

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica



Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XXII - Numero 232, Ottobre 2023

## Aspettando il Vino della Vendemmia 2023

L'estate è finita e siamo giunti all'autunno, la stagione tipicamente dedicata alla vendemmia, quando cioè l'uva si fa mosto, quindi vino. In verità, la vendemmia è già iniziata da qualche settimana in diversi territori, complice anche il particolare andamento meteorologico di quest'anno. Estate calda, anzi caldissima, piogge di fine primavera e molte difficoltà nella gestione del vigneto. Tanto che già si prevede una vendemmia difficile, soprattutto per quanto riguarda le quantità di uva che si porteranno in cantina. La prevista diminuzione delle quantità, rispetto al 2022, non è determinata solamente dall'andamento della primavera e dell'estate. Va detto, infatti, che le difficoltà in vigna sono state causate anche dalla comparsa di patologie della vite – soprattutto la peronospora, favorita dalle piogge e conseguente umidità di maggio e giugno – e che hanno influito sulla produzione dell'uva, soprattutto nei vigneti del centro e sud Italia. Come se non bastasse, in certe zone i vigneti sono stati colpiti anche dall'oidio e dalla flavescenza dorata, non da ultimo, anche grandine con conseguenze decisamente preoccupanti.

Le previsioni per la vendemmia 2023 in Italia, non sono molto positive – comunque non preoccupanti – almeno in termini di quantità. Si prevede, infatti, un calo del 12% rispetto al 2022, con una produzione di vino stimata in circa 43 milioni di ettolitri, sicuramente meno di 44. A registrare le perdite maggiori saranno, secondo le previsioni, le regioni del centro e sud Italia, mentre per quelle del nord la situazione è tendenzialmente positiva. Si prevede, infatti, un aumento del 5% per il Veneto e del 15% per la Lombardia, ai quali si mette in contrasto il -2% del Piemonte e -4,5% dell'Emilia-Romagna. Nel centro Italia la situazione è decisamente più critica, in particolare per il -40% in Abruzzo, -25% nelle Marche, -20% in Toscana e Lazio. Anche nelle regioni del sud si prevedono cali di produzione a doppia cifra, in particolare -30% in Sicilia e Puglia.

Questa, ovviamente, la previsione aggiornata a settembre e che potrebbe essere smentita, considerando la vendemmia si

protrarrà per buona parte di ottobre, in certi e particolari casi, anche all'inizio di novembre. Si potrebbero, infatti, verificare ulteriori condizioni – meteorologiche, prima di tutto – che potrebbero perfino peggiorare le stime della previsione, cosa che, evidentemente, speriamo non avvenga. Dovessero verificarsi condizioni meteorologiche sfavorevoli – su tutte, piogge copiose e, peggio, grandine – probabilmente dovremo raccontare uno scenario ancor più nefasto. Senza considerare che, in quel caso, si aggiungerebbero altri inconvenienti a quelli esistenti e che di certo non hanno contribuito alla serenità dei vignaioli, come peronospora e flavescenza dorata. Un'evenienza, quest'ultima, che nessuno può evidentemente prevedere, ma solo sperare non accada. Quel che è certo, le stime fatte dalle previsioni non miglioreranno nemmeno con le migliori condizioni meteorologiche, pertanto è bene prenderle in considerazione da subito.

Per quanto riguarda la qualità, le uve che non hanno subito gli effetti della peronospora si possono considerare di ottimo livello, in accordo a quanto è stato riferito dai vignaioli che hanno già portato il loro raccolto in cantina, in particolare i produttori di spumanti e vini da uve a maturazione precoce. Il quadro che emerge dalle previsioni effettuate da diverse associazioni di categoria, fa comunque registrare una delle peggiori annate in senso assoluto in termini di quantità, già definita come "la peggiore del secolo", o almeno, per i suoi primi 23 anni. Secondo le previsioni, l'Italia scenderà sotto i 44 milioni di ettolitri di vino prodotto, lasciando alla Francia il primato della produzione con circa 45 milioni di ettolitri, pari a una diminuzione del 2% rispetto al 2022. Il terzo posto è previsto per la Spagna, con una produzione stimata di 36,5 milioni di ettolitri, corrispondente a -11% rispetto al 2022. Il calo di produzione stimato per l'Italia, come già detto, è previsto intorno al -12%.

