

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XI - Numero 111, Ottobre 2012

DiWineTaste: Anno Decimo, Anno Undicesimo

Ottobre 2002, Ottobre 2012. Dieci anni finiti, si entra nel nostro undicesimo anno di attività. Di strada ne abbiamo fatta tanta, e tanta altra, anzi, molto più, deve essere fatta. È per me motivo di grande orgoglio avere raggiunto questo traguardo, consapevole che si tratta comunque di una “tappa” di questo viaggio, motivo per affrontare nuove sfide, nuove cose da fare, guardando avanti e facendo crescere l’esperienza e le emozioni che ci hanno portato fino a qui. In questo momento, è inevitabile non pensare a quel 9 settembre 2002, quando alle ore 22:10, insieme all’amico Stefano Passerini, con un *click* del mouse, il sito di DiWineTaste e il primo numero della rivista prendevano ufficialmente “vita”, consegnati all’immensità del ciber spazio di Internet. Ed è parimenti inevitabile il ricordo del brindisi che seguì quel momento: Marsala Vergine Baglio Florio 1987. Un grande vino - come grande è il Marsala: chi mi conosce, conosce anche la mia predilezione per questo immenso vino - nato nella storica cantina Florio, il quale ha preso vita anche grazie al talento e alla grande competenza enologica del mio caro amico Carlo Casavecchia. Grazie Florio, grazie caro Carlo, amico mio, quella sera c’eravate anche voi.

In dieci anni, tempo certamente breve, ma comunque significativo, sono accadute tante cose, tante belle soddisfazioni, tante sfide stimolanti e non sempre facili. Mi occupo di vino e di enogastronomia - ma anche di tè, birra, caffè, formaggio e olio d’oliva - oramai da 20 anni, attività che ho svolto parallelamente anche alla mia precedente attività di progettista software, oramai appartenente a un passato, anche questo ricco di grandi soddisfazioni. L’attività di progettista software non mi ha comunque abbandonato - è più forte di me: non riesco a vivere senza scrivere programmi, a sviluppare software, a studiare algoritmi e sistemi operativi - in fin dei conti, se esiste DiWineTaste e se fin dall’inizio si fece la scelta di distribuirlo unicamente attraverso Internet, questa scelta è fortemente legata alla mia attività informatica, che ha comunque accompagnato attivamente la mia vita per 25 anni. E continua a farlo, ovviamente. A distanza di dieci anni sono ancora convinto che la scelta di pubblicare DiWineTaste unicamente su Internet

fosse quella giusta.

Figlia del mio passato informatico è senza dubbio l’applicazione Android che abbiamo pubblicato un mese fa. Un nuovo modo per accedere ai contenuti e alle Guide disponibili nel nostro sito, DiWineTaste Mobile sta riscuotendo un buon successo da parte dei nostri lettori e degli utenti Android. Anche qui, c’è ancora tanta strada da fare, come per qualunque altro progetto software. Il lancio dell’applicazione Android è stato seguito da un *fiume* di mail, sia di apprezzamento da parte di chi l’ha scaricata e la sta usando, sia di “protesta” da parte degli utenti di altri sistemi per non poterla usare nei propri telefoni. Siamo consapevoli del vostro disappunto: non temete, DiWineTaste Mobile sarà disponibile anche per altri sistemi e altri dispositivi ed è solamente una questione di tempo. In questo senso, ci saranno ancora molte novità poiché credo fermamente nell’uso di Internet, anche per mezzo di dispositivi mobili, per la diffusione della cultura enologica, che è - e rimane - uno dei nostri primari obiettivi. In altre parole, entriamo nel nostro undicesimo anno già pensando a nuove sfide, a nuove *avventure*. DiWineTaste Mobile, qualora non l’aveste ancora scaricata, la trovate nel Play Store di Google.

Nei primi momenti di vita di DiWineTaste, alla fine del mese di settembre 2002 il nostro sito - in ventuno giorni - registrò la visita di circa 1.600 enoappassionati. Quello che esisteva in quella primordiale fase del nostro lavoro, oggi è cresciuto e cambiato in un modo che, probabilmente, non avremmo immaginato. Dieci anni dopo, quel sito è cresciuto, cambiato, totalmente trasformato, arricchendosi di nuovi strumenti e servizi per i nostri lettori, contando oggi una media di 155.000 lettori al mese per la sola rivista, divisi fra l’edizione *WEB* e *PDF*, sia in Italiano sia in Inglese. Il primo cambiamento “di rilievo” arriva nel febbraio 2003, con l’arrivo della “Guida dei Vini”, nella quale si trovano le recensioni di tutti i vini degustati in dieci anni, al momento della stesura di questo testo, oltre 4.100 vini e oltre 630 produttori. Tutti vini degustati singolarmente e tutti degustati rigorosamente alla cieca, un metodo che ritengo essenziale per garantire attendibilità e affidabilità dei risultati, senza interferenze o condizionamenti.

