

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVII - Numero 187, Settembre 2019

2019: Vendemmia in Calo ma di Qualità

In questo periodo dell'anno le cantine si preparano scrupolosamente a uno degli eventi fondamentali dell'intera stagione: la vendemmia. A dire il vero, sono già molte le cantine che hanno iniziato l'importante lavoro della raccolta delle uve, non solo quelle che si occupano prevalentemente della produzione di spumanti ma anche, e soprattutto, quelle del meridione d'Italia. L'estate, che sta oramai volgendo alla conclusione, è stato decisamente il fattore che più di ogni altro ha determinato le sorti delle vigne, una stagione fra le più calde degli ultimi decenni. L'andamento di questa estate 2019, in effetti, è stato piuttosto *bizzarro* poiché, oltre al caldo afoso e torrido, si sono registrate anche copiose piogge torrenziali e grandine, con preoccupanti danni alle colture nelle zone colpite. Il bollettino meteorologico di settembre, inoltre, prevede nuovamente rovesci e piogge copiose: non è esattamente una buona notizia per chi è impegnato con la vendemmia in questo mese.

Uno scenario meteorologico che ricorda più le aree tropicali del mondo anziché quelle del bacino Mediterraneo. La severità del caldo estivo ha comunque provocato non poche difficoltà per i produttori, in particolare per le vigne che, dovendo affrontare lunghi periodi di siccità, le povere viti hanno dovuto sostenere importanti condizioni di sofferenza idrica. Tutto questo, inevitabilmente, ha determinato una minore produzione di uva a causa delle difficoltà sostenute dalle viti nel loro ciclo biologico. Le prime stime, infatti, segnalano una produzione di minore quantità rispetto al 2018, tuttavia sono stati in molti a sottolineare che, in termini qualitativi, le uve risultano sane e fanno ben sperare per il vino dell'annata 2019. Si tratta, evidentemente, di stime e previsioni – come puntualmente accade ogni anno – le quali tendono a fare sensazione sulla qualità di un prodotto che non è ancora esistente. La conferma o la smentita, inevitabilmente e come sempre, sarà inequivocabilmente decretata dai calici quando si apriranno, nel 2020, le bottiglie di quest'annata.

Anche quest'anno, puntuale come sempre, non poteva mancare l'eterna sfida "Italia contro tutti" – e, in particolare, la

Francia – per l'ambito trofeo messo in palio per il paese capace di produrre più vino di chiunque altro. Buone notizie, per quelli che hanno a cuore le sorti di questa competizione: l'Italia sarà nuovamente nel gradino più alto del podio con una produzione stimata fra i 47 e i 49 milioni di ettolitri di vino. I nostri *cugini* francesi, sempre secondo le stime, produrranno *solamente* una quantità di vino compresa fra i 43 e 46 milioni di ettolitri, mentre per gli altri *cugini* di Spagna la stima si attesta fra i 40 e 44 milioni di ettolitri. In tutti i casi – va detto – le stime sono in ribasso rispetto all'annata 2018, ma si deve notare, a tale proposito, che lo scorso anno è risultato essere particolarmente abbondante. Quindi, anche per il 2019, l'Italia conserva il primato sulla quantità di vino prodotta o presunta tale.

Le previsioni per la vendemmia 2019, secondo Coldiretti e Confagricoltura, confermano il Veneto come il principale produttore d'Italia – con il 25% del totale nazionale – seguito dalla Puglia con il 18%, l'Emilia Romagna con il 17% e la Sicilia con l'8%. Per quanto concerne la destinazione delle uve che si stanno raccogliendo in questi giorni nel nostro Paese, circa il 70% è destinata alla produzione di vini DOCG, DOC e IGT. La restante quota del 30% è invece destinata alla produzione di Vini da Tavola, cioè quelli appartenenti al livello più basso previsto dal sistema di qualità italiano. Sempre in tema di statistiche, nel 2019 risultano iscritte 567 varietà di uve al "Registro Nazionale della Varietà di Vite" presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, numero che non include, ovviamente, i cloni delle singole varietà. Un numero decisamente considerevole – che non ha eguali in tutto il mondo – e che sottolinea l'enorme patrimonio e la biodiversità vitivinicola d'Italia. A titolo di confronto, la Francia conta nel suo territorio *solamente* 278 varietà distinte.

Sempre restando nel contesto dei numeri che descrivono la realtà vitivinicola ed enologica italiana, in accordo ai dati divulgati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, in Italia sono attualmente riconosciute 74 DOCG, 334 DOC e 118 IGT. Per quanto riguarda la produzione del *vigneto Italia*, si stima una diminuzione media del 6% rispetto al 2018.

Sommario

2019: Vendemmia in Calo ma di Qualità	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Pinotage e Tannat	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	11
Wine Guide Parade	11

DiWINEtaste OnLine

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

I cali di produzione, dovute all'andamento meteorologico e climatico del 2019, si sono registrati in quasi tutte le regioni d'Italia. In particolare, il Friuli Venezia Giulia registra un calo del 20%, Umbria -13%, Veneto e Campania -12%, Trentino Alto Adige -11%, Marche -10%, Abruzzo, Liguria e Valle d'Aosta -8%, Piemonte -7,7%, Emilia Romagna e Sardegna -5,5%, Sicilia -5%, Lombardia -3,5%. Va detto che alcune regioni fanno invece registrare un aumento della produzione, in particolare il Lazio con +16%, Molise +10%, Calabria +9%, Puglia +2,9%. La viticoltura e l'enologia restano, in ogni caso, un capitolo estremamente importante per il comparto alimentare in Italia. Nel 2019, infatti, si registrano 300.000 aziende con vigneti pari a una superficie vitata di 652.000 ettari, delle quali 50.000 possiedono cantine di vinificazione, producendo un fatturato di circa 10 miliardi di euro e un valore dell'export pari a 6,2 miliardi.