A tale proposito, si deve osservare la condizione maggiormente critica della produzione enologica da viticoltura biologica, per la quale – in certe regioni d'Italia – è addirittura stimato un calo del 50% rispetto al 2022. Il principale responsabile di questa diminuzione, come già detto, è la peronospora, la quale diffusione è stata particolarmente favorita dalle copiose piogge

### Sommario

Aspettando il Vino della Vendemmia 2023 . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
Contrasti di Barolo e Montefalco Sagrantino . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	10
Wine Guide Parade . . . . .	11

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

di fine primavera e inizio estate. Una condizione che ha determinato alte percentuali di umidità, favorendo quindi la diffusione della peronospora. I danni sono decisamente preoccupanti, tanto che il governo italiano ha stanziato specifici fondi per il risarcimento e ristoro delle aziende vitivinicole che hanno subito perdite a causa della peronospora. È bene considerare che in Italia i vigneti da agricoltura biologica costituiscono il 20% del totale del Paese, pertanto una quota decisamente significativa. Le conseguenze nel comparto della viticoltura da agricoltura biologica sembrano essere preoccupanti, tanto che diversi produttori rinunceranno addirittura alla vendemmia.

Vediamo, nello specifico, le previsioni per le singole regioni, dalle quali si evince la netta differenza e condizione fra i territori settentrionali e quelli centro-meridionali dell'Italia. In accordo ai dati diffusi dalle associazioni di categoria, emerge infatti che la viticoltura del nord Italia ha – nel complesso – mantenuto i livelli del 2022. Condizione ben diversa per l'Italia centrale, dove si registra un calo medio del 20% rispetto all'anno scorso, mentre le zone del sud e delle isole fanno addirittura segnare una riduzione media del 30%. Nel territorio nordoccidentale dell'Italia è la Lombardia a registrare il dato più importante in termini di quantità, seguita da Liguria e Valle d'Aosta, quindi il Piemonte. Nel versante nordorientale, è il Veneto che fa segnare il risultato più importante, risulta praticamente invariato il Trentino-Alto Adige, mentre Friuli-Venezia Giulia ed Emilia-Romagna fanno registrare un calo rispetto al 2022.

La situazione del centro e sud Italia – come detto – è tutta all'insegna di un calo generalizzato che, in certe regioni, sfiora addirittura il 45%, con una media del -20% per le regioni centrali, -30% per quelle del sud e le isole. Si prospetta quindi una vendemmia decisamente difficile e che, secondo le stime attuali, è da annoverare fra le peggiori di sempre, unendosi ai bassi risultati degli ultimi cento anni, in particolare quelli del 1948, 2007 e 2017. La notizia confortante – almeno per il momento, salvo ulteriori e brutte sorprese – è che l'uva attualmente raccolta e portata in cantina, è di buona qualità. Nonostante la difficoltà preannunciata, i vini dell'annata 2023 saranno all'altezza del buon nome dell'Italia enologica. In questo senso, e come sempre, avremo la conferma solo quando stapperemo le prime bottiglie di questa vendemmia e verseremo i suoi vini nei calici. Come sempre, sono fiducioso del lavoro, talento e capacità dei nostri produttori italiani, convinto che, nonostante le previsioni e le difficoltà, saranno capaci di stupirci con i

loro nuovi vini. Cari vignaioli e produttori, auguro a tutti voi buon lavoro, in attesa di versare i vostri vini nei nostri calici, fiducioso che saprete stupirci di nuovo e come sempre avete fatto.

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

## Contrasti di Barolo e Montefalco Sagrantino

Due vini monumentali dell'enologia italiana, figli di uve dal contenuto di polifenoli fra i più elevati, frutto di due territori diversi, terre che hanno fatto del vino le proprie eccellenze.

