

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XVI - Numero 166, Ottobre 2017

## Un'Annata Difficile

Lo sapevamo già da mesi che il 2017 non sarebbe stata una buona annata o, quanto meno, una di quelle da ricordare. Il lato positivo è che - almeno quest'anno - ci hanno risparmiato le solite dichiarazioni entusiastiche e di giubilo al grido di "annata del secolo". In verità qualcuno ci ha provato, forse per abitudine visto che, negli ultimi anni, ogni vendemmia è dichiarata come "annata del secolo", nonostante alla fine di questo secolo manchino ancora ben ottantatré anni. Il lato negativo, molto più seriamente, è che la quantità di uva raccolta nei vigneti è fra le più basse degli ultimi anni e quello che si è raccolto non è esattamente di qualità. Quanto meno, non ai livelli qualitativi delle annate recenti. Sapevamo da tempo che la vendemmia 2017 sarebbe stata una delle più difficili degli ultimi anni, un'annata che certamente non ricorderemo volentieri. Non resta che salvare il salvabile e, in termini di qualità, saranno i vini a parlare.

Del resto, anche le annate considerate "infauste", come la fin troppo celebre 2002, con il tempo - soprattutto per i vini rossi - ha riservato delle ottime sorprese. Il bizzarro andamento del 2017, impossibile da dimenticare, ha salutato i nuovi e giovani germogli della vite con una disgraziata gelata provocando inoltre ingenti danni anche in altri comparti dell'agricoltura. Non bastasse questo, la scarsità di pioggia ha reso ancor più difficile la vita dei vigneti e, senza acqua, la vite può subire gli effetti della cosiddetta "sofferenza idrica". A questo, dove ammesso e possibile, si ricorre all'irrigazione di soccorso proprio per offrire un po' di conforto ai vigneti e placare la sete della vite. Va detto che la scarsità di acqua è generalmente considerata un fattore di qualità poiché *costringe* la vite ad affondare le sue radici in profondità così da trovare riserve d'acqua sotterranee, divenendo - quindi - più resistente agli effetti della siccità.

Questo è quello che, in effetti, è accaduto nel 2017, quindi solo le viti "di una certa età" e con un apparato radicale profondo è riuscito a trarre beneficio delle riserve idriche sotterranee. Quelle giovani, o relativamente giovani, con un apparato radicale non molto sviluppato, hanno certamente sofferto maggiormente la scarsità delle piogge. Com'è noto, all'interno dei chicchi d'uva si trova il succo, composto in larga parte

da acqua. In mancanza di acqua, ovviamente, lo sviluppo dei chicchi è fortemente ridotto, saranno quindi più piccoli rispetto alla media e pertanto la quantità di mosto sarà limitata. Questo è quello che è accaduto in diverse parti d'Italia nei vigneti che si sono salvati dalle gelate. Il 2017 è stato inoltre caratterizzato da temperature molto elevate che, unite alla mancanza di piogge, hanno reso ancor più difficile e complicata la vita delle viti. Maturazione precoce dell'uva, quindi vendemmia effettuata con largo anticipo. Insomma, un'annata - il 2017 - decisamente complicata, complessa e difficile. Per completezza, si devono inoltre ricordare le infauste grandinate che, in certe zone d'Italia, hanno provocato danni piuttosto gravi.

Le previsioni fatte nelle settimane passate sono state purtroppo confermate dagli eventi meteorologici e, adesso che molti hanno concluso la vendemmia o comunque la stanno ancora svolgendo, si possono fare delle stime più attendibili. Tutti sono d'accordo sul fatto che la quantità prodotta nel 2017 è decisamente inferiore rispetto al passato, fra le più basse degli ultimi cinquanta anni. La produzione generale in Italia registra un calo stimato di circa il 26%, con punte del 32%, come nel caso del Centro Italia. Fa sorridere - permettetemelo - che in questo contesto, molti si sono rallegrati del fatto che l'Italia riuscirà comunque a produrre più ettolitri di vino della Francia, rilanciando l'eterna e piuttosto inutile sfida con i cugini d'Oltralpe. L'Italia mantiene il primato mondiale della quantità: per fortuna l'onore è salvo. Appunto, la quantità. E la qualità? Alcuni si sono affrettati nel dire che comunque, nonostante la produzione sia inferiore, la qualità è comunque buona e avremo buone sorprese oltre che ottimi vini.

In contrapposizione a questi, è opportuno riportare quanto dichiarato da Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi. Il celebre enologo umbro ha infatti dichiarato che il 2017 non sarà certamente ricordato per la qualità dei suoi vini e le condizioni *anomale* che si sono verificate saranno impegnative anche in cantina. Per molti aspetti, l'andamento dell'estate 2017 ricorda quella del 2003, anch'essa piuttosto torrida. I vini di quell'annata - soprattutto i rossi - erano caratterizzati da un volume alcolico piuttosto elevato con astringenza dura e severa, certamente vini non molto eleganti. Ecco perché sarà

### Sommario

Un'Annata Difficile . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Pelaverga e Petit Verdot . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	9
Wine Guide Parade . . . . .	10

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 Luoghi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste a un amico ▷ Etilometro

necessario lavorare bene in cantina proprio per evitare questa condizione, per quanto possibile. Sulla quantità di zucchero - e quindi di alcol - in teoria non c'è molto da fare, mentre sulla piacevolezza dei tannini è possibile intervenire in cantina. Fin troppo evidente che non si possono fare miracoli in cantina (più o meno) quando la qualità dell'uva è carente. In altre parole, si *salveranno* solo i vignaioli più bravi e gli enologi più competenti.