Questi dati, in ogni caso, potrebbero cambiare a causa dell'andamento meteorologico e climatico che caratterizzerà il periodo della vendemmia – attualmente in corso in diverse regioni e per diversi stili di vini – e che si protrarrà certamente fino a ottobre per le varietà più tardive. Le previsioni meteorologiche prevedono, infatti, cambiamenti di tempo con piogge importanti nel corso del mese di settembre, auspicando non si tratti di eventi dannosi come la grandine. Salvo infausti episodi, la qualità delle uve che si porteranno in cantina pare essere molto buona, condizione che lascia immaginare la produzione di vini di ottima qualità, una notizia che – evidentemente – rende tutti felici e contenti. Il risultato del lavoro dei vignaioli e degli enologi sarà effettivamente *tangibile* verso la primavera 2020, quando si stapperanno le prime bottiglie dell'annata 2019. Ci saranno delle eccezioni, come ogni anno, per quanto riguarda certi vini che, in verità, sono pronti prima della fine dell'anno e che comunque offriranno indicazioni sulla qualità. Da parte nostra, per quel possiamo, auguriamo buon lavoro a tutti i vignaioli e a tutti quelli che sono impegnati nella raccolta delle uve e nella produzione di vino. Di certo, non vediamo l'ora di brindare con i vostri vini 2019 al vostro lavoro che è nobile e prezioso. Comunque vada, comunque sia, sarà certamente un successo.

Antonello Biancalana



DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XVII - Numero 187, Settembre 2019

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2019 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

❖ Composto con L^AT_EX 2_ε dal 2002 ❖

GUSTO DIVINO

Contrasti di Pinotage e Tannat

Due uve diverse con storie diverse, capaci di produrre vini con personalità distinte e dal carattere che si può definire praticamente opposto tuttavia legate dal medesimo colore rosso

Ogni paese vitivinicolo del mondo definisce, in modo più o meno netto, la propria identità enologica con poche varietà di uve, talvolta anche solamente una. Questo accade in qualunque paese vitivinicolo del mondo, anche in quelli che possiedono un patrimonio enorme di uve nei loro vigneti. In molti casi, non si tratta nemmeno di uve *autoctone*, piuttosto di varietà importate da altri paesi, sovente introdotte da coloni o emigranti che le hanno piantate con l'intento di produrre il vino al quale erano abituati nei loro paesi di origine. Questo aspetto è decisamente interessante poiché si è talvolta verificato che una varietà tipica di un determinato paese – dove si registra storicamente la sua presenza nel corso dei secoli – sia in realtà capace di produrre vini “migliori” nei paesi dove è, per così dire, *straniera*. Spesso si tratta di un successo capace di cambiare le sorti enologiche di quel paese rilanciando, nel contempo, l'interesse per l'uva che lo ha determinato.

A volte capita che due varietà, consolidate nei paesi di origine, si incontrino altrove, dando origine – dalla loro unione – a una nuova uva capace di conferire un'identità enologica a quel paese. Questo è il caso, per esempio, del Pinotage, uva rossa nata nel Sud Africa e che oggi è una delle varietà identificative di questo paese. Si pensi, inoltre, alle tante uve introdotte dagli emigranti nei paesi di destinazione e che sono state capaci di conferire una forte identità enologica in quei luoghi dove, storicamente, non si producevano vini o comunque vini di rilievo. Tanti sono gli esempi che si potrebbero citare, due in particolare e che riguardano paesi dell'America Latina. Oggi, infatti, quando si parla di Malbec – uva originaria della Francia, nel territorio di Bordeaux, in particolare – l'associazione più frequente è l'Argentina dove è stata capace di produrre vini di primario rilievo. Lo stesso si può dire per il Tannat – una delle due uve protagoniste della degustazione per contrasto di questo mese – varietà di origine francese e che oggi è diventata la gloria enologica dell'Uruguay.

Pinotage

Quando si parla dei vini del Sud Africa, la prima uva alla quale si pensa è indubbiamente il Pinotage. Non solo per il fatto che questa varietà è stata creata in questo paese, ma soprattutto perché è praticamente coltivata solamente in Sud Africa. Si tratta quindi di una varietà che identifica fortemente e indissolubilmente l'enologia del Sud Africa, un paese che – in ogni caso – vanta una tradizione enologica di alcuni secoli e che fu introdotta dai commercianti olandesi. La storia racconta, infatti, che le prime vigne in Sud Africa sono state piantate nel 1652 da Jan van Riebeeck, con lo scopo – fra l'altro – di costituire una comunità agricola presso la “Colonia del Capo”, nei pressi dove oggi sorge Città del Capo. I primi vigneti furono impiantati con varietà importate dalla Germania,

dalla regione di Rheingau, alle quali seguirono, nei secoli successivi, uve provenienti da altre aree vitivinicole, in particolare dalla Francia.