L'astringenza è una sensazione spesso divisiva fra gli appassionati di vino, soprattutto quando si esprime in modo netto e dominante. Si tratta, evidentemente, di una qualità sensoriale tipica di uno stile specifico di vini – quelli rossi – i quali la esprimono con intensità variabile e dipendente da diversi fattori, spesso difficile da equilibrare con le altre qualità sensoriali del vino. A questo, inoltre, si aggiunge l'apporto di certe tecniche di vinificazione, nello specifico, la fermentazione e la maturazione in contenitori di legno. In questi casi specifici, le sostanze astringenti contenute nel legno si uniscono a quelle del vino, accentuando quindi l'intensità di questo stimolo sensoriale. Si deve inoltre osservare che l'astringenza dei vini è direttamente determinata dalle caratteristiche specifiche delle uve, nello specifico, la quantità di sostanze polifenoliche, primarie responsabili della *sensazione dura* che si percepisce in bocca a causa di questo stimolo.

Nella degustazione per contrasto di questo mese, verseremo nei nostri calici due dei vini più significativi e importanti dello scenario enologico italiano, prodotti con uve che hanno, fra le loro qualità primarie, quelle di avere un contenuto di polifenoli fra i più alti in assoluto. I vini che prenderemo in esame questo mese, infatti, sono fra i più astringenti che si conoscano, e non solo nella produzione italiana. Metteremo a confronto il Barolo – nel quale è protagonista unico e assoluto il magnifico Nebbiolo – e il Montefalco Sagrantino, prodotto con l'altrettanto magnifica uva che da il nome al vino. Il Sagrantino, in modo particolare, è attualmente l'uva da vino con il più alto contenuto di polifenoli che si conoscano, una caratteristica che notoriamente impegna i suoi produttori durante la vinificazione, non da meno quelli che lo apprezzano nel calice. In questo senso, anche il Nebbiolo è caratterizzato da una quantità di polifenoli decisamente elevata, una qualità – esattamente come nel Montefalco Sagrantino – evidentemente divisiva fra gli appassionati, schierati fra quelli che li apprezzano e chi invece non li gradiscono affatto.

### Barolo

Il Barolo è indiscutibilmente fra le magnifiche eccellenze

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Fondato nel 2002

Anno XXII - Numero 232, Ottobre 2023

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 © 2023 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)

❖ Composto con L<sup>A</sup>T<sub>E</sub>X 2<sub>ε</sub> dal 2002 ❖

enologiche delle Langhe, non da meno, del Piemonte e d'Italia. La protagonista assoluta, che permette la creazione di questo strepitoso vino, è l'uva Nebbiolo. Dotata di un contenuto in polifenoli decisamente elevato, rispetto alla media delle altre uve, i suoi vini sono sempre caratterizzati da un'intensa astringenza. Questa non è comunque l'unica caratteristica che contraddistingue i vini da Nebbiolo rispetto agli altri. Si deve infatti notare che, oltre all'astringenza, i vini prodotti con questa magnifica uva sono inoltre caratterizzati da una spiccata acidità. Queste due caratteristiche trovano generalmente il giusto equilibrio sia grazie all'effetto dell'alcol – che nei vini da Nebbiolo è sempre presente in quantità generose – sia all'impiego di opportune tecniche enologiche, primo fra tutti, la maturazione in botte e il tempo.

Nel caso specifico del Barolo, inoltre, la proverbiale astringenza del Nebbiolo dipende anche dalle caratteristiche del suolo nel quale si coltiva la vite e che, in questa parte di terra delle Langhe, esprime una netta distinzione fra la parte occidentale e orientale del territorio. A titolo di esempio, nonostante appartengano alla stessa denominazione, all'assaggio si rileva una chiara differenza, in termini di astringenza, fra un Barolo prodotto da uve coltivate nel comune di Barolo e uno di Serralunga d'Alba. A questo, inoltre, si devono aggiungere le pratiche colturali ed enologiche, quindi, le scelte specifiche del produttore. In questo senso, la maturazione fenolica dell'uva e la scelta del contenitore di fermentazione e maturazione, rappresentano fattori discriminanti e pertinenti allo stile di ogni produttore. Indipendentemente da questi fattori, tutti i Barolo sono comunque caratterizzati da un'apprezzabile astringenza, non da meno, freschezza conferita dall'acidità, fra le più elevate nel panorama enologico e non solo italiano.