Sommario

DiWineTaste: Anno Decimo, Anno Undicesimo	1
GUSTO DIVINO	
Una Questione di Equilibrio	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	10

DiWINEtaste OnLine

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

Il sito riceve i suoi primi lavori di "ristrutturazione e ampliamento" un anno dopo, ottobre 2003, arricchendosi di nuovi servizi, fra questi gli *EnoGiochi*, ancora oggi ampiamente apprezzati e utilizzati dai nostri lettori, con una media di 1.800 giocatori giornalieri. Nel frattempo riceviamo un crescente apprezzamento da parte delle cantine, le quali ci inviano i loro vini, consentendoci di degustarli e quindi recensirli nella nostra rubrica "I Vini del Mese" e nella nostra Guida. Il supporto e l'apprezzamento delle cantine - grandi e piccole, famose e meno note - si consolida anche attraverso la nostra attività di organizzazione eventi: appuntamenti mensili per i nostri lettori, nei quali è possibile incontrare di persona un produttore e i suoi vini. Sono infatti fermamente convinto che questo sia il modo più efficace e convincente per fare cultura enologica. Possiamo parlare per mesi, anche anni, di un vino, delle sue virtù e lodi, fare congetture e supposizioni, ma fino a quando non si stappa la bottiglia, si versa nel calice, si annusa e si ascolta il racconto del vino, non lo capiremo mai fino in fondo.

Dieci anni appena finiti, tante nuove sfide e tante nuove cose ci aspettano. Guardo alle tante cose fatte e, benché alcune di queste - alla luce dei risultati - forse andavano fatte in modo diverso, tutto sommato, mi ritengo soddisfatto del cammino e della strada fatta fin qui. E considero le cose fatte unicamente come il passo di un cammino, poiché il cammino è certamente lungo, nulla è perfetto, non esiste il "migliore" - non lo sono io né tanto meno quello che è stato fatto - ma unicamente cose che portano ad altre cose, confidando nella pazienza e nell'umiltà di sapere ascoltare e crescere. Intanto, dopo dieci anni di intenso lavoro e qualche buon risultato, mi fermo - ma solo per un attimo - a contemplare con soddisfazione quello che è stato fatto fino a qui. È stato un bel viaggio, generoso di pregevoli esperienze, ricco di tante nuove amicizie, di stime reciproche, di incontri con persone che hanno condiviso con me la loro esperienza di una vita passata a fare il vino. A fare e a vivere il vino con i fatti, ogni giorno, dalla vigna alla cantina. Da ognuno di loro ho imparato molto, ognuno di loro mi ha regalato il suo modo di vedere e raccontare il vino, la vigna, le uve e un territorio: tesori di inestimabile valore. Ed è a loro e ai miei lettori che oggi, dopo dieci anni, dico grazie. Se DiWineTaste è arrivato fino a qui, lo devo anche e soprattutto a loro e a tutti voi che state leggendo queste mie parole. Buon decimo anno, DiWineTaste!

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Una Questione di Equilibrio

L'equilibrio è il fattore fondamentale che determina la qualità e la piacevolezza organolettica di un vino, un sottile confine che fa la differenza fra un grande vino e uno mediocre

La qualità del vino è la caratteristica fondamentale che determina la sua piacevolezza. Il piacere, in quanto tale, è di difficile definizione, poiché strettamente legato alla preferenza, cultura, intelligenza, interesse e all'orientamento personale di ogni soggetto. Esistono comunque fattori e caratteristiche che incontrano il favore di molti, in altre parole, esiste un piacere *oggettivamente* definibile, nonostante possano esistere, anche in questo, delle eccezioni. Per quanto concerne il vino, si potrebbe affermare che la presenza di un evidente difetto di *spunto* - che si manifesta con un netto odore e sapore di aceto - è dalla maggioranza definito come elemento non piacevole, quindi, qualità oggettivamente percepita come sgradevole. Questo non esclude, in ogni caso, l'esistenza di soggetti ai quali l'odore e l'evidente sapore di aceto risulti piacevole e gradevole. Anche nel vino e non solo nell'aceto. *De Gustibus Non Est Disputandum*.

Molti i fattori che determinano la qualità di un vino e che sono "oggettivamente" accettati come determinanti, fra questi, si ricordano la persistenza olfattiva e gusto-olfattiva, l'armonia dei singoli aspetti organolettici - quindi complessiva del vino - e l'equilibrio. Un vino con una persistenza gusto-olfattiva di breve durata, lascia certamente deluso qualunque appassionato di vino: il ricordo evanescente che scompare in pochi secondi, senza lasciare traccia alcuna dei sapori appena percepiti, è uno dei fattori che, senza appello, consegnano il vino nella categoria dei *vini ordinari*. La qualità espressa dalla persistenza gusto-olfattiva non è comunque determinata da qualunque sapore o qualità organolettica che il vino regala ai sensi. Si tratta, ovviamente, della persistenza di stimoli *positivi*: la persistenza di eventuali sapori o profumi sgradevoli, non fa altro che peggiorare il giudizio che si può attribuire al vino. Un persistente e lungo sapore di aceto in bocca, non è certamente la caratteristica ideale per un vino di qualità.

