

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 67, Ottobre 2008

## Italia e Francia: l'Eterna Sfida

È notizia di questi giorni: l'Italia supererà la Francia e diventerà il primo paese del mondo in fatto di produzione di vini. È l'eterna competizione che si rinnova fra due paesi che sembrano non stancarsi mai di cercare opportunità di rivaleggiare nelle più disparate sfide. Pare, con tutta probabilità, che la vendemmia 2008 vedrà l'Italia sorpassare la Francia in fatto di produzione vitivinicola: dopo anni di strapotere dei francesi, quest'anno l'Italia produrrà più uva - e quindi più vino - dei cugini d'Oltralpe, divenendo il primo paese al mondo in termini di quantità. Già, la quantità. E la qualità? Si può anche produrre un oceano di vino e guadagnare il primato dell'opulenza, ma a cosa serve così tanto vino se poi la maggioranza è piuttosto deludente dal punto di vista qualitativo? Sia ben chiaro: la qualità del vino italiano è indiscutibile, alta, altissima qualità, non ha nulla da temere nel confronto né con i vini di Francia né con i vini di altri paesi.

E lo stesso si può certamente dire del vino della Francia, del resto, il concetto di qualità enologica - inutile negarlo o contraddirlo - nasce proprio in questo paese, adottato poi da tutto il resto del mondo. E di certo non tutto il vino francese è di qualità eccelsa, ma lo stesso si può dire del vino di ogni altro paese del mondo, Italia compresa. D'accordo, fa certamente piacere sapere che l'Italia sia riuscita a distinguersi a livello mondiale - almeno questa volta per un buon motivo - ma tuttavia c'è da chiedersi di tutta quest'uva che andrà a costituire questo primato, quanta sarà utilizzata per produrre vino degno di essere definito come tale, quanta uva sarà invece destinata alla produzione di vini, nella più rosea delle ipotesi, mediocri? Esistono diversi tipi di mercati, esigenze diverse per ogni consumatore e non tutti cercano alta qualità nel vino, principalmente per il fatto che questa è generalmente offerta a prezzi molto elevati e non tutti possono permettersi di spendere certe cifre. Allora non rimane che *accontentarsi* di vino mediocre, seppure dignitoso, venduto a un prezzo più modesto. Anche questo è mercato, senza dubbio.

Ma veniamo alla notizia vera e propria. Secondo le stime del Ministero dell'Agricoltura francese, nella vendemmia 2008 in Francia si registrerà un calo di oltre il 10% rispetto alla media degli ultimi cinque anni, una vendemmia che si annuncia

come la meno proficua dal 2000. Questo calo di raccolto dovrebbe portare a una produzione di circa 46 milioni di ettolitri di vino, quantità che risulterebbe inferiore a quella prevista in Italia. Secondo la Coldiretti, la vendemmia 2008 vedrà in Italia un aumento compreso fra il 5 e il 10%, stima che dovrebbe portare a una produzione di oltre 46 milioni di ettolitri, pertanto maggiore rispetto a quella della Francia. Con queste cifre, si dovrebbe verificare uno *storico sorpasso* e che porterà l'Italia come primo produttore vitivinicolo del mondo in termini di quantità. Questo risultato, inutile nascondere, è anche frutto delle diverse condizioni meteorologiche che si sono verificate nel corso dell'anno nei due paesi.

L'Italia ha visto un'alternanza di sole e piogge moderate su quasi tutto il territorio, mentre le condizioni meteorologiche in Francia sono state decisamente peggiori, influenzando pesantemente sul raccolto, tanto da definirlo come il peggiore dal 2000. Questo primato produttivo si aggiunge agli altri risultati ottenuti dall'Italia nel settore agroalimentare. L'Italia è infatti in testa fra i paesi europei come maggiore produttore di riso, tabacco, frutta e ortaggi freschi, nelle produzioni biologiche e di qualità riconosciute come indicazione di origine protetta. Come sarà utilizzata l'uva dei vigneti italiani? Circa il 60% delle uve sarà destinata alla produzione di vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG), Denominazione d'Origine Controllata (DOC) e Indicazione Geografica Tipica (IGT), mentre il restante 40% sarà impiegato per la produzione di vini da tavola. Una stima come questa dovrebbe fare pensare anche a un aumento in termini di qualità: non è il caso di aprire una polemica sulla reale qualità di molti vini che fanno risaltare le sigle DOCG, DOC e IGT nelle loro etichette.

Come sarà il vino italiano dell'annata 2008? Secondo le previsioni dell'Assoenologi, la qualità del vino sarà piuttosto buona, fino ad arrivare a toccare l'apice dell'eccellenza, qualcosa che dovrebbe riguardare prevalentemente i vini del sud. Sarà infatti nel sud dell'Italia che si registreranno i maggiori incrementi produttivi, mentre nelle regioni del nord dovrebbero verificarsi dei cali - circa il 10% in Lombardia e il 5% in Piemonte - pur considerando, nel complesso, una produzione vitivinicola stabile sulla vendemmia 2007. Al sud spiccano la

### Sommario

Italia e Francia: l'Eterna Sfida	1
GUSTO DIVINO	
Dolcetto a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	10
Wine Parade	12

### DiWINEtaste OnLine

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

Sicilia, con un aumento del 55%, Puglia e Campania con il 10%, mentre al centro saranno le Marche a guidare la produzione con un aumento del 25%, seguita dall'Abruzzo con il 15% e il Lazio con il 10%. Sempre secondo Assoenologi, il 2008 regalerà vini di ottima qualità, soprattutto vini bianchi e spumanti al nord, mentre per i vini rossi è necessario attendere l'andamento meteorologico di settembre prima di potere esprimere un parere concreto. Avremo buoni vini rossi solo se ci saranno giornate di sole e scarse di pioggia, con buone escursioni termiche notturne.