La storia del Pinotage è decisamente più recente poiché si tratta di un incrocio nato nell'Università di Stellenbosch nel 1925 per opera di Abraham Izak Perold, all'epoca professore di viticoltura in quell'ateneo. L'intento era di creare una nuova varietà incrociando il Cinsaut – noto all'epoca con il nome di Hermitage – con il Pinot Nero, così da unire potenza all'eleganza. Il risultato, anni dopo, prese il nome di Pinotage, unendo i nomi delle due uve. Questa nuova varietà, oltre a identificare il Sud Africa, è praticamente coltivata solo in questo territorio, nonostante abbia impiegato molti anni dalla sua *invenzione* prima di affermarsi con i suoi vini. Le prime bottiglie che iniziarono a farsi notare furono infatti prodotte alla fine degli anni 1950. Uva controversa, facile da coltivare e da vinificare, il Pinotage è comunque capace di produrre vini interessanti sia in contenitori inerti sia in botte, nonostante la sua tendenza a sviluppare quantità eccessive di *acetato di isoamile* che ne caratterizza a volte il profilo olfattivo. Questa sostanza, infatti, com'è ben noto ricorda il profumo della banana e, quando presente in quantità eccessive in un vino, produce aromi non esattamente gradevoli.

Tannat

Il Tannat deve innegabilmente la sua notorietà ai vini di Madiran AOC, nel territorio sudoccidentale della Francia, a ridosso dei Pirenei. Per quanto concerne la sua origine, si ritiene che in Tannat sia una varietà indigena dei vicini Paesi Baschi, quindi nel territorio di Spagna. Il Tannat è noto per i suoi vini caratterizzati dall'alto contenuto di tannini, pertanto dall'astringenza marcata. Si suppone, inoltre, che questa caratteristica sia anche l'origine del suo nome, proprio a sottolineare l'imponente presenza di tannini che si percepiscono al gusto nei suoi vini. Oltre a Madiran, che è certamente fra le primarie espressioni enologiche relative a questa varietà, il Tannat è utilizzato anche per i vini prodotti nelle aree limitrofe ed è inoltre impiegato, in piccole quantità, in quelli della denominazione di Cahors AOC. Il Tannat ha riscosso enorme successo anche dall'altra parte dell'Oceano Atlantico, in particolare in Uruguay dove, oggi, è considerata la varietà *nazionale* e presente, per superficie vitata, in quantità superiore alla Francia.

Il Tannat arriva in Uruguay grazie ai coloni baschi che lo introdussero in queste terre nel XIX secolo. Questa varietà si diffuse rapidamente in Uruguay, tanto che, oggi, è la varietà più coltivata del paese ed è capace di creare vini meno astringenti rispetto a quelli di Madiran oltre ad avere un profilo organolettico distinto. L'abbondante presenza di tannini impone, in ogni caso, una pratica enologica tale da consentire la produzione di vini meno astringenti e più *eleganti*, un risultato che si ottiene prevalentemente con la lunga maturazione in botte. Molto spesso, infatti, i vini prodotti con Tannat in purezza sono fatti maturare in botte per periodi che possono arrivare anche a due anni, così da rendere i tannini più gradevoli e meno aggressivi. La tendenza moderna, comunque, è quella di produrre vini da uve Tannat con un carattere morbido, spesso unendo altre varietà più *rotonde* come il Merlot. Infine, il Tannat sta decisamente conquistando anche altri paesi vitiviticoli del mondo

– compresa l'Italia – spesso unito a varietà locali proprio con lo scopo di conferire corpo e struttura.

La Degustazione

La degustazione per contrasto di questo mese avrà come protagonisti vini prodotti nei due emisferi del pianeta, straordinariamente distanti, soprattutto dal punto di vista geografico. Per quanto riguarda il Pinotage, infatti, la scelta è necessariamente fatta in favore di una bottiglia prodotta nel Sud Africa, in particolare nell'interessante territorio di Stellenbosch. Questa varietà, nel corso del tempo, ha dimostrato interessante versatilità enologica, anche nella vinificazione in botte, pertanto – con lo scopo di equilibrare la scelta praticamente obbligata del Tannat – il vino che prenderemo in esame è maturato in questo tipo di contenitore. Per quanto riguarda il Tannat, la nostra scelta è a favore di una bottiglia appartenente all'AOC Madiran, certamente la più rappresentativa di Francia e con un carattere tipicamente astringente, maturato in botte. In entrambi i casi ci assicureremo che i vini siano prodotti con le rispettive varietà in purezza e serviti in calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Versiamo i due vini nei rispettivi calici e diamo inizio alla degustazione per contrasto di questo mese, iniziando dallo Stellenbosch Pinotage. L'analisi sensoriale dei vini inizia con la valutazione dell'aspetto, per il quale avremo bisogno di una superficie bianca sulla quale mettere a contrasto i calici. Incliniamo il calice dello Stellenbosch Pinotage sopra la superficie bianca e osserviamo il vino alla base: si noterà un colore rosso rubino intenso e brillante, con una trasparenza piuttosto ridotta, tanto che l'oggetto posto a contrasto fra il calice e la superficie bianca risulta scarsamente visibile. La sfumatura di questo vino, osservata all'estremità del calice, verso l'apertura, conferma il colore rosso rubino, spesso accompagnato da evidenti tonalità porpora. Passiamo alla valutazione dell'aspetto del Madiran, quindi al vino prodotto con il Tannat, e incliniamo il suo calice sopra la superficie bianca. Il colore di questo vino è rosso rubino intenso e cupo, con una trasparenza decisamente ridotta. La sfumatura del Tannat, osservata all'estremità del calice, rivela un colore rosso rubino e al quale si unisce, talvolta, una tonalità porpora.