La bellezza, si sa, è una qualità estremamente soggettiva, che sia espressa da forme, colori, suoni o parole, ciò che si definisce bello è puramente soggettivo, anche se spesso il concetto di bellezza è fortemente condizionato da fattori culturali e sociali. La bellezza non è certamente un concetto legato alla quantità: non sempre "maggiore la quantità di qualcosa e meglio è" corrisponde alla sensazione di bellezza, ma più propriamente, all'opulenza. Questo vale per ogni espressione estetica, sensoriale o emozionale - dopo tutto, le persone più alte non sono necessariamente più belle di quelle basse - e ciò che determina la piacevolezza è piuttosto l'armonia dei singoli fattori che la costituiscono. Piccoli e grandi fattori, dettagli rilevanti e meno rilevanti, in qualunque cosa che può esprimere il concetto di bellezza, questi devono soddisfare, in modo particolare, l'armonia dei rapporti che li legano, in altre parole, devono semplicemente stare bene insieme.

Tutto questo è, ovviamente, facile a dirsi, molto meno facile a farsi. Che sia l'espressione della Natura o l'estro di un artista, la mancanza di armonia in ciò che si percepisce rende la sen-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XI - Numero 111, Ottobre 2012

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2012 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

sazione poco piacevole o perfino sgradevole. Questo concetto si applica anche a tutto quello che produce stimoli sensoriali di tipo olfattivo e gustativo, quindi il cibo e, ovviamente, il vino. La *bellezza* di un vino non si esprime attraverso la categoria o stile di appartenenza - dolce, secco, spumante, bianco o rosso che sia - piuttosto dal legame fra i singoli fattori, dalle loro quantità e da come queste di relazionano con tutto il resto. Un vino molto dolce non si può considerare come vino molto buono, anche per i soggetti che apprezzano questo sapore, poiché la bontà - e quindi la bellezza - è funzione del rapporto fra la dolcezza e tutti gli altri stimoli gustativi. Lo stesso, chiaramente, vale per la morbidezza, l'astringenza, l'acidità e qualunque altro stimolo gustativo percepito durante l'assaggio.

In altre parole, la bellezza di un vino è strettamente legata all'armonia prodotta da ogni singolo stimolo e di quanto siano in equilibrio l'uno con l'altro. Questo concetto non si applica unicamente al gusto del vino: l'equilibrio è un fattore che si realizza anche negli aromi e nelle qualità aromatiche. Un vino con un forte e piacevole aroma di pesca, tanto per fare un esempio, potrebbe anche risultare poco piacevole qualora questo fosse l'unico stimolo percettibile al naso. Il vino risulterebbe, in altre parole, monotono e noioso, privo di carattere e vivacità, incapace di suscitare un vero e durevole interesse per i sensi del degustatore. Uno spiccato aroma di pesca - o di qualunque altro aroma - senza lasciare spazio ad altre sfumature, ad altri aromi, rende il profilo aromatico del vino sgraziato, privo di equilibrio olfattivo. Sarebbe l'unico *attore in scena* in un palco troppo grande e privo di supporto scenico, tanto da farlo apparire piccolo, incapace di riempire in modo efficace la scena e mantenere vivo l'interesse.

Questo importante aspetto non deve comunque confutare o alterare la natura organolettica di un vino o di un'uva. Un vino prodotto con uve aromatiche, come per esempio Moscato Bianco o Gewürztraminer, dovrà in ogni caso esprimere le qualità tipiche che consentono la riconoscibilità di queste uve e che le rendono identificabili come tali. Sarà tuttavia il modo con il quale queste qualità primarie si mettono in relazione con tutte le altre a determinarne l'armonia e l'equilibrio. Lo stesso si applica alle qualità gustative di un vino. Anche in questo caso gli stimoli caratteristici che contraddistinguono uno spe-



L'equilibrio è importante anche negli aromi: ognuno di questi deve essere in rapporto armonico con gli altri

cifico stile dovranno essere pienamente espressi, pur tuttavia trovando in altri stimoli e sensazioni il giusto equilibrio tale da non renderlo eccessivamente sgraziato, noioso e privo di qualunque personalità. Questo significa che nei vini bianchi l'acidità - qualità primaria che contraddistingue questo stile, spesso definita come *freschezza* - dovrà essere sempre ben percettibile pur tuttavia trovando un opportuno supporto, cioè equilibrio, in tutte le altre caratteristiche gustative che compongono il vino.

Se è vero che nell'equilibrio gustativo questa condizione si verifica con la contrapposizione di determinate *categorie* di stimoli, l'equilibrio olfattivo non segue regole così rigide. L'equilibrio degli aromi di un vino si verifica con successo sia con profumi appartenenti alla stessa famiglia - frutti, fiori, aromi terziari e così via - ma anche con aromi appartenenti a famiglie diverse. Questo principio si può facilmente spiegare con il caso specifico di certi vini fortificati nei quali ciò che solitamente si considera un difetto, si trasforma in nobile qualità. Una delle caratteristiche che contraddistinguono il Marsala e lo Jerez è l'aroma di ossidazione, qualità che certamente è considerata sgradevole, alla stregua di difetto, in qualunque altro vino. Eppure in questi vini, oltre ad essere qualità ricercata, diviene gradevole proprio grazie all'equilibrio che si crea con tutti gli altri aromi, rendendo quello che è un difetto, in una nobile qualità. Anche in questi vini, l'ossidazione, se non equilibrata da altri aromi, risulterebbe eccessiva e poco interessante.