Stime, previsioni e, ovviamente, nulla di certo: solo i fatti racconteranno se queste stime saranno rispettate oppure no. Se ci sarà il tanto atteso e storico sorpasso sulla Francia, anche questo dovrà essere confermato dai fatti. Così come la qualità della vendemmia 2008 - come tutte le altre - dovrà essere confermata dai fatti passando per il calice. Le stime e le previsioni possono essere avvincenti ed entusiasmanti, almeno fino a quando non si trasformano in delusioni. Se l'Italia sorpasserà la Francia oppure no, non sarà così importante, almeno non per gli appassionati di vino che si aspettano sempre e solo la qualità nei loro calici, lasciando da parte la quantità. Inoltre, in un crescente clima di *contrasto* che non porta mai a nulla di costruttivo e che spesso si basa unicamente su ragioni di sciocco campanilismo, non sarebbe ora di andare oltre questa ristretta visione? Magari passando per del buon vino, dove italiani e francesi fanno tintinnare i calici in un amichevole brindisi alla qualità dei rispettivi ed eccellenti vini.

GUSTO DIVINO

## Dolcetto a Confronto

Fra le uve del Piemonte più conosciute, il Dolcetto produce vini dalle interessanti qualità organolettiche, un bere piacevole dove la frutta è protagonista

In quest'epoca dove tutti sono più o meno alla ricerca di vini imponenti, robusti e con quella struttura tipica del legno tanto da renderli *importanti*, vini come il Dolcetto tendono a faticare nell'oramai immenso scenario enologico. Con le sue tipiche qualità organolettiche che richiamano direttamente frutti e fiori, senza l'interferenza, a volte scomoda, del legno e di altri aromi terziari, il Dolcetto è un vino che si può oramai definire una *mosca bianca*. Eppure un tempo, in Piemonte - la sua terra d'origine - si era soliti bere tutti i giorni vini prodotti con

la Barbera, mentre nei giorni di festa si stappavano bottiglie di Dolcetto. Insomma era il vino delle feste, considerato un vino speciale per occasioni speciali. Il minore interesse per il Dolcetto che si registra nei giorni nostri è forse dovuto al suo nome che potrebbe trarre in inganno e fare pensare che si tratti di un vino dal gusto tendenzialmente dolce, cosa del tutto infondata e falsa.

Il suo nome può in effetti fare pensare a uno stile di vino piuttosto che al nome di un'uva. Pertanto è bene ricordare che il Dolcetto, prima di tutto, è un'uva e solo nel Piemonte ci sono addirittura ben undici vini DOC che prevedono il suo uso nei vini monovarietali, oltre a due vini DOCG. Il Dolcetto è inoltre presente in Liguria, dove è conosciuto con il nome di Ormeasco, e anche in questa regione è impiegato per la produzione di vini DOC. In Piemonte è prevalentemente coltivato nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, mentre in Liguria è principalmente coltivato nella provincia di Imperia. In Piemonte ci sono ben undici vini a Denominazione d'Origine Controllata (DOC) che riguardano il Dolcetto: Dolcetto d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Dolcetto d'Asti, Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Ovada - che rappresentano le 7 DOC storiche - Langhe Dolcetto, Monferrato Dolcetto, Colli Tortonesi Dolcetto e Pinerolese Dolcetto. A queste si aggiungono due vini a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, quella del Dolcetto di Dogliani Superiore - o semplicemente, Dogliani - istituita nel 2005, e il Dolcetto di Ovada Superiore - o semplicemente, Ovada - istituita nel 2008.

## I Vini della Degustazione

Le origini del Dolcetto non sono molto chiare. C'è chi sostiene che sia un'uva originaria del Piemonte, chi invece sostiene che sia originaria della Liguria - dove è conosciuta con il nome di Ormeasco - e che sia arrivata in Piemonte in seguito a scambi commerciali nel periodo medievale. Il nome è dovuto dalla spiccata dolcezza dell'uva, tuttavia il Dolcetto è prevalentemente utilizzato per la produzione di vini secchi. La terra d'elezione del Dolcetto è Dogliani, dove fu ritrovato un documento del 1593 nel quale si fa riferimento a quest'uva. A partire dal '700 si hanno notizie certe sul Dolcetto, mentre la sua diffusione inizierà dopo la metà del 1800. Il Dolcetto è una varietà a maturazione precoce e la vendemmia è generalmente effettuata verso la metà di settembre. La coltivazione è prevalentemente condotta in terreni calcarei marnosi, in zone collinari comprese fra i 250 e i 600 metri di altitudine, pur riuscendo a maturare anche ad altitudini superiori a 700 metri.

Il Dolcetto è generalmente vinificato in contenitori inerti, molto raramente in botte o barrique. La scelta del contenitore inerte consente infatti di esaltare le qualità fresche di fiori e frutta tipiche del Dolcetto. Nella nostra degustazione comparativa prenderemo in esame due Dolcetti vinificati in contenitori inerti, ma provenienti da due zone diverse, e un Dolcetto maturato in barrique. Il primo vino della degustazione è il Dolcetto d'Alba Vigneto della Chiesa di Seghesio, maturato per 9 mesi in vasche d'acciaio. Il secondo vino è il Dolcetto di Dogliani Siri d'Jermu di Pecchenino, maturato per 6 mesi in vasche d'acciaio. L'ultimo vino della degustazione è Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti, l'unico dei tre a maturare in legno per 8 mesi di barrique. I vini saranno serviti alla temperatu-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

WEB: [www.DiWineTaste.com](http://www.DiWineTaste.com) E-Mail: [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

Ha collaborato a questo numero:  
Stefano Passerini

Copyright © 2008 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](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)



I tre Dolcetto della nostra degustazione comparativa

ra di 18° C e per l'esame sensoriale si utilizzeranno, come di consueto, tre calici da degustazione ISO.

