. La teoria più accreditata è che il Cortese sia originario della provincia di Alessandria. Questa teoria è supportata anche dall'evidenza che la maggiore concentrazione di vigneti coltivati con questa varietà si trova nei territori di Gavi e di Tortona, aree dove i vini da uve Cortese trovano la migliore espressione. Si sa con certezza, grazie a quanto riportato in documenti del passato, che il Cortese era già conosciuto in Piemonte già nel 1700. Si dovrà attendere la fine del 1800 per arrivare a una descrizione più approfondita del Cortese, grazie soprattutto all'opera dei professori Pierpaolo Demaria e Carlo Leardi dedicata alle varietà del territorio di Alessandria. A causa dell'avvento della fillossera, il Cortese subisce un notevole declino, venendo spesso sostituito nei vigneti con altre varietà. Sarà solamente negli anni 1950, grazie anche all'interesse del noto scrittore e regista Mario Soldati, che i produttori torneranno a interessarsi al Cortese e a produrre vini con quest'uva.

Inzolia

L'Inzolia è oggi, senza ombra di dubbio, una delle uve a bacca bianca più significative e interessanti della Sicilia. Dopo essere stata per anni impiegata, in modo pressoché esclusivo, per la produzione di Marsala e Vermut, oggi l'Inzolia è prevalentemente utilizzata per i vini da tavola. Grazie all'intraprendenza di alcuni produttori, questa varietà bianca siciliana continua a dare prova di interessanti vini, anche di eccellente longevità e classe. L'Inzolia è protagonista di molti vini a Denominazione d'Origine Controllata della Sicilia, in modo particolare nelle provincie di Trapani, Agrigento, Caltanissetta e Palermo. Si suppone che dalla Sicilia l'Inzolia sia arrivata in Sardegna e, da qui, nel territorio dell'odierna Maremma toscana, dove diviene nota con il nome di Ansonica. In questo territorio l'Inzolia sembra confermare il suo rapporto speciale con le isole, diventando diffusa e affermata anche in quelle di Elba e del Giglio.

Si ritiene l'Inzolia una varietà originaria della Sicilia, tuttavia questa ipotesi non è da tutti condivisa. Per alcuni si tratta di una varietà di origine greca e introdotta nel territorio che oggi corrisponde alla Calabria e, da qui, giunta in Sicilia. Per altri l'Inzolia fu introdotta in Sicilia durante il periodo del dominio dei Normanni. L'origine siciliana di questa varietà resta comunque fra le più probabili, supportata anche da alcune analogie genetiche che l'Inzolia condivide con altre uve originarie di quest'isola. Questa varietà a bacca bianca ha comunque dimostrato, sia in Sicilia sia in Toscana, la sua capacità a produrre vini di sicuro interesse, oltre a buona versatilità enologica. Se un tempo il suo impiego era principalmente destinato alla produzione di vini liquorosi - come il Marsala e il Vermut - oggi l'Inzolia è protagonista di eleganti e interessanti vini bianchi. L'Inzolia resta comunque uno dei grandi protagonisti del vino Marsala, ammesso e utilizzato negli stili *Oro* e *Ambra* unitamente a Grillo, Catarratto e Damaschino.

La Degustazione

La nostra degustazione per contrasto avrà come protagonisti vini prodotti con Cortese e Inzolia in purezza, in entrambi i casi vinificati in contenitori inerti, preferibilmente vasche d'acciaio. La scelta del Cortese è, per così dire, più semplice poiché selezioneremo una bottiglia proveniente dal territorio più significativo e celebre per quest'uva: Gavi. Per quanto riguarda l'Inzolia, la scelta ricade nella sua terra di origine - la Sicilia - tuttavia, a causa della larga diffusione di quest'uva nell'isola, le differenze possono essere sostanziali a seconda della zona. La nostra scelta sarà a favore di un vino Inzolia prodotto nella zona occidentale della Sicilia, nella provincia di Trapani, dove troviamo molti vini DOC prodotti con quest'uva in purezza. Fra questi si ricordano Alcamo, Delia Nivolelli ed Erice. Ricordiamo che i disciplinari di produzione di questi vini prevedono l'uso minimo di Inzolia per l'85%, pertanto faremo attenzione a scegliere un vino prodotto con questa varietà in purezza. I due vini saranno serviti alla temperatura di 10 °C in calici da degustazione.