Allo stesso modo, un difetto olfattivo palese, risulterà meno sgradevole - pur restando un difetto ad offuscare la *bellezza del vino* - qualora sia contrastato da altri aromi, in uno sforzo corale nel cercare di equilibrare la sua sgradevole presenza. Eppure anche un difetto, come l'ossidazione in certi vini, può avere un certo fascino nel quadro olfattivo, talvolta perfino migliorandolo. Sarà forse che la perfezione, per quanto bella, alla fine può risultare noiosa, anche un quadro olfattivo impeccabile e perfetto, a volte può essere reso migliore da quelli che sono universalmente considerati difetti, come lo spunto o l'anidride solforosa. In entrambi i casi, e quando l'intensità del loro caratteristico e pungente odore si mantiene in un livello decisamente basso e comunque non evidente, aiutano a migliorare l'equilibrio degli aromi, non solo, ma anche a facilitarne la percezione e lo sviluppo. Mantenuti su livelli bassi e non palesemente percettibili, sia lo spunto sia l'anidride solforosa libera, contribuiscono in modo efficace alla percezione dei profumi e, con quello sgarbo difettoso e offensivo, rendono il quadro olfattivo del vino più interessante e vivace.

L'equilibrio del gusto, a differenza dell'olfatto, segue delle regole più rigide e precise, dipendenti - innanzitutto - dallo stile di vino. In termini generali, l'equilibrio del gusto nel vino è definibile come la contrapposizione di stimoli gustativi e tattili, tali da alterare la percezione relativa di ognuno di essi in modo *armonico* e, appunto, *equilibrato*. Le qualità gustative e tattili che definiscono l'equilibrio di un vino sono classificate in *morbide* e *dure*, idealmente schierate su due fronti contrapposti, come in due piatti della stessa bilancia. Se questo è vero per la determinazione dell'equilibrio nei vini bianchi, per quelli rossi, la contrapposizione diviene più complessa poiché interviene in modo significativo il ruolo tattile dell'astringenza. Fra le componenti *morbide*, troviamo la dolcezza, la morbidezza e l'alcolicità, mentre fra quelle *dure*, l'acidità, l'astringenza dei tannini e la quantità di sali minerali contenuti nel vino. A questi si aggiunge anche l'effetto tattile dell'anidride carbonica,

tipica degli spumanti e dei vini frizzanti.

Nei vini bianchi l'equilibrio si realizza prevalentemente con la piacevolezza della sua qualità dominante e caratteristica: l'acidità. Questa qualità, tecnicamente definita anche *freschezza*, è la caratteristica irrinunciabile per ogni vino bianco e la sua mancanza, o carenza, rende il vino piatto e stanco, eccessivamente morbido. Allo stesso modo, l'eccesso di acidità, o per meglio dire, un'acidità non opportunamente equilibrata, rende il vino troppo *tagliente*, provocando - fra l'altro - un'eccessiva salivazione in bocca. L'acidità, che è classificata fra le sostanze *dure*, trova il suo giusto equilibrio grazie all'effetto di sostanze *morbide*, come l'alcol, il glicerolo e la *rotondità* conferita sia dalle sostanze solide presenti nel vino, sia per l'effetto della maturazione in botte. Elevate quantità di sostanze acide richiedono quantità elevate di sostanze morbide così da raggiungere l'equilibrio, in una contrapposizione che influisce direttamente sulla percezione relativa dei singoli elementi. Questo significa, per esempio, che un vino molto acido richiede la presenza di quantità di alcol molto elevate, stabilendo una relazione tale da abbassare la percezione relativa di entrambi.

Fra le qualità principali che si apprezzano nei vini rossi troviamo l'astringenza conferita dai tannini, elementi che, inoltre, contribuiscono alla struttura del vino insieme alle altre sostanze solide. L'astringenza è classificata fra le sostanze *dure*, quindi equilibrata da quelle *morbide*, tuttavia nell'equilibrio si considera come una categoria a parte. La ragione è da cercarsi nell'effetto sinergico che l'astringenza produce insieme ad altre sostanze "dure", fra queste l'acidità. L'astringenza e l'acidità in genere hanno un effetto sinergico e tendono a rafforzarsi a vicenda. Un vino rosso con un'elevata acidità, sembrerà più astringente di quanto non lo sia effettivamente. Lo stesso effetto si produce con l'anidride carbonica che tende ad accentuare l'astringenza: un motivo che giustifica la scarsa esistenza di spumanti prodotti con uve rosse e vinificate in rosso. Un vino molto astringente - e magari anche molto acido - richiede quindi un'elevata quantità di alcol e sostanze a carattere morbido, compresa la dolcezza, così da equilibrare l'effetto dei tannini. Lo stesso vale per la condizione opposta: un vino rosso molto alcolico, richiede l'equilibrio di adeguata astringenza o acidità.