## Esame Visivo

Grazie al suo contenuto di polifenoli e sostanze coloranti, i vini prodotti con Dolcetto sono caratterizzati da colori piuttosto intensi e scuri, con trasparenza piuttosto ridotta. A causa della tradizionale consuetudine di considerare il Dolcetto come un vino *immediato* e fresco, favorendo quindi il suo consumo quando è giovane, il colore più tipico che si osserverà in questi vini è il rosso rubino, intenso e brillante, con sfumature rosso porpora intenso, ma anche rosso rubino. Alcuni produttori storici, convinti delle potenzialità di questo vitigno, conservano nelle proprie cantine Dolcetto maturati per alcuni anni - a riprova che anche questo vitigno può evolvere proficuamente con il tempo - e nei quali il colore rosso rubino è ancora ben osservabile anche nella sfumatura.

Inizieremo la fase dell'esame visivo dal Dolcetto d'Alba Vigneto della Chiesa di Seghesio. Il colore di questo primo vino - che si può osservare alla base del calice e mantenendolo inclinato, dove la massa liquida è più spessa - è rosso rubino intenso, mentre la sfumatura, visibile verso l'apertura del calice, dove il vino tende a assottigliarsi, mostra un evidente colore rosso porpora. Anche il colore del secondo vino - Dolcetto di Dogliani Siri d'Jermu di Pecchenino - presenta un colore rosso rubino intenso con una sfumatura rosso porpora, molto tipico del Dolcetto. Si noti la ridotta trasparenza in entrambi i vini. L'aspetto del terzo vino, Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti, non si differenzia molto dai due precedenti. Il colore di questo vino è rosso rubino intenso e cupo, più scuro rispetto a quelli precedenti, e la sfumatura è confermata nel rosso porpora. Anche la trasparenza di questo vino è decisamente ridotta.

## Esame Olfattivo

Frutti e fiori. Così si potrebbe definire il mondo del Dolcetto, sia per le tecniche utilizzate nella sua produzione - principalmente contenitori inerti come acciaio e cemento - sia per il fatto che si tende a consumare questi vini entro due o tre anni

dalla vendemmia. Fra le qualità olfattive più tipiche del Dolcetto si ricordano la ciliegia e la violetta, ma anche un aroma che difficilmente si ritrova nei vini rossi: la mandorla. Questo particolare aroma è spesso presente nei vini prodotti con Dolcetto, qualità che spesso si ritrova anche nel suo gusto tendenzialmente amarognolo e che ricorda appunto la mandorla. Nei vini Dolcetto giovani si può talvolta trovare anche l'aroma di pesca, una qualità tipicamente presente in molti vini bianchi. Fra i fiori più rappresentativi del Dolcetto, oltre alla violetta, si ricordano rosa e ciclamino. Fra i frutti si trovano inoltre prugna, mora, fragola, lampone e mirtillo.

Iniziamo la scoperta dei profumi del Dolcetto dal primo vino della degustazione comparativa: Dolcetto d'Alba Vigneto della Chiesa di Seghesio. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, si inizierà la valutazione degli aromi di apertura, cioè le sensazioni olfattive che identificano principalmente il vino, composte da sostanze aromatiche che si volatilizzano con una piccola quantità di ossigeno. La prima olfazione consentirà di apprezzare dal calice aromi intensi e puliti di ciliegia, prugna e mirtillo, sensazioni tipiche nell'apertura del Dolcetto. Dopo avere roteato il calice, procederemo con una seconda olfazione così da completare il profilo degli aromi del vino. Dal calice si potranno percepire aromi di violetta - il profumo floreale più caratteristico nel Dolcetto - lampone, mora, ciclamino, mandorla e un lieve accenno di carruba. Si noti, in particolare, l'aroma di mandorla, una qualità frequente nel Dolcetto.

Passiamo ora al secondo vino - Dolcetto di Dogliani Siri d'Jermu di Pecchenino - che, come il vino precedente, matura in vasche d'acciaio. L'apertura di questo secondo Dolcetto è caratterizzata da aromi intensi e puliti di ciliegia, mirtillo e mora, anche in questo caso piuttosto tipico del Dolcetto. Dopo avere roteato il calice, il profilo olfattivo sarà completato da aromi di lampone, prugna, fragola, ciclamino, violetta, ribes e un piacevole accenno di mentolo. Si notino in questo vino gli aromi di pesca e la consueta mandorla. L'apertura del Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti - l'unico dei tre vini ad essere maturato in barrique per 8 mesi - si fa apprezzare per i suoi piacevoli aromi di ciliegia, prugna e mora. Dopo avere roteato il calice, così da favorire lo sviluppo degli altri aromi, procederemo con la seconda olfazione che completerà il profilo aromatico del vino con violetta, mirtillo, lampone, pesca e mandorla oltre agli aromi di vaniglia ed eucalipto, il segno della sua maturazione in barrique.

## Esame Gustativo

Nonostante la sua fama di vino facile e immediato, il Dolcetto riserva ottime sorprese al palato. Fra le qualità gustative più evidenti del Dolcetto, troviamo certamente la *freschezza* derivata dai sapori di frutta, in particolare di amarena e mora. Anche nel finale di gusto si trova una qualità solitamente tipica nei vini bianchi: dopo avere deglutito un vino Dolcetto, spesso il sapore che rimane in bocca ricorda direttamente quello della mandorla. Il Dolcetto è un uva dall'acidità moderata, pertanto i suoi vini possono risultare piacevolmente *morbidi*, grazie anche alla quantità di tannini che non è mai eccessiva e imponente. Tuttavia all'attacco l'apporto dei tannini può essere ben evidente, anche se nella maggioranza dei casi, l'astringenza non è mai elevata. Oltre alla sua moderata acidità, nei Dolcet-

to maturati in contenitori inerti si può cogliere una piacevole freschezza, ben appropriata al carattere fruttato di questo vino.