## Montefalco Sagrantino

Il Sagrantino è il re incontrastato di Montefalco e, senza dubbio, delle uve a bacca rossa dell'Umbria. Capace di notevole personalità, da anni i vini prodotti a Montefalco con il Sagrantino sono i fieri rappresentanti dell'eccellenza enologica italiana. Uva straordinaria capace di produrre vini potentissimi e di grande carattere, il Sagrantino è noto per essere l'uva con il più alto contenuto di sostanze polifenoliche che si conoscano. Questa particolare qualità è, in effetti, ciò che rende il Sagrantino estremamente particolare, sia in termini sensoriali, sia produttivi. Dal punto di vista enologico, infatti, l'elevata quantità di polifenoliche – che si traduce in altrettanta elevata astringenza nei vini – ha per molto tempo rappresentato un fattore critico per ogni produttore. Il Sagrantino è spesso uva indomita e chiede uno scrupoloso controllo della maturazione fenolica e, non da ultimo, appropriate tecniche enologiche tali da *mitigare* la sua proverbiale irruenza.

In termini enologici, questo significa fare uso appropriato di botti e barrique, non meno importante, il fattore tempo, notoriamente utile ad *ammorbidire* l'effetto irruente dei tannini. Con il tempo, i produttori hanno imparato come *domare* il Sagrantino e, in effetti, le produzioni attuali risultano spesso essere meno astringenti e *dure* rispetto a quelle di qualche anno fa, ottenendo comunque un vino di enorme potenza ma con un carattere decisamente più "rotondo". La produzione attuale di Montefalco Sagrantino, oltre a vantare un buon numero

di produttori, capaci di interpretazioni uniche e identificative, si caratterizza per l'impiego di un'interessante varietà di tecniche enologiche. Soprattutto l'uso di diversi contenitori di maturazione, dalle vasche d'acciaio alla botte, passando anche per le botti di cemento e la barrique, con risultati decisamente interessanti e capaci di contraddistinguere lo stile di ogni produttore. Infine, il Sagrantino è spesso considerato un vino piuttosto divisivo: ci sono quelli che lo adorano proprio per il suo carattere potente e astringente, altri invece non lo apprezzano esattamente per queste sue qualità.

## La Degustazione

La degustazione per contrasto di questo mese si concentrerà in modo particolare sull'astringenza di due vini che, in questo senso, sono decisamente fra i principali rappresentanti dello scenario enologico italiano. Questo ci permetterà, inoltre, di comprendere che lo stimolo dell'astringenza è diverso in entrambi i vini, in modo particolare, all'effetto svolto dalle altre qualità sensoriali. La scelta delle bottiglie che verseremo nei nostri calici è determinata anche da questo aspetto. Per quanto riguarda il Barolo, la nostra scelta è a favore di una bottiglia prodotta esattamente nel comune di Barolo e matura in botte grande. La scelta del Montefalco Sagrantino, dal punto di vista enologico, è determinata dalle stesse considerazioni fatte per il Barolo, quindi un vino maturato in botte grande. Per quanto concerne le annate, si sceglieranno vini appartenenti alle vendemmie più recenti, così da potere meglio valutare l'effetto astringente dei tannini nei vini *relativamente giovani*. Il Barolo e il Montefalco Sagrantino sono versati in calici da degustazione alla temperatura di 18 °C.

Possiamo iniziare la degustazione per contrasto di questo mese, quindi versiamo il Barolo di Barolo e il Montefalco Sagrantino nei rispettivi calici. Il primo vino del quale prendiamo in esame l'aspetto è il Barolo. Inclinando il calice sopra una superficie bianca – è sufficiente un foglio di carta – osserviamo la base così da valutare il colore e la trasparenza. Il Barolo di Barolo rivela agli occhi un colore rosso rubino brillante e, ponendo un oggetto a contrasto fra il calice e la superficie bianca, possiamo osservare una trasparenza decisamente moderata. La visione dell'oggetto di contrasto, infatti, è piuttosto visibile.



Il colore del Montefalco Sagrantino

Poniamo ora la nostra attenzione verso l'apertura del calice, dove lo spessore del vino si fa sottile, e valutiamo la sfumatura. Si rileva un colore rosso rubino brillante, spesso tendente al granato e all'arancio. Passiamo ora alla valutazione del Montefalco Sagrantino e, sempre inclinando il calice sopra la superficie bianca, si osserva chiaramente un colore rosso rubino intenso, spesso cupo, con una trasparenza decisamente ridotta, perfino quasi impenetrabile alla luce. La sfumatura del celebre vino umbro, infine, conferma un intenso rosso rubino.