Il colore del Tannat

I profili olfattivi di Pinotage e Tannat si caratterizzano per la ricca espressione di frutti rossi e neri, ovviamente, con sostanziali differenze. Queste qualità sono fortemente condizionate sia dalla modalità di vinificazione sia dal tempo. Delle due varietà, quella che esprime maggiore variabilità nei profumi è il Pinotage, il quale – in accordo al clone utilizzato e alla modalità di vinificazione – può sviluppare quantità più o meno importanti di acetato di isoamile, notoriamente responsabile per l'aroma di banana. Questa caratteristica è stata infatti spesso oggetto di critiche, anche severe, nei vini prodotti con Pinotage – soprattutto quelli del passato – poiché, quando presente in quantità eccessiva, conferisce un carattere spiccatamente "chimico". Un'altra caratteristica del Pinotage è quella di tendere eccessivamente allo sviluppo di acidità volatile, la quale – qualora non fosse correttamente controllata – può facilmente conferire ai vini aromi che ricordano lo smalto o sostanze solventi, non da ultimo, fastidiosi accenni che potrebbero ricordare lo spunto acetico.

Procediamo con la valutazione del profilo olfattivo dei nostri due vini, iniziando dallo Stellenbosch Pinotage. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da potere apprezzare gli aromi di apertura del vino sudafricano. Al naso si percepiscono intensi e puliti aromi di amarena, lampone e mora, oltre ai quali si può percepire – in certi casi – un ricordo di banana. Roteiamo il calice, operazione che favorirà lo sviluppo degli altri aromi, e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo dello Stellenbosch Pinotage si completa con prugna, violetta, ciclamino e, a causa della maturazione in legno, aromi terziari nei quali riconosciamo la vaniglia e un accenno di affumicato. Valutiamo ora il profilo olfattivo del Madiran, prodotto con il Tannat, e procediamo con l'analisi degli aromi di apertura. Al naso percepiamo profumi netti e intensi di prugna, amarena, lampone e mirtillo. Dopo avere roteato il calice, la seconda olfazione completa il profilo del Tannat con mora e violetta, oltre agli evidenti aromi terziari, conferiti dalla maturazione in legno, di vaniglia, cioccolato e tabacco.

La valutazione dei profili gustativi mette in chiara evidenza le differenze fra Pinotage e Tannat, in modo particolare le sensazioni di astringenza e struttura. Va detto che il Pinotage è un'uva capace di produrre vini di buona struttura e apprezzabile astringenza, tuttavia – in questo senso – non riesce a eguagliare la *potenza* del Tannat, fra le uve con il più alto contenuto di polifenoli usate per la produzione di vini. A tale proposito, va ricordato che – per quanto concerne il contenuto in polifenoli – solo il Sagrantino è superiore al Tannat. Il primo vino che prendiamo in esame è lo Stellenbosch Pinotage. L'attacco del vino sudafricano si caratterizza per la buona struttura e acidità, con una sensazione di astringenza percettibile ed equilibrata. In bocca si percepiscono i sapori di amarena, lampone e mora. Passiamo alla valutazione gustativa del Madiran e prendiamo un sorso così da valutarne l'attacco. Il Tannat si presenta in bocca con la ben nota potenza prodotta dai suoi tannini, pertanto sia l'astringenza sia la struttura risulteranno ben evidenti, chiaramente più intensi rispetto al Pinotage. Si percepisce inoltre una piacevole freschezza alla quale si aggiungono i sapori di prugna, mirtillo, lampone e amarena.

Terminiamo la degustazione per contrasto di questo mese con la valutazione delle sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca, in modo particolare la persistenza gusto-olfattiva.

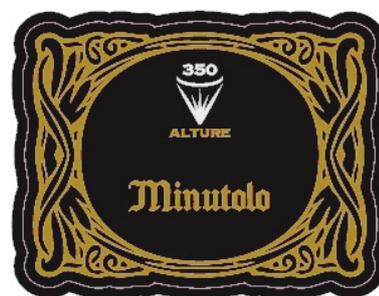
Il finale dello Stellenbosch Pinotage è persistente lasciando in bocca i caratteristici sapori di amarena, mora e lampone, oltre alla piacevole sensazione di freschezza che, nel nostro caso, risulta equilibrata dalla mordidezza conferita dalla maturazione in legno. Il finale del Tannat – quindi del Madiran AOC – è parimenti persistente e, in questo caso, la percezione dell'astringenza e della struttura risultano decisamente più intensi rispetto al Pinotage. In bocca si percepiscono i sapori di prugna, lampone, mirtillo e amarena, seguiti dalla caratteristica e piacevole freschezza dell'acidità, anche in questo caso equilibrata dalla maturazione in legno. Mettiamo i due calici l'uno di fianco all'altro ed effettuiamo nuovamente la valutazione dei profumi – prima il Pinotage, poi il Tannat – seguita da una nuova valutazione gustativa. Le differenze, in particolare al gusto, struttura e astringenza, sono chiaramente evidenti.