Iniziamo l'esame gustativo dei nostri vini dal Dolcetto d'Alba Vigneto della Chiesa di Seghesio. L'attacco di questo Dolcetto è moderatamente tannico e nel quale si apprezza da subito la natura *fresca* dei sapori di frutta, in particolare di ciliegia, prugna e mirtillo. Il vino è ben equilibrato grazie all'apporto dell'alcol con un carattere decisamente piacevole. Passiamo ora al secondo vino della nostra degustazione comparativa: Dolcetto di Dogliani Siri d'Jermu di Pecchenino. L'attacco di questo Dolcetto è più tannico e astringente del precedente, pur mantenendo la tipica natura fresca e fruttata di ciliegia, mirtillo e mora. Anche in questo caso si noti l'ottimo equilibrio del vino e la piacevole sensazione di freschezza che si percepisce in bocca. Anche l'attacco del terzo vino - Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti - è piuttosto tannico, anche se in questo caso si noterà una maggiore *rotondità* e struttura conferita dalla maturazione in barrique. Nonostante l'evidente apporto del legno, anche in questo vino si percepirà la caratteristica natura fruttata di ciliegia, mirtillo e mora.

## Considerazioni Finali

Nonostante il Dolcetto sia legato alla sua tipica immagine di vino immediato e fresco, ricco di sensazioni di frutta, questo vitigno è capace di produrre vini interessanti e che vanno ben oltre l'immediatezza. Il finale del Dolcetto d'Alba Vigneto della Chiesa di Seghesio è persistente, lasciando in bocca piacevoli e puliti ricordi di ciliegia, mirtillo e prugna. Il finale del secondo vino - Dolcetto di Dogliani Siri d'Jermu di Pecchenino - è persistente, lasciando in bocca, esattamente come il vino precedente, intensi e puliti ricordi di ciliegia, mirtillo e prugna, una chiusura tipica del Dolcetto. Anche il finale del terzo vino della nostra degustazione comparativa, il Dolcetto d'Alba Tiglineri di Enzo Boglietti, è persistente, lasciando in bocca ricordi intensi e puliti di ciliegia, mirtillo, prugna e lampone, con una sensazione di struttura e morbidezza più evidente rispetto ai due vini precedenti. Si noti, infine, il contributo del legno nel Dolcetto, confrontando il terzo vino con i due precedenti.



## 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



### **Pizzo dei Corvi 2007 Pianadeicieli (Sicilia, Italia)**

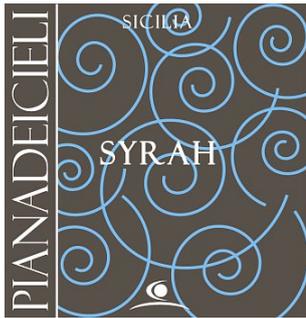
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Pizzo dei Corvi si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana, mela cotogna e agrumi seguite da aromi di ananas, canditi, biancospino, susina, miele, ginestra e un lieve accenno di vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, miele e agrumi. Una piccola parte di Pizzo dei Corvi matura in barrique.

*Abbinamento: Pasta con pesce e funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto*



**Syrah 2006**  
Pianadeicieli (Sicilia, Italia)

Uvaggio: Syrah

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Syrah si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, tabacco, pepe nero, cannella, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Una parte di questo Syrah matura in barrique.

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



**Gocce Preziose Merlot 2006**  
Vendrame (Lazio, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 5,00

Punteggio: ◆◆◆★

Gocce Preziose Merlot si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di prugna e amarena seguite da aromi di vaniglia, carruba e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di prugna e amarena. Gocce Preziose Merlot matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Paste ripiene, Carne saltata, Stufati di carne*



**Nettare di Circe 2006**  
Vendrame (Lazio, Italia)

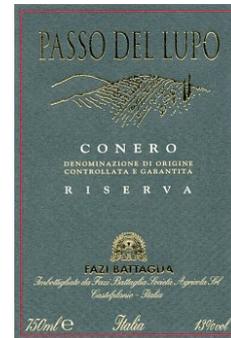
Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 7,40 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Nettare di Circe si presenta con un colore giallo ambra chiaro e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di uva passa, canditi e scorza d'agrumi seguite da aromi di fico secco, confettura di pesche e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, fico secco e canditi. Nettare di Circe matura per 12 mesi in caratelli di rovere a cui seguono almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Pasticceria secca*



**Rosso Conero Riserva Passo del Lupo 2005**  
Fazi Battaglia (Marche, Italia)

Uvaggio: Montepulciano (85%), Sangiovese (15%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Rosso Conero Riserva Passo del Lupo si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cannella, cioccolato 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 mora. Un vino ben fatto. Rosso Conero Riserva Passo del Lupo matura per 24 mesi in barrique a cui seguono circa 10 mesi di affinamento in bottiglia.

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



### Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva San Sisto 2005

Fazi Battaglia (Marche, Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva San Sisto si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, vaniglia e mandorla seguite da aromi di pesca, susina, nocciola, biancospino, pera, miele, burro, agrumi, ananas e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina, mandorla e ananas. Un vino ben fatto. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva San Sisto matura per 12 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Zuppe di pesce, Pasta con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto*



### Vino Nobile di Montepulciano Gersemi 2005

Fassati (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Merlot, Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Vino Nobile di Montepulciano Gersemi si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e violetta seguite da aromi di lampone, vaniglia, tabacco, mirtillo, cioccolato, macis e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Vino Nobile di Montepulciano Gersemi matura per 24 mesi in barrique, 12 mesi in botte e per 10 mesi in bottiglia.

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



### Vino Nobile di Montepulciano Riserva Salarco 2004

Fassati (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (95%), Mammolo, Colorino (5%)

Prezzo: € 24,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆ ★

Vino Nobile di Montepulciano Riserva Salarco si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e violetta seguite da aromi di vaniglia, mora, mirtillo, cacao, cannella, macis, tabacco 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 mora. Un vino ben fatto. Vino Nobile di Montepulciano Riserva Salarco matura per 24 mesi in barrique a cui seguono almeno 10 mesi di affinamento in bottiglia.