Dobbiamo quindi aspettarci vini deludenti o di scarsa qualità? Non necessariamente. Ci saranno - come sempre - zone, varietà, vini e soprattutto produttori che risulteranno più interessanti di altri. Il 2017 sarà certamente una prova difficile, complessa e impegnativa per tutti e nella quale - per così dire - solo i migliori emergeranno. Per *migliore*, si intende quello che avrà uve di qualità - per meriti propri o per la benevolenza della Natura - migliore competenza vitivinicola ed enologica, capace quindi di dimostrare di sapere ottenere il massimo da quello che ha raccolto in vigna. E il *massimo* - in questo caso - significa *il meno peggio*. Il 2017 è un'annata difficile e questo l'avevamo capito da tempo. Quanto sarà effettivamente difficile saranno i vini a raccontarcelo. Di sicuro le premesse - anche considerando quanto ho potuto personalmente ascoltare da produttori ed enologi - non sono esattamente incoraggianti. Cerchiamo comunque di essere ottimisti e attendiamo di versare i vini 2017 nei calici: del resto anche annate come la 2002 o 2003, non certo brillanti, ci hanno regalato qualche buona sorpresa. La quantità del 2017 è evidentemente in calo, la qualità non sembra promettere nulla di entusiasmante, ma non è detta l'ultima parola. Buon lavoro cari vignaioli, enologi e produttori tutti. Lo so che state facendo il meglio che si può per onorare la vostra terra, le vostre vigne, i vostri vini. Anche a dispetto di questo pazzo 2017.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## Contrasti di Pelaverga e Petit Verdot

Il Piemonte a confronto con la Francia, nel contrasto di Pelaverga, vitigno tipico del saluzzese, e Petit Verdot, uva rossa originaria di Bordeaux

L'Italia, come detto altre volte, ha una ricchezza di varietà di uve da vino come nessun altro paese del mondo. Ogni regione ha varietà autoctone che si identificano con i territori, molte di queste sono innegabilmente di estremo interesse enologico e la loro diffusione si estende in diverse regioni. Un successo che, in molti casi, non si limita al territorio italiano e molte di queste sono riuscite a conquistare l'interesse di produttori in altri paesi. Il patrimonio di varietà di uve da vino della Francia è certamente più limitato rispetto a quello italiano, tuttavia molte delle uve di questo paese hanno raggiunto notorietà e diffusione ovunque nel mondo, Italia compresa. Molte varietà francesi hanno innegabilmente contribuito al rilancio dell'enologia italiana, divenendo progressivamente più presenti nei vigneti del nostro Paese a discapito delle uve autoctone delle regioni italiane.

Si tratta, in ogni caso, di due paesi che si collocano ai vertici assoluti dell'enologia mondiale, per la varietà delle rispettive uve e dei rispettivi vini. Questo mese mettiamo a confronto due varietà molto diverse fra loro, appartenenti a questi due paesi - Italia e Francia - dalle quali si producono vini altrettanto diversi. Entrambe le varietà, va detto, non sono esattamente *famose*, tuttavia i loro vini si caratterizzano sempre per la spiccata personalità capace di renderli unici nel panorama enologico. Dal Piemonte, infatti, prendiamo il Pelaverga, varietà a bacca rossa tipica del territorio di Saluzzo e, in particolare, nota per i vini di Verduno, entrambe in provincia di Cuneo. L'uva piemontese è messa a confronto con una varietà della Francia - e più precisamente di Bordeaux - un tempo piuttosto utilizzata per la produzione dei celebri vini di questo territorio, oggi decisamente relegata a un ruolo più marginale.

### Pelaverga

Varietà dalle origini incerte, il Pelaverga vanta comunque un'antichissima presenza in Piemonte e, in modo specifico, nel territorio di Saluzzo, in provincia di Cuneo. Il cammino enologico del Pelaverga inizia in tempi relativamente recenti poiché, in passato, questa varietà era solitamente utilizzata come uva da tavola. Oggi il Pelaverga è prevalentemente utilizzato per la produzione di vini, i quali stanno riscuotendo un discreto successo, in particolare quelli prodotti nel territorio di Verduno. Parlando di Pelaverga è opportuno fare una precisazione, poiché - in realtà - esistono due uve che portano questo nome. Il Pelaverga, tipico del territorio di Saluzzo, è il Pelaverga Piccolo coltivato prevalentemente a Verduno. Le due varietà, pur condividendo il medesimo nome, sono in realtà due uve distinte e non hanno caratteristiche comuni, nonostante producano vini con qualità organolettiche simili.