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



Altire Minutolo 2017
Paolo Leo (Puglia, Italia)



Prezzo: € 10.90

Punteggio ◇◇◇◇

👁️ Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

🍏 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e cedro seguite da aromi di frutto della passione, biancospino, mango, gelsomino, pera, pesca, tiglio e minerale.

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

🍷 Finale persistente con ricordi di mela, susina e frutto della passione.

📅 3 mesi in vasche d'acciaio, 1 mese in bottiglia.

 *Antipasti di crostacei e verdure, Risotto con crostacei, Pesce saltato, Uova, Latticini*



Passitivo 2016
Paolo Leo (Puglia, Italia)

 Primitivo

Prezzo: € 15.60

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 Prodotto con uve appassite. Una parte matura per 12 mesi in barrique.

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

Donna Grazia

VINO BIANCO

GURRIERI

Donna Grazia Bianco
Gurrieri (Sicilia, Italia)

 Nero d'Avola, Frappato

Prezzo: € 16.00

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e ananas.

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

 *Antipasti di pesce, Pasta con verdure e crostacei, Pesce saltato, Uova, Latticini*



Cerasuolo di Vittoria Classico Don Vicè 2015
Gurrieri (Sicilia, Italia)

 Nero d'Avola, Frappato

Prezzo: € 18.50

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, lampone e mora seguite da aromi di viola appassita, fragola, prugna, rosa appassita, carruba e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, lampone e mora.

 18 mesi in botte e vasche d'acciaio, almeno 12 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene con funghi, Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati di carne con funghi*



Mandrolisai Rosso Superiore Antioqu 2015
Fradiles (Sardegna, Italia)

Bovale Sardo, Cannonau, Monica, Altre Uve

Prezzo: € 10.50

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mora.

12 mesi in vasche d'acciaio, 12 mesi in botte, 4 mesi in bottiglia.

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



Mandrolisai Rosso Superiore Istentu 2015
Fradiles (Sardegna, Italia)

Bovale Sardo (50%), Cannonau (25%), Monica (20%), Altre Uve (5%)

Prezzo: € 21.50

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo.

12 mesi in botte, 6 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia.

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



Matera Primitivo Terra Aspra 2011
Tenuta Marino (Basilicata, Italia)

Primitivo

Prezzo: € 26.80

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso aranciato, poco trasparente.

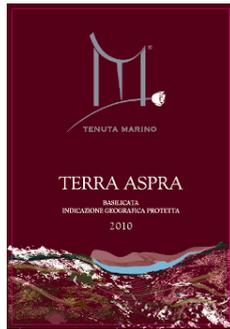
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna secca, confettura di more e viola appassita seguite da aromi di confettura di amarena, confettura di lamponi, cioccolato, tabacco, cuoio, liquirizia, vaniglia e mentolo.

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

Finale persistente con ricordi di prugna secca, confettura di more e confettura di amarena.

8 mesi in botte.

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



Terra Aspra Aglianico 2010
Tenuta Marino (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 24.40

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 12 mesi in botte, 4 mesi in bottiglia.

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



Aglianico del Vulture Titolo 2017
Elena Fucci (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 33.00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

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

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

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

 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia.

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



Aglianico del Vulture Titolo 20th Anniversary 2017
Elena Fucci (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 85.00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

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

 18 mesi in botte, 6 mesi in bottiglia.

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



**Oltrepo Pavese Metodo Classico Pinot Nero Rosé
Cruasé 2012
Tenuta Mazzolino (Lombardia, Italia)**

 Pinot Nero

Prezzo: € 18.00

Punteggio 

 Rosa ciliegia brillante e sfumature di rosa buccia di cipolla, trasparente, perlage fine e persistente.

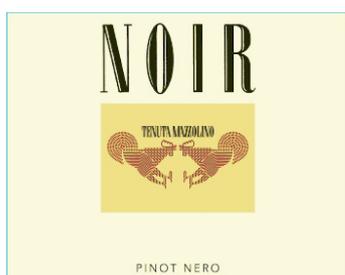
 Intenso, pulito e gradevole, apre con note di ciliegia, lampone e pane tostato seguite da aromi di fragola, mandarino, susina e pralina.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.

 Rifermentazione in bottiglia sui propri lieviti per 44 mesi.

 *Affettati, Pasta con pesce, Carne bianca saltata, Crostacei alla griglia*



**Oltrepo Pavese Pinot Nero Noir 2015
Tenuta Mazzolino (Lombardia, Italia)**

 Pinot Nero

Prezzo: € 30.00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, prugna e fragola seguite da aromi di lampone, rosa appassita, mirtillo, cioccolato, tabacco, vaniglia, cuoio, pepe rosa, macis e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e fragola.

 12 mesi in botte.

 *Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, 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.