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



### Champagne Deutz Brut Millesimée 2002

Deutz (Champagne, Francia)

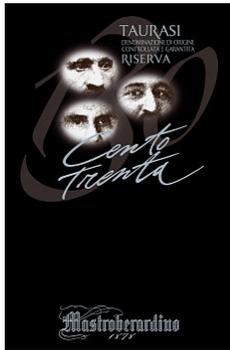
Uvaggio: Pinot Nero (60%), Chardonnay (30%), Pinot Meunier (10%)

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆ ★

Champagne Deutz Brut Millesimée si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, perlage fine e persistente, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, nocciola e crosta di pane seguite da aromi di lievito, pera, mela, minerale, biancospino, brioche, marzapane, lampone, burro e pralina. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di banana, lampone, mela e nocciola. Un vino ben fatto.

*Abbinamento: Pasta e risotto con pesce, Carne bianca stufata, Pesce stufato*



**Taurasi Riserva Centotrenta 1999**  
Mastroberardino (Campania, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Taurasi Riserva Centotrenta si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparenti. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, tabacco, vaniglia, cuoio, cacao, macis, liquirizia 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 amarena, mora e prugna. Un vino ben fatto. Taurasi Riserva Centotrenta matura per circa 30 mesi in botte e barrique a cui seguono almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Monteregio di Massa Marittima 2005**  
Moris Farms (Toscana, Italia)

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

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Monteregio di Massa Marittima si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, ciclamino, vaniglia, tabacco, cannella, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e lampone.

Monteregio di Massa Marittima matura per 18 mesi in barrique a cui seguono 4 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Carne alla griglia, Brasati e stufati di carne con funghi, Carne arrosto*



**Avvoltore 2006**  
Moris Farms (Toscana, Italia)

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

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆★

Avvoltore si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso porpora, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e ribes seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, rosa appassita, tabacco, cannella, cioccolato 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 ribes. Un vino ben fatto. Avvoltore matura per circa 12 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, 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](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme

La quarta edizione del Concorso internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme", si svolgerà dal 16 al 18 ottobre presso la Fiera Nuova di Bergamo. La manifestazione, come negli anni precedenti gode del patrocinio dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino che ad oggi lo ha concesso solo ad una quindicina di concorsi internazionali. «È questo un vanto - ha commentato il conte Bonaventura Grumelli Pedrocchi presidente del Consorzio Tutela Valcalepio -

che premia il nostro grande lavoro e che ci stimola a operare sempre di più nella valorizzazione e nella difesa dei nostri vini». L'evento ha l'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole e si avvale della collaborazione scientifica del Centro Inter universitario per la Viticoltura e l'Enologia di Verona, del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia di Udine, dell'Istituto di Viticoltura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e del Centro Studi Assaggiatori. Hanno inoltre garantito il loro contributo all'organizzazione la Regione Lombardia; la Provincia, la Camera di Commercio e il Comune di Bergamo; l'Ente Fiera Promoberg; Agripromo Bergamo e la Siad.

Lo scorso anno al concorso dedicato al Merlot e Cabernet hanno partecipato centosessantatré vini provenienti da 13 nazioni che sono stati esaminati da sei commissioni composte da 64 giudici fra enologi e giornalisti provenienti da 17 Paesi diversi i quali, senza alcun stress, hanno valutato 34 vini a testa. «Un successo enorme a livello internazionale - ha commentato Sergio Cantoni, direttore del Consorzio Tutela Valcalepio e coordinatore del Comitato organizzatore del Concorso - che quest'anno intendiamo ripetere raggiungendo, e magari superando, le duecento etichette». «Inoltre quest'anno - ha anticipato Vanessa Verdoni referente di Vignaioli Bergamaschi scriveremo una grossa novità: i vini vincitori verranno posti in degustazione anche al Vinitaly 2009 presso lo stand "Emozioni dal Mondo. Merlot e Cabernet insieme" allestito all'interno di Piazza Valcalepio».

«Questo evento - ha aggiunto il presidente della Provincia di Bergamo Valerio Bettoni - è un vanto per la nostra città e per la nostra provincia perché oltre a far conoscere quanto di eccellente viene prodotto dalle nostre aziende vitivinicole, van to del nostro territorio, esalta quel turismo enologico che grazie allo scalo aereo di Orio al Serio sta portando un numero rilevante di stranieri in terra orobica». Come nelle precedenti edizioni anche quest'anno nella mattinata di sabato 18 ottobre, prima della comunicazione dei vincitori, è previsto un convegno promosso in sinergia con Agripromo Bergamo. Sarà un "Forum sull'agroalimentare bergamasco" a cui parteciperanno come relatori esperti del settore che affronteranno il tema a 360 gradi. «Il nostro intento - ha anticipato Carlo Mangoni presidente di Agripromo - è quello di fare un punto sull'attuale situazione e stilare eventuali programmi in difesa della filiera produttiva, dei grossi e piccoli imprenditori e del mondo agricolo bergamasco». Informazioni dettagliate e modulistica per la partecipazione si possono trovare sul sito: [www.emozionidalmondo.it](http://www.emozionidalmondo.it)

### Montepulciano d'Abruzzo, Oltre la DOC e la DOCG

Si è svolta sabato 6 settembre presso il Teatro Comunale di Atri (Teramo) un Convegno organizzato dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino dal titolo "Montepulciano d'Abruzzo, oltre la DOC e la DOCG". Hanno collaborato a questa Torna ta: l'Università (Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia e Dipartimento di Scienze degli Alimenti) e la Camera di Commercio di Teramo, l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Abruzzo e l'Agenzia Regionale dei Servizi di Sviluppo Agricoli (ARSSA).

Dopo i saluti delle autorità, tra cui il vescovo di Teramo, Monsignor Michele Seccia, la parola è passata al Presidente del-

l'Accademia, il professore Antonio Calò, che ha tracciato il percorso storico del Montepulciano dal 1300 fino a oggi, dissipando ogni dubbio e chiarendo la differenza profonda tra il Sangiovese e il Montepulciano, vitigno con personalità e qualità importanti, sicure e oggi universalmente e completamente riconosciute. I lavori sono continuati con la relazione del Presidente Assoenologi, Nicola Dragani, il quale ha evidenziato i profondi cambiamenti della produzione vitivinicola negli ultimi decenni: «In Abruzzo - ha dichiarato - la vitivinicoltura ha vissuto, negli ultimi 15-20 anni, trasformazioni importanti sia negli impianti viticoli, che nelle Aziende di trasformazione e nelle forme di commercializzazione del prodotto». Il Montepulciano d'Abruzzo DOC ha una produzione di quasi 900 mila ettolitri e rappresenta quasi l'80% di tutto il vino a denominazione d'origine prodotto nella Regione.