L'equilibrio gustativo è il presupposto fondamentale per ogni vino di qualità, caratteristica irrinunciabile per il raggiungimento dell'eleganza. Non è infatti una singola qualità organolettica a rendere "grande" un vino; piuttosto il rapporto che si sviluppa nel calice, dal naso al gusto, tali da ottenere relazioni armoniose e, quindi, equilibrate. Esattamente come accade in un'orchestra, oltre alla melodia e alla partitura, è l'armonia fra le varie parti e gli strumenti a produrre un risultato equilibrato e gradevole. L'eleganza e la piacevolezza sono quindi fattori fondamentali per la qualità di un vino, un risultato complesso di rapporti fra componenti *dure* e *morbide*, capace di regalare emozioni ai sensi attraverso l'apporto armonico di ogni singolo elemento. Come già detto, questo risultato non si esprime in modo quantitativo - maggiore acidità, dolcezza, alcolicità o astringenza, non significa migliore equilibrio o vino migliore - poiché ciò che si percepisce è unicamente la misura relativa dei singoli stimoli e del rapporto con gli altri. In conclusione, nella determinazione dell'eleganza e dell'equilibrio tutto è relativo e niente assoluto.

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



Thea Bianco 2010 Tre Monti (Emilia Romagna, Italia)

Uvaggio: Petit Manseng

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◇◇◇◇ ★

Thea Bianco si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e nespola seguite da aromi di seguite da aromi di ananas, gelsomino, pesca, miele, agrumi, pera e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, nespola e susina. Thea Bianco matura in vasche d'acciaio.

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



Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2009

Tre Monti (Emilia Romagna, Italia)

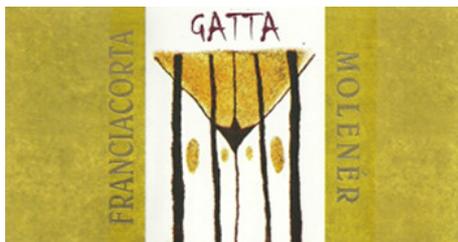
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 19,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mirtillo, mora, vaniglia, ciclamino, rosa, tabacco, cioccolato, cannella e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di amarena, prugna e mora. Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea matura per 9 mesi in barrique.

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



Franciacorta Extra Brut Molenèr 2005
Gatta (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (60%), Pinot Nero (40%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Franciacorta Extra Brut Molenèr si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo paglierino, perlage fine e persistente, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, pera e banana seguite da aromi di lievito, crosta di pane, biancospino, burro, pralina, mandarino e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e banana. Franciacorta Extra Brut Molenèr rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 60 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi, Paste ripiene



Franciacorta Brut Riserva Arcano 2000
Gatta (Lombardia, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (80%), Pinot Nero (20%)

Prezzo: € 30,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Franciacorta Brut Riserva Arcano si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e crosta di pane seguite da aromi di agrumi, banana, lievito, nocciola, biancospino e pralina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina e nocciola. Franciacorta Brut Riserva Arcano rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 11 anni.

Abbinamento: Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi, Paste ripiene



Langhe Rosso Pian del Lupo 2006
Casavecchia (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Langhe Rosso Pian del Lupo si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, ribes e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, lampone, vaniglia, cacao, cannella e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e ribes. Langhe Rosso Pian del Lupo matura per 14 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Barolo Piantà 2006
Casavecchia (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Nebbiolo

Prezzo: € 21,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Barolo Piantà si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, rosa appassita, vaniglia, anice, cannella, cacao, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e lampone. Barolo Piantà matura per oltre due anni in botte e affina per almeno 18 mesi in bottiglia.

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



Borgomastro 2007
Lunarossa (Campania, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 34,50

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Borgomastro si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, mora e violetta seguite da aromi di prugna, vaniglia, lampone, mirtillo, tabacco, pepe rosa, macis, cacao e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mora e prugna. Borgomastro matura per 24 mesi in botte seguiti da 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Quartara 2009
Lunarossa (Campania, Italia)

Uvaggio: Fiano

Prezzo: € 24,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Quartara si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di miele, pesca matura, mandorla, vaniglia, canditi, arancia, anice, biancospino e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela, susina e nocciola. Quartara fermenta e matura in anfora per 3 mesi, seguiti da 9 mesi di maturazione in botte e 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di funghi



Offida Pecorino Colle Vecchio 2011
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

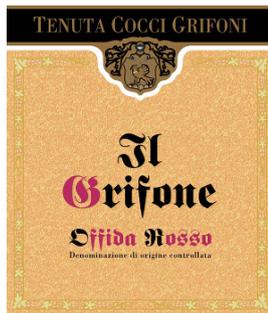
Uvaggio: Pecorino

Prezzo: € 10,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Offida Pecorino Colle Vecchio si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di pera, pesca e mela seguite da aromi di nespola, susina, ananas, camomilla, biancospino, nocciola e ginestra. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pesca e pera. Offida Pecorino Colle Vecchio matura per almeno 4 mesi in vasche d'acciaio a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta con pesce, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata



Offida Rosso Il Grifone 2006
Tenuta Cocci Grifoni (Marche, Italia)

Uvaggio: Montepulciano (70%), Cabernet Sauvignon (30%)

Prezzo: € 19,50

Punteggio: ◆◆◆◆★

Offida Rosso Il Grifone si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di violetta, mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella ed eucalipto. 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. Offida Rosso Il Grifone matura per 30 mesi in botte a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati 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.