Va detto che, per lungo tempo, si è ritenuto le varietà Pe-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XVI - Numero 166, Ottobre 2017

Pubblicazione a cura di  
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2017 Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright e sul diritto d'autore. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a [Editorial@DiWineTaste.com](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

laverga presenti a Saluzzo e Verduno fossero simili, probabilmente a causa delle caratteristiche comuni dei loro vini. Ricerche recenti condotte sulle due varietà hanno permesso di scoprire che, in realtà, si tratta di due uve distinte e senza alcuna parentela genetica. Il risultato di questa ricerca ha quindi imposto la differenziazione delle due uve, distinguendo l'uva coltivata a Verduno con il nome *Pelaverga Piccolo*. In entrambi i casi, i vini prodotti con queste uve si fanno riconoscere per una piacevole e spiccata nota speziata nella quale si percepisce il pepe bianco, in particolare in quelli di Verduno. Il Pelaverga produce vini di moderata struttura e dall'evidente trasparenza, con un profilo aromatico ricco di frutti rossi e fiori, oltre a moderata freschezza e astringenza. Caratteristiche che, unitamente alle pratiche enologiche solitamente impiegate con quest'uva, fanno del Pelaverga un vino immediato e piacevole che si preferisce apprezzare in gioventù.

## Petit Verdot

Originario del territorio di Bordeaux, il Petit Verdot è oggi usato marginalmente nella produzione dei vini rossi di quel territorio. La ragione della scarsa notorietà nella sua terra di origine è dovuta principalmente a motivi viticoli ed enologici. Il Petit Verdot, nella sua terra di origine, tende infatti a maturare tardivamente e, per questo motivo, è sempre meno presente nei vigneti di Bordeaux, giungendo a maturazione quando il mosto delle altre varietà sta già fermentando in cantina. Nonostante la progressiva diminuzione dei vigneti nei quali si coltiva il Petit Verdot, il Médoc è l'area di Bordeaux dove si registra la maggiore presenza. Alcuni produttori restano comunque fedeli al Petit Verdot, sperando sempre che l'andamento meteorologico dell'annata consenta a questa varietà di giungere a maturazione così da poterla usare nei loro vini. La ragione è comprensibile: quando il Petit Verdot giunge a maturazione è capace di regalare ai vini maggiore personalità e carattere, oltre a piacevole astringenza, colore e struttura.

Se è vero che a Bordeaux, nelle annate meno favorevoli, il Petit Verdot matura tardivamente, pregiudicandone quindi il suo uso, questo non accade nelle zone più calde dove questa varietà francese è molto più affidabile e producendo risultati notevoli. Si deve infatti notare che il Petit Verdot è coltivato con successo e usato per produrre interessanti vini in Italia - Agro Pontino e Maremma su tutti - Spagna, Portogallo, Australia e California. In queste terre, infatti, a differenza di quanto accade a Bordeaux - cioè unito alle celebri rosse di quel territorio - il Petit Verdot è sovente vinificato in purezza con risultati estremamente interessanti. I vini prodotti con Petit Verdot sono ricchi di personalità, regalando sensazioni di frutti a bacca nera alle quali si uniscono spesso spezie e - nelle annate fresche - aromi erbacei. Dotati di struttura e corpo, i vini da Petit Verdot si fanno notare in bocca per la piacevole astringenza dei tannini che trovano equilibrio nella morbidezza e una freschezza piuttosto mite.

## La Degustazione

Come di consueto, i vini della nostra degustazione per contrasto sono prodotti con le rispettive varietà in purezza. La scelta del primo vino, quello prodotto con Pelaverga, sarà a favore di una bottiglia appartenente alla Denominazione d'O-

rigine Controllata Colline Saluzzesi. Si deve notare che i vini *monovarietali* di questo territorio e dichiarati in etichetta sono prodotti - in accordo al disciplinare di produzione - con la varietà indicata in purezza. Sceglieremo quindi un Colline Saluzzesi Pelaverga dell'annata più recente e vinificato in contenitori inerti. Per quanto riguarda il Petit Verdot, la nostra scelta sarà a favore di una bottiglia prodotta nell'Agro Pontino - pertanto nel Lazio - scegliendo, anche in questo caso, l'annata più recente e vinificata in contenitori inerti. I due vini - Pelaverga e Petit Verdot - saranno serviti in calici da degustazione alla temperatura di 17 °C.

La prima fase - nella quale si valuta l'aspetto dei vini - metterà in evidenza notevoli differenze, esattamente come nelle fasi successive. Dopo avere versato i due vini nei rispettivi calici, iniziamo la nostra degustazione per contrasto iniziando dal Colline Saluzzesi Pelaverga. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca e valutiamo il colore alla base del calice. Si nota un colore rosso rubino brillante con sfumature - osservate all'estremità del vino, dove si fa più sottile - che mostrano nette tonalità porpora. La trasparenza è piuttosto moderata, lasciando intravedere chiaramente l'oggetto messo a contrasto fra il calice e la superficie bianca. Passiamo ora al Petit Verdot: il colore è nettamente più cupo e intenso con una tonalità rosso rubino molto accesa. La sfumatura del Petit Verdot conferma il colore rosso rubino, a volte con riflessi porpora. La trasparenza di questo vino è decisamente inferiore rispetto al Pelaverga: l'oggetto messo a contrasto si distingue con difficoltà.