L'attenzione è stata rivolta anche alla nuova Organizzazione Comunitaria del Mercato del Vino (OCM Vino) che sarà valida fino al 2013 e che, per la prima volta, è stata approvata con il voto contrario di Italia, Spagna, Francia e Portogallo e l'astensione di Germania e Austria (esprimendo, in pratica, il punto di vista dei soli paesi consumatori e non di quelli produttori): «Un risultato, ha commentato Nicola Dragani, che richiede adeguata riflessione nell'applicare le nuove disposizioni in Abruzzo, per evitare sconvolgimenti nella filiera e ripercussioni negative sugli operatori».

La parola è poi passata al professore Michele Pisante, del Centro di Ricerca e Formazione in Agronomia e Produzioni Vegetali del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Teramo, che ha illustrato il progetto "Agroscopeampelos", finalizzato allo studio e alla classificazione del sistema vitivinicolo delle Colline Teramane: «Obiettivo prioritario del progetto, ha spiegato il professor Pisante, è l'integrazione tra le conoscenze disponibili sul sistema vitivinicolo delle Colline Teramane e le nuove esigenze di ricerca dinamica rivolta a studiare quelle specificità del sistema vitivinicolo che non siano ancora state indagate in modo approfondito».

L'intervento di Giovanna Suzzi, Direttrice del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Teramo, ha avuto come oggetto la selezione dei lieviti da utilizzare durante il processo fermentativo del Montepulciano d'Abruzzo: «Il ceppo S615, ha spiegato, presenta caratteristiche enologiche importanti per la produzione del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, per il contributo aromatico e per il colore stesso, che esaltano la tipicità del vino». Il ceppo S615, ha la capacità di essere sempre presente durante tutta la fermentazione e di dominare gli altri lieviti: «I risultati ottenuti confermano come l'uso di starter autoctoni è di importanza fondamentale per la produzione di vini di alta qualità e per coloro che mirano all'ottenimento di vini con peculiari caratteristiche di tipicità».

Il professore Giuseppe Arfelli, del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Teramo, ha poi illustrato i risultati di una ricerca condotta su uve prodotti in diverse zone dell'Abruzzo volta a verificare con moderni strumenti tecnologici, l'influenza sulla produzione vitivinicola delle uve provenienti da terreni diversi e trattate con differenti tipi di lieviti. I lavori della mattina sono stati conclusi dall'intervento del professore Giovanni de Gaetano, dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Campobasso, che ha trattato il tema dell'effetto del consumo di vino sulla salute, spiegando come l'assunzione

in dosi moderate abbia conseguenze benefiche sull'organismo umano, aiutando a prevenire numerose patologie. «L'intero settore vitivinicolo è stato in qualche modo trainato negli ultimi anni dalla ricerca biomedica: ecco perché, quando parliamo di consumo moderato di vino, non ci riferiamo solo a una sana abitudine di vita, ma anche a un processo di riappropriazione culturale, di recupero di tradizioni e di valori del territorio, in netta antitesi con la tendenza all'omologazione dei gusti e dei valori».

Nel pomeriggio si è svolta una Tavola Rotonda sul tema "I punti di forza e di debolezza del Montepulciano d'Abruzzo", introdotta dalla relazione di Cesare Intrieri, vice Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, il quale ha illustrato il ruolo delle applicazioni della tecnologia nella produzione vitivinicola. Solange Ramazzotti, ricercatrice del Centro di Ricerca e Formazione in Agronomia e Produzioni Vegetali del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Teramo, è intervenuta con una relazione sulla viticoltura di precisione, che attraverso l'impiego dei più moderni sistemi di rilevamento satellitare consente di realizzare una mappatura precisa dei vigneti. Il monitoraggio delle vinificazioni del Montepulciano d'Abruzzo è stato al centro dell'intervento di Rosanna Tofalo, del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Teramo, che ha illustrato uno studio condotto durante la vendemmia del 2007.

Renzo Angelici, Direttore Marketing & Technical Management di Bayer CropScience, ha dedicato la sua relazione alle innovazioni nel campo dei sistemi di difesa della vite da malattie e parassiti. Maurizio Odoardi, dell'ARSSA Abruzzo, ha riassunto i vantaggi derivanti alla viticoltura abruzzese dall'utilizzo e dalla diffusione di innovazioni tecnologiche, che hanno reso la regione molto competitiva sui mercati nazionali e internazionali. «L'Abruzzo ha una grande tradizione nel settore della viticoltura, ha sottolineato il Presidente dell'Accademia, Antonio Calò, e le sue grandi potenzialità devono essere valorizzate per migliorare la qualità della produzione vitivinicola della regione, al fine di consentirle di continuare a competere al meglio sul mercato del vino.»

### **Nelle Cantine Giorgio Lungarotti l'Energia Viene dalla Vite**

Il primo impianto in Italia a fornire energia dalla vite si è acceso il 15 settembre nelle Cantine Giorgio Lungarotti di Torgiano (Perugia). È stato il momento culminante di un innovativo programma di ricerca applicata che in due anni ha portato alla realizzazione di un impianto pilota per il recupero energetico degli scarti di potatura dei vigneti, frutto della collaborazione tra la nota azienda vitivinicola umbra e il Centro Ricerca sulle Biomasse dell'Università di Perugia. L'accensione vera e propria è seguita all'intervento tecnico del prof. Franco Cotana del CRB, che ha illustrato l'impianto alla presenza del Sottosegretario alle Politiche Agricole On. Antonio Buonfiglio in rappresentanza del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, delle Istituzioni locali e del Presidente di Confagricoltura Vecchioni. È l'inizio di una nuova era nel panorama delle fonti energetiche.