Unione Italiana Vini: Ernesto Abbona Confermato Presidente

«Con entusiasmo e grande senso di responsabilità accetto di continuare a ricoprire questo importante ruolo. Ringrazio il consiglio uscente per il lavoro svolto e il nuovo per la fiducia accordatami. Nel prossimo triennio ci attendono grandi sfide a livello nazionale e internazionale, ma UIV è pronta a raccogliergle. Il nostro punto di forza è un patrimonio di conoscenze, capacità e cooperazioni, rafforzate anche dal contributo del Movimento del turismo del vino, delle Donne del Vino e del mondo scientifico, che mettiamo al servizio non soltanto delle imprese, ma anche delle istituzioni e della filiera, per facilitare l'individuazione di decisioni tecniche, normative e politiche in grado di rispondere alle sfide del comparto. A Roma, Parigi e Bruxelles continueremo a essere presenti in tutti i tavoli istituzionali di settore e nelle organizzazioni internazionali, perché la voce delle nostre aziende sia ascoltata».

Così Ernesto Abbona, rieletto presidente di Unione Italiana Vini il 27 giugno scorso a Milano, pone le basi per il prossimo mandato, ringraziando il nuovo consiglio, la cui compagine è espressione delle grandi regioni viticole del Paese e comprende figure imprenditoriali rappresentative di tutti gli anelli della filiera nazionale. Il presidente sarà affiancato dal vicepresidente vicario, Lamberto Frescobaldi, che avrà il compito di presiedere la Federazione dei viticoltori e produttori di vino, e dal vicepresidente Sandro Sartor, che guiderà la Federazione del commercio e dell'industria vinicola. Quattro le new entry, di cui due tra i viticoltori e produttori di vino: Marina Cvetic, che in Abruzzo guida la storica cantina Masciarelli, e Giuseppe Fugatti, titolare dell'azienda agricola Roeno in Valdadige (Veneto). La Federazione del commercio si arricchisce, invece, dell'esperienza di Michele Bernetti, alla guida del brand marchigiano Umani Ronchi. Nuovo ingresso nella Federazione degli aceti è Maria Bellei, esponente dell'omonima famiglia

emiliano romagnola che a Casoni di Ravarino, in provincia di Modena, produce aceto balsamico dall'Ottocento.

In una congiuntura delicata per il comparto e in un contesto economico-politico complesso per l'Italia e per l'Unione Europea, la scelta del consiglio di voler operare in una logica di continuità è espressione della bontà del lavoro svolto nell'ultimo periodo, che ha posto fondamenta concrete per i lavori previsti nel triennio 2019-2022. Molti sono infatti i fronti aperti. A livello internazionale si va dalla Pac post 2020, il cui budget è legato quello del vino, agli accordi internazionali come il trattato UE-Mercosur appena siglato per il quale si stanno attendendo i dettagli dei risultati del settore vino. Altrettanto articolato il fronte interno. Centrali saranno le proposte di modifica del Testo unico della vite e del vino (legge 238), la revisione del numero delle denominazioni e lo sviluppo dell'enoturismo, con lo studio di strategie complessive da adottare per dare alle imprese una concreta opportunità di crescita. Inoltre, in chiave promozionale, l'Associazione proseguirà il lavoro del "tavolo tecnico" istituito con Agenzia Ice per migliorare le attività a sostegno del vino italiano nei mercati a più alto valore aggiunto, su quelli in via di sviluppo e nella stessa Europa, per potenziare il posizionamento delle produzioni del made in Italy.

«Le sfide del futuro non sono però solo negli scaffali o tra le righe dei regolamenti comunitari – sottolinea il presidente Ernesto Abbona – ma si chiamano sostenibilità ambientale e cambiamento climatico. Per questo siamo pronti a dare il nostro contributo esperto al percorso iniziato dal Mipaaf sull'armonizzazione di una definizione italiana di vino sostenibile, che deve essere supportata da un sistema credibile di certificazione e di controlli ed estesa a livello europeo. Infine continueremo le battaglie per la difesa dell'immagine e della cultura del vino e, assieme al Ceev-Comité Vins, lavoreremo alla nuova fase di "Wine in Moderation", che a breve sarà rilanciata. Il triennio che ci aspetta – conclude – sarà certamente impegnativo, ma so di poter contare su un consiglio capace di fare squadra in ogni situazione, confermando Unione Italiana Vini quale principale riferimento istituzionale per il mondo vitivinicolo a livello nazionale».

Tullum Diventa DOCG

Dal 4 luglio 2019 la DOP Tullum diventa ufficialmente DOCG, raggiungendo così il gradino più alto nella piramide qualitativa del vino italiano. Un traguardo che rappresenta in primis un importante e atteso riconoscimento ai produttori di Tollo, cittadina in provincia di Chieti, che vedono premiata la vocazione di un territorio con più di mille anni di vitivinicoltura alle spalle.

«Quello di oggi è un successo di tutto un territorio – ha detto il Presidente del Consorzio Tonino Verna – che ci consegna la responsabilità e l'impegno di valorizzare ancora meglio questo angolo d'Abruzzo stretto tra il mare Adriatico e le altitudini della Maiella, ricco di biodiversità agricola e alimentare e pregno di una storia vitivinicola millenaria che generazioni di viticoltori hanno saputo tramandare e che oggi ancora più di ieri abbiamo il dovere di proteggere e sviluppare. È un traguardo raggiunto grazie al saper fare squadra degli attori coinvolti in questo ambizioso progetto. La nuova Tullum DOCG testimonia ancora una volta la vocazione alla vitivinicoltura d'ecce-

lenza delle terre tollesi, dietro la quale c'è storia, tradizione, identità e ricerca».