Pelaverga e Petit Verdot mettono in evidenza le rispettive differenze anche nei loro profumi. Nel Pelaverga si percepiscono sensazioni di frutti a polpa rossa, mentre nel Petit Verdot si riconoscono prevalentemente frutti a polpa nera. Entrambe le varietà condividono un carattere *speziato*, una piacevolissima nota che conferisce a queste uve un'elegante personalità. Al naso il Pelaverga regala profumi di ciliegia, fragola, lampone e prugna, oltre ad aromi floreali che ricordano il geranio e il ciclamino. Caratteristica identificativa del Pelaverga è inoltre una nota speziata che ricorda il pepe bianco, talvolta unita alla noce moscata. Al naso, il Petit Verdot offre un profilo decisamente più *robusto* nel quale si riconoscono profumi di amarena, prugna, ribes e mirtillo, oltre a sensazioni di violetta. Anche in questo caso si riconosce un piacevole aroma speziato che spesso ricorda il pepe nero. Quando non perfettamente



Il colore del Petit Verdot

mature, i vini prodotti con Petit Verdot esprimono un profilo *erbaceo* nel quale si riconosce il peperone verde.

Procediamo con la valutazione dei profili olfattivi di Pelaverga e Petit Verdot, iniziando dal calice del vino prodotto nelle Colline Saluzzesi. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione così da apprezzare i profumi di apertura. Dal calice si percepiscono aromi di ciliegia, lampone e fragola oltre al profumo floreale di geranio. Dopo avere roteato il calice - così da favorire lo sviluppo degli altri aromi e completare quindi il profilo olfattivo - procediamo con la seconda olfazione. Si percepiscono aromi di susina, mirtillo e ciclamino oltre al caratteristico aroma speziato che ricorda il pepe bianco. Passiamo ora alla valutazione dei profumi del Petit Verdot, iniziando dagli aromi di apertura. Dal calice si percepiscono aromi di amarena, prugna e ribes, unitamente a un piacevole profumo di violetta. Roteiamo il calice: il profilo del Petit Verdot si completa con mirtillo e mora, ai quali spesso si unisce la nota speziata del pepe nero.

Le differenze fra Pelaverga e Petit Verdot continuano a essere evidenti anche nella fase gustativa. Il primo vino che assaggeremo è il Colline Saluzzesi Pelaverga. Prendiamo quindi un sorso di questo vino e valutiamo il suo attacco, cioè le sensazioni che si percepiscono inizialmente in bocca. L'attacco del Pelaverga è caratterizzato da un'astringenza moderata alla quale si contrappone la sensazione rotonda dell'alcol, anche in questo caso moderata. Si percepisce anche una piacevole freschezza e una struttura di medio corpo, oltre ai sapori di ciliegia, lampone e fragola. Ben diverso l'attacco del Petit Verdot: l'astringenza è decisamente più intensa con una sensazione *calda* dell'alcol in buona evidenza e una freschezza poco percettibile. La struttura è chiaramente più robusta del Pelaverga e in bocca si percepiscono, netti e intensi, i sapori di amarena, ribes e prugna, sovente la mora. All'assaggio le differenze fra Pelaverga e Petit Verdot sono evidenti: più *sottile* e immediato il primo, più robusto e pieno il secondo.

L'ultima fase della nostra degustazione per contrasto è relativa alla valutazione delle sensazioni finali che i vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il finale del Colline Saluzzesi Pelaverga si fa apprezzare per la buona persistenza nella quale si percepiscono chiaramente i sapori di ciliegia, lampone e fragola. In bocca lascia inoltre una piacevole sensazione di acidità a coprire quasi completamente l'astringenza e la percezione dell'alcol, oltre a una lieve nota speziata che ricorda il pepe bianco. Il finale del Petit Verdot è persistente e in bocca si percepiscono i sapori di amarena, ribes e prugna, ai quali si unisce sovente la mora e la caratteristica nota di pepe nero. La sensazione di struttura è decisamente più piena del Pelaverga e in bocca si percepisce principalmente l'astringenza che si contrappone a una piacevole morbidezza. Torniamo infine a valutare i due vini prendendo due sorsi, prima di Pelaverga e poi di Petit Verdot: le differenze del gusto e del finale sono evidenti, soprattutto nei sapori e nelle sensazioni di struttura.



## I Vini del Mese



### Farfalla Zero Dosage Ballabio (Lombardia, Italia)

 Pinot Nero

Prezzo: € 20,00

Punteggio ◆◆◆◆◆

 Giallo paglierino brillante e sfumature giallo paglierino, molto trasparente, perlage fine e persistente.

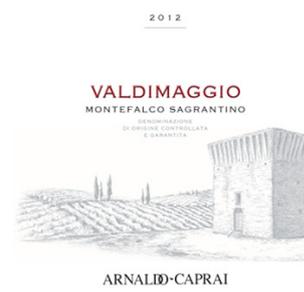
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mela, crosta di pane e biancospino seguite da aromi di mandarino, lampone, pompelmo, nocciola, miele, bergamotto, lievito, pera e susina.

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

 Finale molto persistente con lunghi ricordi di mela, pompelmo e lampone.

 Rifermentazione in bottiglia e maturazione sui propri lieviti per almeno 72 mesi.