L'impianto di Torgiano è frutto del programma di filiera agro-energetica "ERAASPV - Energia Rinnovabile per le Aziende Agricole derivante da scarti di Potature dei Vigneti", co-

finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e progettato e realizzato dal Centro di Ricerca sulle Biomasse, punto di riferimento internazionale per la ricerca sui biocarburanti ad uso energetico, istituito dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio presso l'Università degli Studi di Perugia.

La Cantina Lungarotti ha già dimostrato in numerose iniziative una spiccata coscienza ecologica e una costante attenzione ai temi della tutela del territorio e della salvaguardia dell'ambiente. Questa particolare sensibilità l'ha portata ad essere selezionata per il progetto pilota già nel 2006. Il sito del resto era idoneo: gli oltre 250 ettari di vigneti Lungarotti garantiscono infatti una massa critica adeguata ai bisogni. Una volta effettuata la potatura i residui vengono raccolti automaticamente da una macchina rotoimballatrice, stoccati all'aperto fino alla loro essiccazione naturale e poi sminuzzati per passare ad essere bruciati in una caldaia di 400KW di potenza.

Lungarotti, durante la fase di sperimentazione, è riuscita a incrementare e ottimizzare il volume degli scarti raccolti ed ora ha raggiunto un notevole livello di produttività a costi estremamente bassi. In alcuni terreni dell'azienda si riesce a raccogliere anche 1,25 t/ha di biomassa, con una percentuale di umidità del 40%. Ciò consente all'azienda di avere a disposizione per usi energetici oltre 200 ton/anno di biomassa. Grazie a questo materiale e alla peculiare caldaia scelta per ottimizzarlo, l'azienda di Torgiano è in grado di produrre 720 MWh/anno, sufficienti per soddisfare completamente i consumi termici dell'azienda, vale a dire avere acqua calda a 80°C per il riscaldamento invernale; acqua surriscaldata (95°C) e vapore per il processo di sterilizzazione delle bottiglie; acqua fredda a 7°C per il condizionamento estivo; acqua refrigerata fino a -10°C per il condizionamento dei serbatoi d'acciaio. Il sistema inoltre riesce anche a coprire circa il 30% dei consumi elettrici delle macchine frigorifere, per un totale del 40% circa del fabbisogno energetico.

Nel futuro una espansione dell'impianto per la produzione di altri 50 KW di energia elettrica e l'installazione di ulteriori macchine che permetteranno di recuperare il calore ancora presente nei fumi della caldaia compirà un altro passo verso la completa indipendenza energetica e il raggiungimento di emissioni zero. La soddisfazione di completare il ciclo della vite e di sorseggiare un calice di vino prodotto solo con l'energia della vite darà sicuramente più gusto e qualità alla vita.

### **Bollicine di Montefalco**

Da oggi il Sagrantino non è solo rosso strutturato ma anche spumante. Ad averci pensato è stato Stefano Novelli, presidente di Cantina Novelli che ha presentato in anteprima alla stampa il primo spumante da uve Sagrantino e quello da uve Trebbiano Spoletino. Vini nati dalla passione per il territorio e dall'esperienza tutta francese di fare spumante. Per questo progetto, infatti, Stefano Novelli ha voluto al suo fianco Bertrand Praz, enologo alsaziano della cantina Wolfberger, il più importante produttore di Cremant d'Alsace. Un progetto nuovo non solo perché per la prima volta vede un Sagrantino con le bollicine, ma anche perché vede collaborare due paesi simbolo dell'enologia mondiale, l'Italia e la Francia, che si uniscono per produrre un vino e non per sfidarsi sul mercato.

«Sin dalla sua nascita Cantina Novelli si è caratterizzata per

la sperimentazione sui vitigni autoctoni, mirata a conoscere fino in fondo le potenzialità della viticoltura di Montefalco. Si pensava di avere già detto tutto sul Sagrantino, ma nessuno aveva mai pensato di produrre uno spumante. E le potenzialità sono ottime» - afferma Stefano Novelli - «c'è inoltre una seconda motivazione che ci ha portati a seguire questo percorso: l'ascolto delle esigenze del consumatore. Oggi è cambiato lo stile di vita, è cambiata la cucina, si va sempre più su vini con moderato tenore alcolico e più bevibili. Gli spumanti si stanno rivelando per questo una tipologia ideale, e la crescita del loro successo ne è la dimostrazione. Lo conferma anche il loro successo all'estero: l'esportazione degli spumanti italiani è infatti cresciuta, nel primo semestre del 2008, dell'8% in volume e del 60% in valore con un fatturato di ben 40 milioni di euro rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Infine, parlando del Sagrantino, abbiamo voluto ideare uno spumante rosé, oggi in grande ascesa».

Vi è poi una terza motivazione. Lo spumante, infatti, ha una storia antica sul territorio, storia che negli anni è stata dimenticata. Il territorio umbro vanta infatti la paternità di uno dei primi studiosi delle bollicine, il monaco benedettino Francesco Scacchi che nel 1622, nella sua "De Salubri Potu Disseratio", rara opera composta da 235 pagine, precedendo di ben cinquant'anni il confratello Dom Perignon, seppe descrivere l'arte di fare spumante, attribuendosene la primogenitura. Copia dell'opera è stata battuta da Sotheby's, e acquistata da una nota casa spumantistica italiana. I giornalisti italiani e stranieri che hanno partecipato alla presentazione hanno promosso a pieni voti i due prodotti. In particolare, il Sagrantino Rosè ha rivelato grandi potenzialità e sarà molto interessante vedere la sua evoluzione nel tempo. Per il primo anno, Cantina Novelli ha prodotto 7000 bottiglie del Trebbiano Spoletino e 7000 del Sagrantino Rosè.