I profili olfattivi del Barolo e del Montefalco Sagrantino risultano, al naso, decisamente diversi e distanti. In termini generali, il Barolo – e soprattutto quelli della parte occidentale della denominazione – si caratterizzano principalmente per profumi di frutti a polpa rossa, mentre il Montefalco Sagrantino è decisamente orientato verso quelli a polpa scura. Nel Barolo – e quindi anche nei vini prodotti con Nebbiolo – i profumi che caratterizzano il suo profilo olfattivo sono ciliegia e lampone, spesso la fragola, oltre a prugna e mirtillo. Nel Montefalco Sagrantino spicca su tutti la mora alla quale seguono amarena, prugna e mirtillo. Il mondo dei fiori è rappresentato in entrambi i vini dalla violetta, mentre nel Barolo si percepisce anche la rosa. La valutazione dei profili sensoriali di questi vini, inoltre, deve necessariamente considerare le pratiche enologiche che, in entrambi i casi, prevede l'impiego della botte di legno. Questo significa che in questi vini sono percettibili – in accordo al tempo e alla tecnica – sensazioni olfattive chiarissime prodotte dall'effetto del legno e, non da meno, del tempo, compreso quello trascorso in bottiglia.

Riprendiamo la nostra degustazione per contrasto e procediamo con la valutazione dei profili olfattivi di Barolo di Barolo e Montefalco Sagrantino, iniziando – come nella fase precedente – dal vino piemontese. Manteniamo il calice in posizione verticale e, senza rotarlo, effettuiamo la prima olfazione così da valutare l'apertura del vino, cioè i suoi profumi primari e identificativi. Al naso percepiamo profumi intensi e puliti che ricordano direttamente ciliegia, lampone e prugna oltre all'inconfondibile profumo di violetta. Roteiamo il calice, operazione che favorisce lo sviluppo degli aromi, e procediamo con la seconda olfazione. Il profilo olfattivo del Barolo si completa con fragola, mirtillo e rosa, oltre a sensazioni terziarie nelle quali riconosciamo – fra le altre – vaniglia, cioccolato, tabacco e mentolo. Passiamo ora alla valutazione dell'apertura del Montefalco Sagrantino, quindi, mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procediamo con la prima olfazione. Dal calice percepiamo, netti e intensi, i profumi di mora, amarena e prugna seguiti dalla violetta. Dopo avere roteato il calice ed effettuato la seconda olfazione, il profilo del vino umbro si completa con mirtillo, talvolta tamarindo, e sensazioni terziarie nelle quali riconosciamo chiaramente vaniglia, cioccolato, tabacco e mentolo.

Dopo avere valutato i profumi dei due vini, procediamo con l'analisi del gusto di Barolo e Montefalco Sagrantino, iniziando – come nelle fasi precedenti – dal grande vino della Langhe. Iniziamo con l'esame dell'attacco, cioè le sensazioni gustative iniziali che si percepiscono in bocca dopo il primo sorso. La prima sensazione che il Barolo produce in bocca è costituita, in realtà, da due stimoli che contraddistinguono questo vino e, in generale, tutti quelli prodotti con il Nebbiolo: astringenza e acidità. Entrambi gli stimoli sono intensi e, unitamente al corpo robusto, conferiscono al Barolo il suo celebre caratte-

re di potenza. L'equilibrio è immediatamente raggiunto grazie all'effetto dell'alcol e della maturazione in legno. In bocca si percepiscono chiaramente i sapori di ciliegia, prugna e lampone. Passiamo alla valutazione del profilo gustativo del Montefalco Sagrantino e prendiamo un sorso, così da valutare il suo attacco. La prima sensazione prodotta in bocca dal grandioso vino umbro è la ben nota e potentissima astringenza, oltre alla percezione di una struttura piena e robusta. L'acidità è decisamente inferiore rispetto al Barolo e l'equilibrio – anche in questo caso – è raggiunto immediatamente dall'effetto dell'alcol e del legno. In bocca, inoltre, si percepiscono i sapori di mora, amarena e prugna.