 *Pasta con pesce, Carne bianca arrosto, Pesce stufato con funghi*



### Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2012 Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)

 Sagrantino

Prezzo: € 32,00

Punteggio ◆◆◆◆◆

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna.
-  24 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati*



**Montefalco Sagrantino 25 Anni 2013**  
**Arnaldo Caprai (Umbria, Italia)**

 Sagrantino

Prezzo: € 50,00 Punteggio 

-  Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di mora, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, pepe rosa, vaniglia, peonia, tabacco, cioccolato, cuoio, macis, liquirizia e mentolo.
-  Attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena.
-  24 mesi in barrique, almeno 8 mesi in bottiglia.
-  *Selvaggina, Carne arrosto, Stufati e brasati di carne, Formaggi stagionati*



**Portofino Bianchetta Genovese Û Pastine 2016**  
**Bisson (Liguria, Italia)**

 Bianchetta Genovese

Prezzo: € 8,50 Punteggio 

-  Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e pera seguite da aromi di biancospino, agrumi, rosmarino, ginestra, nespola e mandorla.
-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.
-  Finale persistente con ricordi di mela, susina e nespola.
-  Maturazione in vasche d'acciaio.
-  *Pasta con pesce, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata, Pesce stufato, Latticini*



**Portofino Çimixà Villa Fieschi 2011**  
**Bisson (Liguria, Italia)**

 Scimiscià

Prezzo: € 13,50 Punteggio 

-  Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.
-  Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, pesca e bergamotto seguite da aromi di pera, nespola, pompelmo, anice, ginestra, rosmarino e minerale.
-  Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.
-  Finale persistente con ricordi di mela, pesca e pompelmo.

 8 mesi in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di verdure*



**Romagna Albana Secco I Croppi 2016**  
Celli (Emilia Romagna, Italia)

 Albana

Prezzo: € 8,00

Punteggio  

 Giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e nespola seguite da aromi di albicocca, mandorla, pera matura, biancospino, miele e agrumi.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e nespola.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di verdure*



**Romagna Sangiovese Riserva Bertinoro Bron & Rusèval 2013**  
Celli (Emilia Romagna, Italia)

 Sangiovese

Prezzo: € 14,00

Punteggio 

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

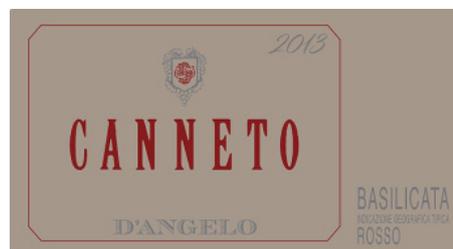
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, lampone, cioccolato, tabacco, rosa appassita e vaniglia.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 12 mesi in barrique, 24 mesi in bottiglia.

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



**Canneto 2013**  
D'Angelo (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 22,00

Punteggio 

 Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, poco trasparente.

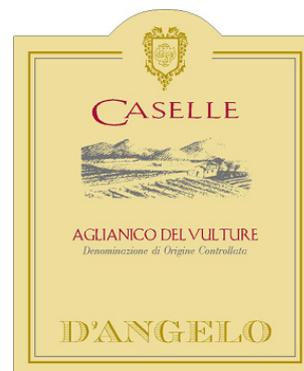
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di amarena, mora e prugna seguite da aromi di violetta, mirtillo, vaniglia, tabacco, cannella, cioccolato, macis e mentolo.

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

 Finale persistente con ricordi di amarena, mora e prugna.

 8 in barrique, 8 mesi in bottiglia.

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



**Aglianico del Vulture Riserva Vigna Caselle 2010**  
D'Angelo (Basilicata, Italia)

 Aglianico

Prezzo: € 27,00

Punteggio  

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, mora e amarena.

 24 mesi in botte.

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

#### EVENTI

## Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail [Events@DiWineTaste.com](mailto:Events@DiWineTaste.com).

### 2017: Vendemmia Scarsa ma l'Italia Resta il Leader della Produzione Mondiale

«Una vendemmia decisamente complessa, che ha reso difficile la ricognizione in tutte le zone vitate del Paese, caratterizzate da territori e vitigni molti diversi tra loro. Un insieme di realtà che hanno vissuto in modo completamente differente il bizzarro andamento stagionale di quest'annata. I cambiamenti climatici su scala globale stanno incidendo in maniera determinante anche sulle pratiche viticole delle nostre aziende; alcuni parametri climatico-ambientali - e, di riflesso, produttivi - si stanno modificando, mettendo in difficoltà i sistemi consolidati di misurazione previsionale dell'andamento produttivo. I dati rilevati ci parlano di una forte variabilità quali-quantitativa non solo tra zona e zona, ma all'interno dello stesso territorio tra micro aree differenti e, addirittura, tra vigneto e vigneto. La qualità, nella maggior parte delle zone analizzate, si mantiene su standard ottimali, anche se è troppo presto per definire con certezza come evolverà al termine della vendemmia e nei prossimi mesi. Nonostante un calo produttivo stimato del 26%, invece, secondo le previsioni rimaniamo sopra i 40 milioni di ettolitri, confermando il primato produttivo mondiale del nostro Paese davanti a Spagna (38,4 mln) e Francia (37,2 mln)». Con queste parole Ernesto Abbona, presidente dell'Unione Italiana Vini, commenta i risultati delle previsioni vendemmiali 2017, elaborate da Unione Italiana Vini e Ismea per l'Osservatorio del Vino, presentati oggi in una conferenza stampa organizzata presso il Mipaaf. Dopo i saluti di Ernesto Abbona e Raffaele Borriello, direttore generale ISMEA, sono intervenuti Fabio del Bravo di Ismea e Ignacio Sanchez Recarte, segretario generale CEEV (Comité Européen des Entreprises Vins). Il

compito di chiudere l'incontro è stato affidato al viceministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Andrea Olivero. Ha moderato l'incontro Paolo Castelletti, segretario generale di Unione Italiana Vini.