La coltivazione della vite e il consumo dell'uva e del vino a Tollo hanno infatti radici antichissime risalendo già all'epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in varie contrade di Tollo di dolia da vino e da olio e celle vinarie. Alcuni di tali reperti sono oggi conservati presso il Museo Archeologico Nazionale di Chieti. Inoltre, in località San Pietro di Tollo, sono stati rinvenuti resti (Cisterne, dolia da vino e torcularum) che testimoniano l'esistenza di una "villae rusticae" romana che rappresenta uno dei primi esempi di grande azienda agraria organizzata nella quale l'economia della piantagione arborea assume importanza crescente ed in cui il vigneto è ormai nella graduatoria delle colture in testa a tutte le altre.

La specializzazione viticola si mantiene nei secoli e le dominazioni che si susseguirono a Tollo ne conservano la specificità, dai Longobardi ai Normanni fino al Regno di Napoli. Dopo tanti secoli di crescita, nel corso della Seconda guerra mondiale Tollo fu letteralmente rasa al suolo. Insieme al centro storico andarono distrutte le aziende agricole ed i vigneti. I coltivatori tollesi non si persero però d'animo e, nell'immediato dopoguerra, ripresero la coltivazione della vite. Le dolci colline tornarono a ricamarsi di vigneti. Ed è stato proprio grazie alla vite che Tollo fu uno dei pochissimi paesi abruzzesi a non essere stato interessato, se non marginalmente, dal fenomeno dell'emigrazione. Inizia così il rinascimento della viticoltura a Tollo, cammino che fa segnare una tappa cruciale con l'istituzione della DOC Tullum nel 2008 e il passaggio a DOCG nel 2019.

«La DOCG Tullum è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti nel nuovo disciplinare di produzione la cui rigidità dei parametri rappresenta proprio l'elemento caratterizzante – spiega il Presidente Verna. La vinificazione deve avvenire infatti in zona e sono escluse le uve provenienti dai vigneti in fondovalle o posti a un'altitudine inferiore a 80 metri slm. Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e 4.000 ceppi/ettaro per i filari. La DOCG Tullum si estende oggi su 14,5 km quadrati e insiste su 300 ettari potenziali. Le tipologie attualmente prodotte sono: Rosso Riserva, Rosso, Pecorino, Passerina.

Accanto alla tradizione e alle radici storiche, un ruolo molto importante nel passaggio da DOP a DOCG va attribuito anche all'incidenza dei fattori umani, fondamentali in quanto attraverso la definizione, il miglioramento e la sperimentazione di alcune pratiche viticole ed enologiche oggi si riescono a ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di tipicità.

«È importante la tradizione, ma per noi è sempre stata fondamentale la ricerca – spiega il Presidente Verna – Dobbiamo assicurarci infatti che in ogni nostra azione siano rispettati tre parametri fondamentali: la tradizione, l'uomo e la ricerca. È stata la sinergia costante di questi tre fattori a permetterci di raggiungere questo importante traguardo. Il nostro auspicio ora è che la DOCG Tullum - continua Verna - dia maggiore forza alle aspirazioni di miglioramento delle condizioni produttive ed economiche di una zona da sempre vocata a "fare Vino" e ci auguriamo che il lavoro di conservazione e valorizzazione delle emergenze archeologiche in località San Pietro possa dare nuovo impulso allo sviluppo del territorio.»

Festival Franciacorta in Cantina

Torna il Festival del Franciacorta in Cantina, l'imperdibile appuntamento per gli amanti del bello e del buono che avranno l'occasione di trascorrere un rilassante weekend alla riscoperta dei luoghi dove nasce il Franciacorta. Sabato 14 e domenica 15 settembre, le cantine apriranno le porte per accogliere chiunque vorrà degustare le varie tipologie di Franciacorta e divertirsi in compagnia vivendo un'esperienza unica.

Giunta alla sua decima edizione, la kermesse non cessa di sorprendere, con proposte coinvolgenti e una ricca offerta di iniziative dedicate all'intrattenimento e all'approfondimento enogastronomico e culturale. Un appuntamento quindi adatto a tutti: dagli enoappassionati, che potranno partecipare a verticali e degustazioni a tema, agli amanti del buon cibo, che godranno delle gustose proposte di ristoratori locali e chef, tra tradizione e innovazione. Ampio spazio sarà dedicato agli sportivi, che potranno avventurarsi tra i vigneti e le colline facendo trekking e percorrendo itinerari a piedi o in bicicletta, così come alle famiglie che avranno la possibilità di divertirsi con iniziative ludiche e pic-nic nella natura. Non c'è poi occasione migliore per perdersi tra i molteplici luoghi di interesse storico, i castelli, i monasteri e i musei che costellano la Strada del Franciacorta dove i cultori dell'arte avranno solo l'imbarazzo della scelta tra affascinanti borghi, abbazie e ville immerse nel verde.