Siamo giunti alla fine della degustazione per contrasto di questo mese, non resta quindi che valutare le sensazioni finali che i due vini lasciano in bocca dopo la deglutizione. Il primo a essere preso in esame è il Barolo di Barolo. Il finale del vino piemontese è decisamente persistente e lungo, lasciando in bocca i suoi tipici sapori di ciliegia, prugna e lampone, spesso anche la fragola, oltre alla sensazione di astringenza e freschezza, decisamente intensi, tuttavia ben equilibrati e piacevoli. Il finale del Montefalco Sagrantino è altrettanto persistente e lungo, anche in questo caso in bocca si percepiscono nettamente sia la potente sensazione di astringenza sia la struttura robusta e piena. Si percepiscono, inoltre – netti, intensi e puliti – i sapori di mora, amarena e prugna. Prima di concludere la degustazione, confrontiamo di nuovo i profili gustativi dei due vini, in particolare l'astringenza, prima il Barolo e poi il Montefalco Sagrantino. Le sensazioni prodotte dai due vini sono analoghe tuttavia ben distinte e diverse, trovando nell'acidità del Barolo il primario fattore discriminante.

## 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

MONTEFALCO  
SAGRANTINO

denominazione di origine controllata e garantita



2017

ANTONELLI

**Montefalco Sagrantino 2017**  
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)



Sagrantino

Prezzo: € 24,00

Punteggio ◇◇◇◇◇ ★

 Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

 Finale persistente con ricordi di mora, prugna e amarena.

 36 mesi in botte, 6 mesi in botte di cemento, 12 mesi in bottiglia.

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



**Spoleto Trebbiano Spoletino Anteprima Tonda 2020**  
Antonelli San Marco (Umbria, Italia)

 Trebbiano Spoletino

Prezzo: € 17,50

Punteggio 

 Giallo dorato cupo e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

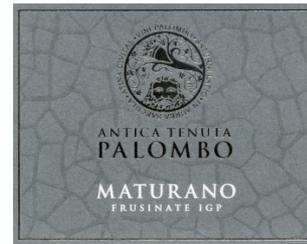
 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di nespola, mela cotogna e albicocca seguite da aromi di ginestra, biancospino, cedro, pera, susina, scorza d'agrume, pesca, ananas, nocciola, rosmarino, origano, tiglio, melissa e burro.

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

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

 9 mesi in vasi di terracotta e ceramica, 6 mesi in bottiglia.

 *Paste ripiene con carne e funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Zuppe di funghi e legumi, Formaggi*



**Maturano**  
Antica Tenuta Palombo (Lazio, Italia)

 Maturano

Prezzo: € 10,50

Punteggio 

 Giallo paglierino intenso e sfumature giallo dorato, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di pompelmo, nespola, pera, pesca, ananas, rosmarino e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di mela, susina e pompelmo.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene con carne e funghi, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto, Zuppe di legumi e funghi*



**Atina Cabernet Riserva Duca Cantelmo 2017**  
Antica Tenuta Palombo (Lazio, Italia)

 Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 32,00

Punteggio 

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ribes, amarena e peonia seguite da aromi di violetta, prugna, mirtillo, mora, cioccolato, tabacco, carruba, peperone, cuoio, pepe rosa, macis, origano, vaniglia ed eucalipto.

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

 Finale persistente con ricordi di ribes, amarena e prugna.

 Oltre 12 mesi in barrique, 8 mesi in vasche d'acciaio, almeno 12 mesi in bottiglia.

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



**Frascati Superiore Riserva Vigneto Filonardi 2021**  
Villa Simone (Lazio, Italia)

 Malvasia del Lazio (56%), Malvasia di Candia (44%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio 

 Giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di pera, mela e biancospino seguite da aromi di acacia, ginestra, pesca, agrumi, ananas, mandorla e minerale.

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

 Finale persistente con ricordi di pera, mela e pesca.

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

 *Pasta e risotto con pesce, Pesce fritto, Carne bianca saltata, Pesce stufato*



**Cannellino di Frascati 2017**  
Villa Simone (Lazio, Italia)

 Malvasia del Lazio (90%), Malvasia di Candia (10%)

Prezzo: € 20,00 - 500ml

Punteggio 

 Giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra, trasparente.