«Dalle previsioni vendemmiali di quest'anno, si delinea un quadro complesso ma eccezionale che non consente a oggi un bilancio definitivo e andrà valutato nelle opportune sedi per la sua portata generale, anche con misure straordinarie - commenta il viceministro Andrea Olivero. Il bicchiere è mezzo pieno, nonostante una vendemmia scarsa, l'Italia mantiene il primato della produzione mondiale con 40 milioni di ettolitri. Oggi più che mai siamo consapevoli che i cambiamenti climatici incidono in modo sempre più determinante sul settore agricolo e vitivinicolo in particolare; di conseguenza l'innovazione e la cura professionale dei vigneti consentono una maggiore competitività, assicurando maggiori ricavi a tutti gli attori della filiera ed è in questa direzione che dobbiamo continuare ad operare».

«I dati sulle previsioni di produzione del vino per il 2017 evidenziano un calo a livelli raramente registrati in passato e un impatto sulla qualità del prodotto variabile a seconda delle zone, per effetto delle avversità climatiche che hanno colpito il nostro Paese. I numeri, però, vanno sempre inquadrati in un contesto più generale - afferma Raffaele Borriello, direttore generale ISMEA. Il vino italiano da molti anni registra una performance positiva, soprattutto in termini di riconoscibilità e affermazione sui mercati esteri: l'export italiano ha raggiunto valori storici e anche quest'anno i dati indicano una crescita tendenziale maggiore del 6% in volume e in valore, prefigurando la possibilità di raggiungere la soglia dei sei miliardi di euro entro fine anno. Il rafforzamento del sistema produttivo e imprenditoriale degli ultimi anni consentirà al comparto del vino italiano di reagire a quest'annata meno favorevole. È necessario, tuttavia, non trascurare la portata degli effetti dei cambiamenti climatici sui redditi degli agricoltori, proponendo anche per il settore del vino sperimentazioni e strumenti innovativi per la gestione dei rischi a tutela del ricavo aziendale».

«Anche in queste condizioni che non esito a definire estreme - aggiunge il presidente Abbona - l'Osservatorio del Vino supportato da Unione Italiana Vini e Ismea, attraverso la messa a sistema di una fitta rete territoriale di osservatori privilegiati del settore e la valutazione critica e comparata delle indicazioni da essa provenienti, è riuscito ad elaborare le prime considerazioni numeriche su questa annata utilizzando una metodologia che fino a oggi ha dimostrato affidabilità assoluta. Ancor più degli altri anni, queste stime devono essere considerate come risultati medi di situazioni che hanno evidenziato margini di variabilità molto ampi. La flessione produttiva, comunque, ci sprona a lavorare con maggior decisione per incrementare il valore del prodotto e delle nostre esportazioni. I primi mesi del 2017 - precisa Ernesto Abbona - segnano un recupero del prezzo medio a litro che, però, ancora non basta: dobbiamo cogliere il trend di ripresa di questi mesi per migliorarlo ulteriormente, anche per rispondere in maniera adeguata al generale aumento dei prezzi dei vini all'origine registrato nelle diverse aree del Paese, che aiuta a stabilizzare la sostenibilità economica di tutti gli anelli della filiera. È chiaramente presto per fare proclami, ma mantenendo questo ritmo di crescita a fine anno si potrebbe superare la soglia dei 21 milioni di etto-

litri».

«A proposito di filiere - conclude Abbona - desidero infine ricordare che questa vendemmia battezza il “sistema Pinot Grigio delle Venezie” nato con la nuova denominazione del triveneto. Un progetto fortemente voluto da UIV che sta superando, bene, la sua prima prova vendemmiale, vedendo crescere il prezzo medio del prodotto con percentuali ben più alte della media nazionale. Conferma di quanto abbiamo sempre sostenuto sulla necessità di filiere forti per il governo delle denominazioni, e buon esempio (da seguire) di valorizzazione di un vino-territorio. Perché è nella sfida del valore che si gioca il nostro futuro».

### **Ritorna Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme**

Ad un mese esatto dalla kermesse internazionale più importante della bergamasca fervono nella sede di Vignaioli Bergamaschi i preparativi per il 13° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”.

Unico concorso al mondo dedicato ai vini Merlot e Cabernet e ai loro tagli a godere del patrocinio OIV (Organisation International de la Vigne et du Vin), “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” torna in bergamasca i prossimi 19, 20 e 21 ottobre 2017.

Un programma denso di novità ed eventi che sarà reso pubblico nel mese di ottobre ma che si preannuncia, come da tradizione, in grado di coniugare perfettamente i momenti più tecnici di degustazione e assegnazione del premio a quelli più turistici.

«Da sempre “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” rappresenta per noi un'imperdibile occasione per parlare al mondo di Valcalepio ma anche e soprattutto del territorio di Bergamo» dichiara il direttore del Concorso, l'enologo Sergio Cantoni.