Una proposta ricca, che attira sempre più visitatori da tutta Italia, per i quali sono stati pensati pacchetti turistici ad hoc con proposte di soggiorno per il weekend in combinazioni di ogni tipo tra cantine, agriturismo, hotel, ristoranti e trattorie. Per coloro che visitano la Franciacorta per la prima volta, o per chi vuole girarla in comodità, sono disponibili anche dei bus tour gratuiti della durata di tre ore circa, che partendo da Rovato fanno sosta da alcuni produttori accompagnati da una guida turistica che racconterà il territorio.

Il punto di ritrovo principale saranno ovviamente le cantine, che per i loro ospiti hanno ideato eventi originali e fantasiosi. La prenotazione delle visite è obbligatoria contattando direttamente le cantine. Gli orari di apertura, salvo diverse indicazioni, saranno dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.

Per scoprire quale itinerario è più adatto alle proprie esigenze e passioni, è a disposizione dei visitatori il nuovo sito www.festivalfranciacorta.it, dove ciascuno può trovare il percorso ideale.

Il nuovo sito nasce con l'intento di fornire una guida per esplorare il territorio, semplice da utilizzare e sempre a portata di mano! La scoperta dei luoghi e degli eventi che rendono unica la Franciacorta sono alla base della navigazione, che è stata pensata appositamente per semplificare e personalizzare questa esperienza, in modo intuitivo. Per far sì che i visitatori possano identificare l'itinerario più adatto ai loro interessi e passioni, festivalfranciacorta.it è stato arricchito con una funzionalità "gaming". In apertura, infatti, il sito presenta un mini-questionario, che attraverso un semplice swipe right o left, consente all'utente di costruire il suo itinerario perfetto in Franciacorta.

10 itinerari per 10 diverse "personalità", pensati appositamente per chi è più amante della natura, per chi cerca l'avventura, per i wine-lovers naturalmente, per chi desidera godersi un po' di relax con la famiglia.

Barolo, nuovi impianti bloccati per tre anni

Una misura previdente volta a tutelare la denominazione e anche il paesaggio, con il fine ultimo di premiare la qualità del prodotto e di conseguenza il lavoro dei produttori di Barolo.

Approvato in consiglio di amministrazione ed annunciato in occasione di un incontro con i produttori lo scorso 12 luglio, il blocco degli impianti è una misura che fa parte della gestione ordinaria di una denominazione e non si tratta di una "misura anticrisi". È uno strumento necessario per gestire la capacità produttiva in un momento in cui è bene essere cauti a prescindere dal trend positivo di lungo periodo.

«La situazione attuale dei mercati non è critica ma importante essere previdenti davanti alla contrazione delle esportazioni verso alcuni paesi come il Regno Unito e la Germania e a fronte di una produzione che negli anni è incrementata. Il modo più semplice per contenere il problema è intervenire sugli ettari vitati», ha dichiarato il presidente del Consorzio Matteo Ascheri. Il sistema era già contingentato: dal 2011 era già in vigore un bando regionale che prevedeva un numero massimo di ettari ogni anno. Lo stop di tre anni permetterà da un lato di tutelare un paesaggio sempre maggiormente interconnesso con la viticoltura e dall'altro di dare ai mercati la possibilità di calibrarsi sull'aumentata produzione di Barolo degli ultimi anni.

«Il blocco triennale dei nuovi vigneti di Barolo», ha concluso il Presidente, «è peraltro in linea con l'obiettivo del Consorzio di innalzare il livello qualitativo di consumo di questo vino, perseguito anche attraverso le attività di promozione all'estero: in ultima analisi, è uno strumento di promozione della qualità attraverso il controllo della quantità».

La misura verrà presentata alla regione Piemonte nelle prossime settimane.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



Underberg

Underberg (Renania Settentrionale-Vestfalia, Germania)

Macerato in alcol di 43 erbe provenienti da tutto il mondo

Prezzo: € 2,90 - 20ml

Punteggio

Giallo ambra scuro e sfumature ramate, trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante con aromi di genziana, anice stellato, chiodo di garofano, achillea, liquirizia, cannella, pimento, scorza d'agrume, menta e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, decisamente amaro, piacevole morbidezza, lievissimo accenno di dolcezza, molto piacevole.

Finale persistente con ricordi di genziana, chiodo di garofano, achillea, liquirizia e anice stellato.

Maturazione in botte.

Wine Guide Parade

Maggio 2019

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Terragnolo Negroamaro 2012, Apollonio	10382
2	Terragnolo Primitivo 2013, Apollonio	9331
3	Copertino Rosso Mani del Sud 2015, Apollonio	8238
4	Elfo Negroamaro Rosato 2018, Apollonio	8130
5	Catapanus 2018, D'Alfonso del Sordo	7996
6	Diciotto Fanali 2016, Apollonio	7770
7	Mater Terra 2007, Apollonio	7754
8	Peperosso 2017, Spadafora 1915	7644
9	Squinzano Rosso Mani del Sud 2016, Apollonio	7596
10	Terre di Cosenza Donnici Lunapiena 2018, Spadafora 1915	7533
11	Oppidum Brut 2017, Sant' Andrea	7414
12	Elfo Chardonnay 2018, Apollonio	7149
13	Rosa Amara 2017, Spadafora	6966
14	Cortecampana 2018, D'Alfonso del Sordo	6451
15	Guado San Leo 2013, D'Alfonso del Sordo	6363