Versiamo i due vini nei calici e iniziamo la nostra degustazione per contrasto. Il primo vino che prenderemo in esame è il Gavi, prodotto con l'uva Cortese. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e valutiamo il colore e la trasparenza del vino alla base del calice. Il Cortese mostra un colore giallo verdolino intenso e brillante con una trasparenza molto elevata, lasciando intravedere perfettamente l'oggetto posto fra il calice e la superficie bianca. La sfumatura del vino, osservata verso l'apertura del calice, dove lo spessore della massa liquida si fa più sottile, mostra un colore giallo verdolino. Passiamo ora all'osservazione dell'Inzolia: nella base del calice osserviamo un colore giallo paglierino brillante, a volte tendente al giallo dorato. Anche in questo caso, la trasparenza è molto elevata. La sfumatura dell'Inzolia mostra colori giallo paglierino e verdolini. Si confrontino i due calici ponendoli uno di fianco dell'altro: la differenza del colore è evidente e, dei due, l'Inzolia è quella che solitamente ha una tonalità più intensa e cupa.

Due uve diverse con caratteri diversi e, non da meno, madri di vini distanti. Non solo divise da una lunga e sostanziale distanza geografica ma anche - e soprattutto - una differenza enologica e organolettica evidente. Le differenze fra Corte-



Il colore dell'uva Cortese nel calice

se e Inzolia sono evidenti in ogni aspetto organolettico. Se il Cortese tende a produrre vini dai profumi più freschi e con un corpo di moderata struttura, l'Inzolia regala ai sensi vini di maggiore maturità olfattiva e un corpo decisamente più robusto rispetto all'uva piemontese. Dal punto di vista olfattivo, il Cortese esprime profumi di fiori e frutti, in particolare mela, pera, susina, biancospino e ginestra, spesso accompagnati da una piacevole nota di mandorla e sensazioni minerali. Al naso l'Inzolia esprime parimenti profumi di fiori e frutti, tuttavia qui si fanno decisamente più "maturi", con ricordi netti di agrumi, oltre a mela, pera e susina, ai quali si uniscono pesca e, talvolta, gelsomino.

Procediamo con la valutazione olfattiva dei nostri vini, iniziando dal vino prodotto con l'uva Cortese. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza effettuare alcuna roteazione, procediamo con la prima olfazione, valutando quindi l'apertura del vino. Dal calice si apprezzano aromi intensi e puliti di mela, pera e biancospino, decisamente gradevoli. Eseguiamo la roteazione del calice, così da favorire l'ossigenazione del vino e quindi lo sviluppo degli altri aromi. La seconda olfazione completa il vino con aromi di ginestra, pesca, susina, ananas e, sovente, un piacevole profumo di mandorla. Passiamo ora all'esame del profilo olfattivo dell'Inzolia e procediamo con la valutazione dell'apertura del vino. Si percepiscono aromi intensi e puliti di pera, mela e agrumi, spesso accompagnati dalla ginestra, di buona piacevolezza. Dopo avere roteato il calice, procediamo con la seconda olfazione che completa il profilo olfattivo del vino con biancospino, pesca, mandorla, susina e, non raramente, l'eleganza dell'ananas.

La fase successiva della nostra degustazione per contrasto prenderà in esame l'aspetto gustativo dei due vini. Come nelle fasi precedenti, il primo vino che esamineremo è il Gavi, prodotto con uva Cortese. Prendiamo un sorso e valutiamo l'attacco del vino, cioè le sensazioni gustative che si percepiscono all'inizio della valutazione. In bocca si percepisce la piacevole freschezza conferita dall'acidità, ben equilibrata dall'alcol, con una struttura che si può definire *media*. Nell'attacco si percepiscono i sapori di mela, pera e pesca, confermando una buona corrispondenza con il naso. Passiamo ora alla valutazione dell'attacco dell'Inzolia e prendiamo un sorso di questo vino. In bocca si percepisce, anche in questo caso, la fresca sensazione prodotta dall'acidità, ben equilibrata dall'alcol e supportata da una piacevole morbidezza, oltre a un corpo più pieno rispetto al Cortese. La corrispondenza con il naso è decisamente buona: in bocca si percepiscono intensi e piacevoli sapori di mela, susina e pera, oltre a mandorla.