Un concorso sempre più proiettato verso l'estero e il mondo che sfrutta quanto più possibile le vetrine offerte dalla rete. Restyling completo per il sito [www.emozionidalmondo.it](http://www.emozionidalmondo.it) dal quale è possibile scaricare tutto il materiale necessario all'iscrizione dei vini in concorso (iscrizioni ancora aperte fino al 10 ottobre 2017) e nel quale si trova anche un ricco archivio di notizie e foto che racconta perfettamente come sia nato questo momento di confronto tutto bergamasco e come sia cresciuto nel tempo.

“Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” è sempre più social: oltre alla pagina Facebook ora sarà possibile seguire il Concorso anche su Instagram dove Vignaioli Bergamaschi promette aggiornamenti live tramite Ig Stories e la condivisione di quanto avverrà nel corso dell'evento. In programma anche una serie di dirette Facebook. Per essere sempre aggiornati basterà seguire l'hashtag ufficiale della manifestazione #emozionidalmondo.

### **Casato Prime Donne: un Premio nel Segno della Valdorcia**

Il territorio e l'ambiente protagonisti come non mai nel Premio Casato Prime Donne che è stato consegnato a Montalcino, nel Teatro degli Astrusi, domenica 17 settembre. Una bomboniera settecentesca che ha ospitato la premiazione di Federica Ber-

tocchini, scopritrice del bruco-mangia plastica e dei migliori contributi alla valorizzazione di Montalcino e dei suoi vini: Pietro di Lazzaro, Stefano Pancera, Vannina Patanè e Andrea Rontini. La foto di Rontini è stata scelta fra 5 finaliste da una giuria popolare che ha votato on line. La sua immagine della Valdorcia - fra realismo e fantasy - introduce il tema della festa in onore dei vincitori che si è svolta alla Fattoria del Colle di Trequanda e ha celebrato la rinascita di questo territorio dalla miseria del passato al successo enologico e turistico di oggi.

Il Premio Casato Prime Donne ha una crescente notorietà come vetrina dei nuovi modelli femminili e delle azioni più incisive nella divulgazione del territorio in cui nascono i vini Brunello e Orcia. Deve molta della sua reputazione al rigore della giuria che sceglie i vincitori, essa è presieduta da Donatella Cinelli Colombini e composta da Rosy Bindi, Anselma Dell'Olio, Anna Pesenti, Stefania Rossini, Anna Scafuri e Daniela Viglione. Quest'anno ha scelto come personaggio emblematico dell'universo femminile: Federica Bertocchini, la microbiologa italiana che ha scoperto un bruco contenente l'agente capace di degradare la plastica dando una soluzione all'enorme inquinamento di questo materiale.

Nelle sezioni giornalistiche del Premio hanno vinto Pietro di Lazzaro per il servizio televisivo dedicato al 50° anniversario del Consorzio del Brunello trasmessi dal TG3 RAI. Stefano Pancera con il servizio televisivo intitolato “Il futuro del vino italiano nelle mani dei giovani” trasmesso da Mattino 5 di Canale 5 che ha avuto il Premio Consorzio del Brunello sul tema “Il Brunello e gli altri vini di Montalcino”. Premio “Montalcino la sua storia, la sua arte e il suo vino” per opere a firma femminile a Vannina Patanè per l'articolo intitolato “Montalcino acqua e vino” pubblicato in “In Viaggio”. Il vincitore del Premio per fotografie sul tema “Genti e terre dei vini Brunello e Orcia” è Andrea Rontini, con l'immagine Val d'Orcia dicembre 2016.

Inaugurata anche la dedica di Federica Bertocchini che rimarrà in modo permanente al Casato Prime Donne, la cantina che organizza il premio, accanto all'installazione artistica creata appositamente da Alessia Bernardeschi e intitolata “Donna che guarda”. Una cornice da selfie che si compone e si scompone invitando i visitatori a immortalarsi davanti ai vigneti di Brunello nello splendido territorio valdorciano.

I centocinquanta ospiti della premiazione hanno festeggiato i vincitori alla Fattoria del Colle di Trequanda ospiti di Donatella Cinelli Colombini e suo marito Carlo Gardini. Il tema “Cucina povera e cucina ricca della Valdorcia e della Val d'Asso - Storia di un territorio a tavola” è stato sviluppato con l'assaggio di 22 specialità gastronomiche e 4 grandi vini fra cui il Brunello “Prime Donne” 2012. La chef del ristorante della Fattoria del Colle Roberta Archetti è stata affiancata da artigiani del gusto che lavorano sulla cucina povera del passato e quella ricca del presente del meraviglioso territorio valdorciano: il campione del mondo di pasticceria Rossano Vinciarelli che ha recentemente aperto un punto vendita a Montalcino, il pane e i prodotti salati da forno del Panificio Menchetti ottenuti con gli antichi grani Verna e Senatore Cappelli, la minestra di pane con le erbe spontanee dell'Osteria di Pian delle Mura del Vivo d'Orcia, i salumi e i formaggi al tartufo dell'azienda agricola Mencarelli Edi e l'Azienda agricola Fior di Montalcino della famiglia Chironi - che interpretano la grande vocazione tartufigena di Montalcino in piccole produzioni artigianali.