Fattori: La Differenza Abita in Collina

È iniziata con le varietà precoci la raccolta della Società Agricola Fattori. La qualità si presenta molto buona, in particolare nei vigneti di alta collina dove, nonostante il caldo di questi giorni, non si sono mai registrati i picchi avuti in pianura. La produzione si attesterà su una quantità del 15-20% inferiore rispetto allo scorso anno e non si smentirà la regola che vede inversamente proporzionale qualità e quantità. Le escursioni termiche fra giorno e notte, le serate fresche e il mantenimento di una riserva di acqua sufficiente hanno infatti permesso alla pianta di proseguire il lavoro anche nei momenti di massima siccità. Alla raccolta, quindi, le uve si sono presentate sane e in perfetto equilibrio fra zuccheri e acidi.

Nella campagna 2012 l'impegno dell'azienda è stato ridurre l'impatto ambientale monitorando costantemente i vigneti e intervenendo solo quando necessario. Anche grazie all'utilizzo di prodotti alternativi come quelli a base di semi di pompelmo, già sperimentati lo scorso anno, la Società Agricola Fattori ha ridotto del 25% i trattamenti effettuati in vigneto e l'impegno per il futuro sarà sempre più in questa direzione. Anche la determinazione del periodo di vendemmia è basata su metodi naturali, ovvero sulla tecnica del grape tasting che prevede l'analisi sensoriale delle uve attraverso l'assaggio di buccia, polpa e vinaccioli. Alla raccolta, la qualità delle uve si sta rivelando molto interessante, previsione che riguarda anche la Garganega, vitigno base del Soave, la cui vendemmia inizierà tra circa 20 giorni.

«Questa è l'annata dei vigneti in altura. Le uve prodotte sopra i 300 metri promettono grandi qualità - spiega Antonio Fattori - Quest'anno abbiamo mantenuto i grappoli riparati limitando le operazioni in verde; i vigneti appaiono più disordinati, ma i frutti, coperti dalle foglie, hanno colori vivaci ed il succo è buono, molto dolce ma supportato ancora da buona acidità. Molto armonico. Concimazioni organiche e sovescio sembrano aiutare molto in queste estati calde; meno richiesta idrica e maggiore omogeneità dei grappoli. Abbiamo anticipato la vendemmia per mantenere freschezza acida e aromatica e impiegato estrema cura per evitare ogni possibile perdita di freschezza a causa di anomalie fermentative, attività batteriche e ossidazioni»

Il rispetto della natura sarà l'elemento distintivo anche del progetto "in rosso" di Fattori in Valpolicella e, più precisamente, a Montecchia di Crosara. Qui è terminato ora il lavoro di impianto dei 10 ettari di nuovi vigneti, destinati a produrre i vini rossi simbolo del territorio, in primis Ripasso e Amarone, che saranno firmati da Fattori. Bandite le concimazioni, i vigneti sono stati preparati utilizzando il sovescio, ovvero la coltivazione di piante erbacee che poi vengono interrate nel terreno con l'obiettivo di apportare sostanze nutritive e migliorare la struttura del suolo.

Proprio il progetto in rosso rappresenta la nuova sfida dell'azienda veronese che ha visto premiare il suo Amarone della Valpolicella, Veneto 2007 con la medaglia d'argento ai Decanter World Wine Awards 2012.

Erbaluce: Sempre Più Qualità per il Vino Simbolo del Canavese

È un momento d'oro quello vissuto dall'Erbaluce di Caluso. Negli ultimi anni, infatti, è cresciuto del 60% l'imbottigliato a dimostrazione che, sempre più, Erbaluce di Caluso è sinonimo di vino di qualità. Oggi la produzione della denominazione si attesta su 1.300.000 bottiglie. Il dato è ancor più interessante se si considera che la superficie a vigneto è aumentata solo del 5%, il che significa che molto del vino che prima veniva venduto sfuso è ora prodotto come vino di qualità. Merito dei produttori, che hanno resistito al fascino delle mode puntando sul proprio autoctono, oggi sempre più riconosciuto dal mercato.

Una scelta che ha ripagato nel tempo e che, con la vendemmia 2012, porterà ulteriori soddisfazioni. Secondo il Consorzio di tutela dei vini DOC di Caluso Canavese e Carema, infatti, si tratterà di un'ottima annata. La quantità subirà una flessione

del 20% rispetto alla media, a causa di un normale andamento dominante della natura che stabilisce le produzioni annuali. Le uve però si presentano perfettamente sane. Non vi sono stati, infatti, eventi meteorici eccezionali, né attacchi di malattie fungine (peronospora, oidio) e di parassiti. Le grandinate sono state quasi assenti e hanno colpito esclusivamente una piccola superficie tra Orio e Montalenghe. E secondo il principio che vede inversamente proporzionali qualità e quantità, la prima sarà davvero eccezionale, con ottimo corredo zuccherino e di acidità. Anche il grande caldo non ha creato particolari problemi perché nel territorio non vi sono stati particolari complicazioni legate alla siccità.