Cantina Novelli due anni fa aveva intrapreso il più grande studio mai realizzato sul Trebbiano Spoletino, varietà autoctona appartenente alla famiglia dei Greco. Oggi l'azienda sta portando questo vino in tutto il mondo, facendolo apprezzare e conoscere. Il 18 ottobre, ad esempio, il Trebbiano Spoletino rappresenterà l'Italia a Washington, in occasione del Gran Galà per il 33° anniversario del National Italian American Foundation, dove è prevista anche la presenza dei candidati alla presidenza degli Stati Uniti, Barak Obama e John Mc Caine.

La presentazione si è conclusa con "Grape Tasting - Acino oggi, grande vini domani", iniziativa introdotta lo scorso anno da Cantina Novelli. L'enologo Massimo Giacchi, infatti, ha presentato agli ospiti il metodo Delteil che vede la degustazione delle uve per determinare l'epoca ideale per la vendemmia e le potenziali caratteristiche dei vini.

### Record di Presenze al IX Festival del Franciacorta

«Si chiude con un record di presenze, con oltre 5000 visitatori e un pubblico sempre più giovane, la nona edizione del Festival del Franciacorta». Così Adriano Baffelli, direttore del Consorzio per la tutela del Franciacorta, esprime anche a nome dei produttori, una grande soddisfazione e lancia l'appuntamento con la prossima edizione, che probabilmente vedrà gli spazi di esposizione notevolmente ampliati.

Appuntamento conclusivo, la tavola rotonda tenutasi questa mattina nella splendida cornice di Villa Lechi, ad Erbusco, in

cui produttori, giornalisti e addetti ai lavori, coordinati da Massimo Giletti, conduttore del programma di Rai Uno "Domenica in", si sono confrontati su alcuni punti di forza del Franciacorta. Prima caratteristica sottolineata è stata la combinazione tra un "grande prodotto" e un "grande territorio". «Solo in una zona come la Franciacorta, infatti, con le sue condizioni climatiche e le sue tradizioni, è possibile la nascita di un "grande vino", sperimentato proprio in questi giorni non solo come prodotto d'élite ma come vino a tutto pasto», così asserisce il vicepresidente del Consorzio per la tutela Paolo Pizziol.

È stato detto, inoltre, che il legame inscindibile tra la zona di produzione e il vino realizzato è anche garanzia e sinonimo di qualità. Per permettere agli appassionati, e comunque al grande pubblico in generale di conoscere sempre meglio la realtà "Franciacorta", si svolgeranno numerose iniziative ed eventi che porteranno il territorio e i suoi prodotti ad essere conosciuti e riconosciuti in maniera massiccia. Infatti, in occasione della decima edizione del Festival, sarà organizzata una caccia al tesoro denominata "Scoprir tesori in Franciacorta". Una sorta di Mille Miglia, che coinvolgerà oltre 300 equipaggi, che scopriranno, tra colline e vigneti, l'intero territorio della Franciacorta e le sue tradizioni. L'ambito primo premio sarà una vettura del valore commerciale di oltre 100mila euro.

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".



### Grappa di Verdicchio Anniversario

**Fazi Battaglia (Marche, Italia)**

(Distillatore: Distilleria Aquileia)

Materia prima: Vinaccia di Verdicchio

Prezzo: € 25,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa grappa si presenta incolore e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di mela, pera, mandorla, pesca, albicocca e banana, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, pera e mandorla. Distillata in alambicco discontinuo. Alcol 44°.



**Grappa Nobile Stravecchia**  
**Fassati (Toscana, Italia)**  
 (Distillatore: Distilleria Bonollo)

Materia prima: Vinaccia di Prugnolo Gentile (85%), Canaiolo Nero (10%), Mammolo (5%)

Prezzo: € 36,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆

Grappa Nobile Stravecchia si presenta con un colore giallo paglierino molto tenue, cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli di prugna, amarena, vaniglia, nocciola, fico secco e liquirizia, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi, con pungenza dell'alcol percettibile che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, percettibile dolcezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e liquirizia. Questa grappa matura per 18 mesi in botte. Alcol 45°.



**Grappa Historia 90 Anni Edizione 2008**  
**Magnoberta (Piemonte, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Moscato Bianco

Prezzo: € 170,00 - 3l

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Grappa Historia si presenta con un colore giallo dorato chiaro, cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, vaniglia, pesca, albicocca, pera, lavanda, fico secco e nocciola, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca ha sapori intensi, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, dolcezza e morbidezza equilibrata, piacevole. Il finale è molto persistente con ricordi di uva, pesca e pera. Una grappa ben fatta. Grappa Historia è prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione e matura per circa 7 anni in botte. Alcol 42°.



**Grappa di Dolcetto**  
**Casa Luparia (Piemonte, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Dolcetto

Prezzo: € 11,50 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questa grappa si presenta incolore e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di mora, prugna, ciliegia, lampone, fragola, nocciola e violetta, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, nocciola e lampone. Questa grappa è prodotta con alambicco discontinuo a bassa pressione. Alcol 42°.

## 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](mailto:WineParade@DiWineTaste.com) oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	San Leonardo 2001, Tenuta San Leonardo (Italia)
2	↗	Chianti Classico Riserva Novecento 2000, Dievole (Italia)
3	↘	Bradisismo 2003, Inama (Italia)
4	↘	Wine Obsession 2001, Vignamaggio (Italia)
5	↔	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
6	↗	Sforzato di Valtellina San Domenico 2002, Triacca (Italia)
7	↘	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
8	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
9	↘	Collio Bianco Col Disôre 2004, Russiz Superiore (Italia)
10	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
11	↘	Barolo Cannubi Boschis 2001, Sandrone (Italia)
12	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2003, Arnaldo Caprai (Italia)
13	↗	Moscato d'Asti 2007, Vignaioli di S. Stefano (Italia)
14	↘	Amarone della Valpolicella Classico 2000, Zenato (Italia)
15	↘	Sforzato di Valtellina Canua 2001, Conti Sertoli Salis (Italia)

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