## Gli Autoctoni Reagiscono Meglio ai Cambiamenti Climatici. Parola di Scienza e Lanati

Prima le gelate primaverili, poi il gran caldo e la siccità, intervallata in alcune zone da violente grandinate. Quella che sta per chiudersi è stata un'annata sicuramente molto complicata e difficile in tutta Italia. Una situazione che quest'anno più che mai ha riportato al centro dell'attenzione il tema legato ai cambiamenti climatici, in particolare l'ormai costante innalzamento delle temperature medie e dei picchi.

All'interno di un quadro complessivo deficitario in termini quantitativi, c'è però una costante che questa annata più di altre sta facendo emergere con forza: i vitigni autoctoni sanno adattarsi meglio ai cambiamenti climatici. Ed è anche il fil rouge che lega le testimonianze di importanti studiosi del panorama vitivinicolo italiano, come Attilio Scienza e Donato Lanati.

«I vitigni autoctoni stanno reagendo sicuramente meglio rispetto al resto delle varietà presenti nel nostro Paese» afferma Attilio Scienza, uno dei più importanti studiosi di viticoltura a livello internazionale. Secondo il professore dell'Università Statale di Milano «i vitigni autoctoni sono frutto di un ciclo di selezione di alcune migliaia di anni, attraversano fasi climatiche estreme e per questo hanno accumulato nel loro DNA, per effetto di incroci spontanei e mutazioni, dei tratti genetici che consentono loro di superare condizioni climatiche davvero difficili. Questi geni sono però conservati al loro interno senza aver mai avuto la possibilità di esprimersi, possibilità che è resa fattibile solo dall'incrocio con i processi di ricombinazione e con la successiva selezione. Rappresentano solo una punta dell'iceberg, sotto nascondono un Dna molto più complesso che si adatta ai cambiamenti climatici. Hanno, quindi, ancora molto da dare e da dirci».

Secondo Scienza, anche osservando le prime stime produttive che Assoenolgi ha pubblicato qualche tempo fa, è possibile scorgere segnali chiari di come i vitigni autoctoni siano riusciti a sopportare meglio le condizioni estreme che si sono verificate quest'anno. «Penso alla Campania, alla Puglia o alla Sardegna, dove la percentuale di vitigni autoctoni è molto importante, se non proprio predominante: qui la situazione è sicuramente meno severa rispetto ad altri areali».

Sulla stessa linea anche il pensiero di un'altra grande personalità dell'enologia italiana e internazionale: Donato Lanati. «Gli autoctoni selezionati, cresciuti in zone vocate, sono quelli che reagiscono meglio alle mutate condizioni climatiche» conferma lo studioso che si è conquistato negli anni la fama di "enologo scienziato" grazie al suo centro di ricerca Enosis Meraviglia in Piemonte. Secondo Lanati, basta osservare anche il comportamento di alcuni vitigni autoctoni proprio quest'anno: «Nel nord-ovest il vitigno che ha sofferto di meno è il Nebbiolo, sia nelle Langhe che nell'Alto Piemonte. Spostandoci in Toscana stessa situazione con il Sangiovese che si sta comportando bene, ancor meglio nelle sue zone di maggiore vocazione come a Montalcino o in Val d'Orcia». Il ricercatore piemontese si aspetta molto anche da una regione del Sud Italia che ama particolarmente e conosce molto bene come la Calabria: «Mi attendo molto quest'anno, chiaramente non in termini quantitativi, ma di qualità: in questa regione, grazie al grande lavoro di recupero dei vitigni più storici, è stata ritrovata un'attenzione e una cura agronomica che li ha restituiti alle loro zone più tradizionali e a più grande vocazione vitivinicola».

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



### Grappa Balciana Sartarelli (Marche)

(Distillatore: Distillerie Bonollo)

 Vinaccia di Verdicchio

Prezzo: € 38,00 - 50cl

Punteggio 

-  Limpida, incolore e cristallina.
-  Intensa, pulita e gradevole con aromi di mela, pera, nocciola, ginestra e albicocca, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.
-  Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, morbida e dolce.
-  Finale persistente con ricordi di mela, pera e albicocca.
-  Distillazione con alambicco discontinuo a vapore.

# Wine Guide Parade

Giugno 2017

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Chianti Classico 2014, Querciabella	9339
2	Anthos Passito, Matteo Correggia	7916
3	Mongrana 2013, Querciabella	7864
4	Chianti Classico Riserva 2013, Querciabella	7732
5	Langhe Rosso Le Marne Grigie 2013, Matteo Correggia	7429
6	Lago di Caldaro Classico Superiore Puntay 2016, Erste+Neue	7194
7	San Pio 2013, Mastrojanni	7061
8	Monteregio di Massa Marittima Bianco Santa Chiara 2016, Moris Farms	6945
9	Batàr 2014, Querciabella	6570
10	Tenuta Ibidini Nero d'Avola 2016, Valle dell'Acate	6390
11	Vittoria Frappato 2016, Valle dell'Acate	6294
12	Zagra 2016, Valle dell'Acate	6168
13	Roero Riserva Roche d'Ampsej 2012, Matteo Correggia	5867
14	Alto Adige Pinot Bianco Puntay 2016, Erste+Neue	5835
15	Brunello di Montalcino 2012, Mastrojanni	5625