L'ultima fase della nostra degustazione per contrasto prenderà in esame le sensazioni finali lasciate in bocca dai vini dopo la deglutizione. Il finale del vino prodotto con il Cortese è persistente, lasciando in bocca piacevoli ricordi di mela, pera e pesca, spesso accompagnati dalla mandorla. Si nota, inoltre, la piacevole sensazione della freschezza che invita certamente ad apprezzare nuovamente il vino. Il finale dell'Inzolia è parimenti persistente lasciando in bocca sensazioni che ricordano la pera, susina e mela, anche in questo caso spesso accompagnati dal ricordo di mandorla. La sensazione di freschezza è anche in questo caso molto evidente, tuttavia - rispetto al Cortese - la percezione della struttura è più netta nell'Inzolia. Per contro, la sensazione complessiva che regala il Cortese è quella di un vino più *esile* ma certamente elegante e piacevole, caratteriz-

zato da una maggiore acidità e una morbidezza decisamente meno pronunciata.

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



Amarone della Valpolicella 2013 Tedeschi (Veneto, Italia)

- 🍷 Corvina (30%), Corvinone (30%), Rondinella (30%), Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella (10%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

- 👁️ Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.
- 👂 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, vaniglia, cioccolato, pepe rosa, macis e mentolo.
- 👄 Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
- 🍷 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.
- 📅 3 anni in botte, 6 mesi in bottiglia.
- 🍴 *Selvaggina, Stufati e Brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



Amarone della Valpolicella Classico Riserva Capitel Monte Olmi 2011
Tedeschi (Veneto, Italia)

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

Prezzo: € 60,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna.

4 anni in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



Soave Motto Piane 2015
Fattori (Veneto, Italia)

Garganega

Prezzo: € 11,30

Punteggio

Giallo paglierino cupo e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

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

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

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

Prodotto con Garganega appassita per 40 giorni, maturazione in vasche d'acciaio e botte.

Pasta e risotto con verdure e crostacei, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce arrosto



Amarone della Valpolicella 2011
Fattori (Emilia Romagna, Italia)

Corvina (65%), Corvinone (15%), Rondinella (10%), Altre Uve (10%)

Prezzo: € 48,20

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, cioccolato, cannella, tabacco, macis, cipria, cuoio, vaniglia e mentolo.

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

Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna.

36 mesi in botte.

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



Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito 2015
Sartarelli (Marche, Italia)

Verdicchio

Prezzo: € 24,00 - 500ml

Punteggio

Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva passa, fico secco e mandorla seguite da aromi di confettura di mele cotogne, nespola, confettura di pere, scorza di agrumi, miele, mallo di noce e smalto.

 Attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

 Finale persistente con ricordi di uva passa, fico secco e mandorla.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Formaggi stagionati, Crostate di frutta secca*



**Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
Balciana 2014
Sartarelli (Marche, Italia)**

 Verdicchio

Prezzo: € 38,00

Punteggio 

 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di albicocca, mela cotogna e agrumi seguite da aromi di pesca matura, miele, mandorla, susina, rosmarino, ginestra, canditi, biancospino, nocciola, ananas e minerale.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela cotogna, albicocca, miele e mandorla.

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

 *Paste ripiene con funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Formaggi*



**Lago di Caldaro Classico Superiore Pfarrhof 2016
Kellerei Kaltern-Caldaro (Alto Adige, Italia)**

 Schiava (95%), Lagrein (5%)

Prezzo: € 12,00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e fragola seguite da aromi di prugna, mandorla, ciclamino, mirtillo, violetta e un accenno di vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

 6 mesi in vasche d'acciaio e botte.

 *Antipasti di carne, Affettati, Carne saltata, Carne bianca arrosto*



Stern

Sauvignon

SUDTIROL - ALTO ADIGE - DOC 2016

**Alto Adige Sauvignon Stern 2016
Kellerei Kaltern-Caldaro (Alto Adige, Italia)**

 Sauvignon Blanc

Prezzo: € 12,00

Punteggio 

 Giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di uva spina, ortica e fiori di sambuco seguite da aromi di pesca, peperone, ananas, mango, mela, acacia, pompelmo e minerale.

-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di uva spina, pesca e mango.
-  Una piccola parte matura per 5 mesi in botte.
-  *Antipasti di pesce e verdure, Risotto con verdure e crostacei, Pesce fritto, Latticini*

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.