Si inizierà con la raccolta delle uve destinate alla produzione del passito e dello spumante, cui seguirà alla metà del mese la vendemmia di quelle destinate a diventare bianco fermo.

Spirito Di Vino: i Premiati della 13^a Edizione

Nella Sala Florio di Palazzo Florio a Udine, si è tenuta la premiazione della 13^a edizione di Spirito di Vino, il concorso internazionale che ogni anno celebra le più divertenti e originali vignette satiriche sul tema del vino in occasione della grande kermesse Friuli Doc.

Il concorso è indetto annualmente dal Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia in collaborazione con l'Istituto Europeo di Design, la Regione Friuli Venezia Giulia, la Provincia di Udine, il Comune e l'Università di Udine, Fondazione Crup, Terra dei Patriarchi e la Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia.

Anche quest'anno il contest è stato accolto con particolare entusiasmo e ha un respiro sempre più internazionale: sono state inviate infatti oltre 500 vignette provenienti da artisti di ogni parte del mondo, dagli Stati Uniti alla Cina, dalla Russia all'Australia, dal Brasile alla Finlandia. I partecipanti hanno concorso in due sezioni in base alla fascia di età di appartenenza: la prima riservata ai vignettisti dai 18 ai 35 anni, mentre la seconda ad artisti che hanno superato i 36 anni. Il tema che ha contrassegnato questa edizione del concorso, sia in termini di visioni creative degli artisti che di scelte della giuria, è stato quello dedicato alla crisi economica, sempre interpretato in chiave enologica e con grande ironia.

Le vignette in gara sono state giudicate da una giuria d'eccezione capitanata dal presidente in carica Alfio Krancic e dal presidente onorario Giorgio Forattini e composta da nomi illustri del panorama satirico italiano, giornalismo e grafica: Emilio Giannelli (vignettista), Valerio Marini (vignettista), Gianluigi Colin (art director del Corriere della Sera), Franz Botré ed Enzo Rizzo (direttore e vicedirettore della rivista Spirito DiVino), Carlo Cambi (direttore editoriale della rivista Wine Passion), Paolo Marchi (giornalista de Il Giornale), Aldo Colonetti (direttore scientifico dell'Istituto Europeo di Design), Fede & Tinto (Decanter - RadioRai), Francesco Salvi (attore) e da Elda Felluga (Presidente del Movimento Turismo del Vino FVG).

Vincitori dell'edizione 2012 di Spirito di Vino, premiati con una selezione delle migliori etichette delle cantine associate al Movimento Turismo del Vino FVG, sono stati per la sezione under 35 Gianmaria Bozzolan con "Riserva bancaria" (primo classificato), Massimo Mazzucco con "Spumonti" (secondo classificato) e Dario Gianuario "Spread di vino" (terzo

classificato).

La sezione over 35, invece, ha visto trionfare Luigi Renatti con "Evoluzione" (primo classificato), Marco De Angelis con "Amore di Vino" (secondo classificato) e Sacco & Vallarino con "In rosso" (terzi classificati).

I concorrenti selezionati, unitamente ai rappresentanti della giuria del concorso, sono stati invitati il 15 settembre per la cerimonia di premiazione, a cui è seguito all'Hotel Astoria di Udine un rinfresco a base di eccellenti vini delle cantine associate al Movimento Turismo del Vino FVG e prodotti regionali. Le trenta opere selezionate, insieme alle vignette dei Maestri della satira italiana, sono state protagoniste di una mostra presso la Sala Colonne di Palazzo Florio.

Grande Successo per "Grasparossa! Qualità Senza Riserve"

Si è rivelato un vero e proprio successo l'evento "Grasparossa! Qualità senza riserve" che si è svolto il 15 e 16 settembre a Castelvetro di Modena. La manifestazione, che ha celebrato il Grasparossa, l'eccellenza del Lambrusco, ha offerto occasioni di divertimento in un percorso all'insegna dei sapori del territorio tra passeggiate in pendenza, degustazioni guidate a cura di Ais Modena e un ricco banco d'assaggio con la presenza di alcuni dei produttori di questo vino simbolo del territorio (Benedetta B., Cà Berti, Cantina Settecani Castelvetro, Cantine CIV & CIV, Cavaliere, Fattoria Moretto, Giampiero Simonini, La Piana, Le Casette, Tenuta Pederzana, Zanasi). Momento clou delle due giornate è stato lo show cooking condotto domenica sera da Stefano Reggiani, che ha visto salire sul palco 4 grandi chef del modenese per un menu a 8 mani che ha stupito gli appassionati gourmet che hanno preso parte alla cena en plein air nella storica piazza di Castelvetro.