Festival Franciacorta in Cantina per Festeggiare i 50 Anni della Denominazione

Come ogni anno, per turisti, appassionati di vino o semplici curiosi, settembre sarà un mese ricco di eventi: sabato 16 e domenica 17 settembre sono date da segnare in agenda: torna il Festival Franciacorta in Cantina. Il 2017 si presenta come un anno ricco di attività, il Festival infatti sarà l'evento che darà il via a una serie di importanti appuntamenti: si parte dal weekend con un programma pensato per vivere in compagnia tra cultura, sport, natura e ovviamente food & wine. I visitatori potranno scoprire il territorio attraverso le svariate attività proposte dalla Strada del Franciacorta: dai tour in bus, ai percorsi di trekking o in bicicletta, passando per le visite di abbazie, borghi, palazzi, ville, giardini e riserve naturali. Le visite in cantina, fiore all'occhiello del Festival, daranno l'opportunità al turista di esplorare le cantine, degustare Franciacorta con abbinamenti creati ad hoc o di passeggiare tra filari dei vigneti. Quest'anno si festeggerà il cinquantesimo anniversario del riconoscimento della DOC alla Franciacorta, punto cruciale per lo sviluppo della denominazione e l'inizio di una storia che ancora oggi i produttori stanno scrivendo. Lo storytelling della Franciacorta sarà poi valorizzato da un grande convegno che si terrà lunedì 18 settembre, nel quale saranno presentati i risultati di un significativo progetto di ricerca sul commissionato dal Consorzio Franciacorta allo studio del Prof. Domenico De Masi.

«Avere una visione e condividerla è fondamentale per la crescita che hanno vissuto le nostre aziende e il nostro territorio. Ma il tempo corre. E l'oggi ci richiede di essere ancora una volta "visionari" per poter affrontare le sempre nuove sfide che ci troviamo a vivere» - spiega Vittorio Moretti, Presidente del Consorzio Franciacorta.

Da qui nasce il progetto di affidare al sociologo Domenico De Masi il compito di guidare a progettare il futuro della Franciacorta e del Franciacorta di qui a 10 anni.

“La passione di ieri, l'esperienza di oggi, la Franciacorta di domani”, il filo conduttore che raccoglierà tre momenti diversi: l'anniversario dei 50 anni dalla DOC, il Festival in cantina, evento ormai affermato che ogni anno riscontra sempre più successo, e il 2027 con le aspirazioni, i progetti, le criticità, le idee e i sogni comuni dei produttori per una Franciacorta migliore. La scelta di far convivere un evento che da anni ci rende orgogliosi come il Festival in Cantina con gli altri avvenimenti di così grande rilevanza, non dunque data dal caso, sarà l'occasione perfetta per festeggiare insieme, in unico evento. Per maggiori informazioni per il Festival in cantina www.festivalfranciacorta.it.

NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Grappa MVV Artigianale Moris Farms (Toscana)

(Distillatore: Distilleria Nannoni)

 Vinaccia di Vermentino e Viognier

Prezzo: € 58,00 - 35cl

Punteggio 

-  Limpida, cristallina, colore ambra brillante.
-  Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di mela cotogna, albicocca, vaniglia, nocciola, canditi, fico secco, liquirizia, miele e dattero, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di albicocca, miele, dattero e mela cotogna.
-  Distillazione in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore. Maturazione in barrique.

Wine Guide Parade

Maggio 2017

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Gemella 2016, Bindella	8918
2	Trentino Gewürztraminer 2016, Endrizzi	8467
3	Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Rive di Col San Martino Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2016, Merotto	8143
4	Dalis 2016, Endrizzi	8065
5	Alto Adige Gewürztraminer Vom Lehm 2015, Castelfeder	8020
6	Trentino Müller Thurgau 2016, Cantina d'Isera	7992
7	Trentino Pinot Bianco 2016, Cantina d'Isera	7767
8	Antenata 2013, Bindella	7550
9	Franciacorta Dosage Zero Monogram 2011, Castel Faglia	7338
10	Vino Nobile di Montepulciano Riserva Vallocaia 2013, Bindella	7084
11	Vino Nobile di Montepulciano 2014, Bindella	7061
12	Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Castèl 2016, Merotto	6828
13	Teroldego Rotaliano Superiore Riserva 2013, Endrizzi	6772
14	Trentino Superiore Marzemino d'Isera Etichetta Verde 2015, Cantina d'Isera	6760
15	Franciacorta Brut Monogram Millesimato 2010, Castel Faglia	6735