Lo show, che ha unito alta ristorazione e il Grasparossa, si è aperto con la performance di Francesco Pedone del Ristorante Il Cappero alle Mura di Castelvetro con l'antipasto Cannolo al Lambrusco Grasparossa di Castelvetro farcito al magro di Bianca Modenese, patata di Montese e dadolata di Mortadella. A seguire il Risotto con rustico di maialino al Lambrusco Grasparossa di Castelvetro realizzato in diretta da Massimiliano Telloli dell'Osteria Stallo del Pomodoro di Modena. Luca Marchini del Ristorante l'Erba del Re di Modena ha invece stupito il pubblico con Maialino da latte, scalogno in agrodolce al Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e spinaci. A concludere la serata in dolcezza è stato Roberto Rossi del Ristorante Locanda del Feudo di Castelvetro con i Biscotti frollini al Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e zabaione. Il tutto accompagnato dalla degustazione guidata di Grasparossa delle 11 aziende vitivinicole presenti.

Grazie all'evento organizzato da Consorzio Castelvetro V.I.T.A. la cittadina modenese si è trasformata in un vero e proprio palcoscenico dove è stato possibile anche ammirare l'opera delle sfogline di "Miss Tagliatella" che hanno realizzato la pasta fatta a mano, e scoprire la filiera del pane, dalla battitura alla cottura, grazie al lavoro del Gruppo allestitori Sagra e alla collaborazione della Compagnia Amici delle Macine.

Asolo Prosecco Superiore: Una Grande Rivelazione

Una pioggia molto attesa quella che ha anticipato in questi giorni la vendemmia 2012 dell'Asolo Prosecco Superiore, che con la sua denominazione, garantita dal 2009, rappresenta una produzione di eccellenza che nasce in un terroir dalla limitata produzione e dall'elevata qualità. Uno Spumante ottenuto, come nel caso del più conosciuto Prosecco Superiore DOCG dell'area di Conegliano e Valdobbiadene (al quale nulla ha da invidiare) da uve Glera, vitigno generoso e naturalmente di grande stoffa.

A fare la differenza è proprio il terreno del Montello, che il passaggio del fiume Piave rende argilloso e calcareo, ideale per le uve Glera. Il caldo eccezionale dell'estate appena terminata ha reso necessarie le piogge di questi giorni, per completare la maturazione dell'uva. Per contro, una stagione così calda ha perlomeno favorito un attacco minimo da parte delle malattie e ha arrecato solo qualche "scottatura" dei vitigni maggiormente esposti.

«La quantità di produzione prevista, seppure sia stata ridimensionata dalla siccità rispetto a quanto prometteva in primavera, è comunque superiore alla media e anche il prezzo delle uve si manterrà positivamente stabile sui valori dello scorso anno» dichiara Armando Serena, Presidente del Consorzio Tutela Vini Montello-Colli Asolani.

La qualità non è stata quindi intaccata e anzi, rimane inalterato l'entusiasmo con il quale ogni anno questa singolare produzione di Asolo Prosecco Superiore DOCG viene portata avanti e si afferma ogni anno come un prodotto di nicchia e di qualità, tanto da poter ambire anche a nuovi riconoscimenti. Sono solo 13 i produttori che realizzano appena 1,5 milioni di bottiglie all'anno. A rendere ancora più esclusiva questa produzione c'è un disciplinare particolarmente rigido, che impone una resa massima di uva ettaro molto bassa, con una densità minima di 3000 ceppi per ettaro nei nuovi impianti e un estratto secco nel vino di almeno 15 g/l.

«Il nostro prossimo obiettivo - continua Serena - è la valorizzazione dell'altra nostra produzione di qualità: il Montello. Vogliamo che i consumatori imparino a riconoscere questo grande vino rosso senza doverne specificare il colore nella sua denominazione. Vogliamo che diventi un simbolo del territorio e il sinonimo di una passione portata avanti con cura e attenzione. Viviamo questa come una sfida per tutti noi produttori, una scommessa che vorremmo vincere già nel 2013».



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 Prosecco
Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)**

Materia prima: Vinaccia di Prosecco

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆

Questa Grappa di Prosecco si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di pera, mela, glicine, ananas, nocciola e pesca, 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 pera, pesca e mela. Questa grappa è prodotta con alambicco a vapore discontinuo.



Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Batàr 2008, Querciabella (Italia)
2	↔	Gran Masetto 2007, Endrizzi (Italia)
3	↗	Adarmando 2009, Tabarrini (Italia)
4	↘	Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2010, Venica (Italia)
5	↗	Franciacorta Pas Dosé Récemment Dégorgé 2006, Cavalleri (Italia)
6	↘	Brunello di Montalcino 2006, Siro Pacenti (Italia)
7	↗	Sagrantino di Montefalco Collepiano 2007, Arnaldo Caprai (Italia)
8	↘	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
9	↗	Avvoltore 2009, Moris Farms (Italia)
10	↘	Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2005, Tenute Silvio Nardi (Italia)
11	↗	Trento Talento Brut Riserva 2007, Letrari (Italia)
12	↗	San Leonardo 2006, Tenuta San Leonardo (Italia)
13	↗	Confini 2007, Lis Neris (Italia)
14	↘	Rosso Conero Riserva Grosso Agontano 2007, Garofoli (Italia)
15	↔	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)

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