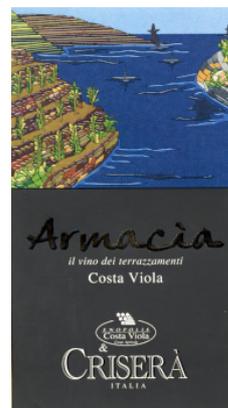
 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di uva passa, confettura di pesche e albicocca secca seguite da aromi di confettura di mele cotogne, confettura di pere, canditi, scorza d'agrumi, miele, mandorla, vaniglia e smalto.

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

 Finale persistente con ricordi di uva passa, confettura di pesche e albicocca secca.

 14 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

 *Pasticceria secca, Crostate di frutta, Formaggi stagionati*



**Costa Viola Armacia 2021**  
Criserà (Calabria, Italia)

 Prunesta, Malvasia Nera, Nerello, Gaglioppo

Prezzo: € 9,00

Punteggio  

 Rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente.

 Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di violetta, rosa, ciclamino, melagrana, lampone, mirtillo e carruba.

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

 Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

 Maturazione in vasche d'acciaio.

 *Paste ripiene con carne, Carne saltata con funghi, Carne bianca arrosto, Formaggi*



**Nerone di Calabria 2018  
Criserà (Calabria, Italia)**

Nerello Calabrese (70%), Sangiovese (30%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio

Rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente.

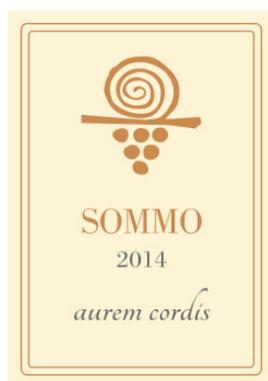
Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di prugna, mora e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, carruba, tabacco, cioccolato, origano e vaniglia.

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

Finale persistente con ricordi di prugna, amarena e mora.

Fermentazione e maturazione in barrique e botte.

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



**Sommo 2014  
Terre di Serrapetrona - Tenuta Stefano Graidì (Marche,  
Italia)**

Vernaccia Nera

Prezzo: € 20,00 - 500ml

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

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

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

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

24 mesi in vasche d'acciaio, 36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

*Crostate di frutta, Pasticceria secca, Formaggi stagionati*



**Serrapetrona Robbione 2015  
Terre di Serrapetrona - Tenuta Stefano Graidì (Marche,  
Italia)**

Vernaccia Nera

Prezzo: € 28,00

Punteggio

Rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di viola appassita, fragola, lampone, mirtillo, cacao, tabacco, cuoio, pepe nero, liquirizia, macis, rosmarino, grafite, vaniglia e mentolo.

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

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

24 mesi in vasche d'acciaio, 36 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia.

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

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).

### Al Via la Vendemmia in Maremma Toscana

In Maremma Toscana la vendemmia sta iniziando in questi giorni con la raccolta delle uve destinate alle basi spumante e con le varietà precoci bianche – in alcune zone queste uve sono ormai completamente raccolte – con un ritardo di circa dieci giorni rispetto alla media. Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana ha fatto una prima indagine tra i soci: ottimismo sulla qualità anche se vi sarà sicuramente un calo nelle quantità.

«Non è semplice, ed è sicuramente prematuro, fare una stima della produzione – spiega Francesco Mazzei alla guida del Consorzio – mai come in questa vendemmia la cautela è d'obbligo considerata la difformità di situazioni esistenti in un territorio vasto come la Maremma dove l'incidenza delle precipitazioni primaverili e delle fitopatie non ha avuto ovunque gli stessi effetti. Nella generalità dei casi posso confermare che i viticoltori sono riusciti a gestire con accortezza lo stato fitosanitario del vigneto intervenendo al momento opportuno, si può ipotizzare un calo attorno al 10-15% ma la qualità delle uve sembra molto buona».

Dal punto di vista qualitativo, infatti, considerato lo scarto termico verificatosi tra fine luglio e i primi giorni di agosto e il quadro termico sostanzialmente mutato in questi giorni – con un forte abbassamento delle temperature (anche delle minime) che si prevede si protrarrà fino alla prima decade di settembre – non si può che essere ottimisti. Lo scarto termico e le buone condizioni meteo dei prossimi giorni favoriranno un grado ottimale di maturazione delle uve, di cui ne beneficeranno, le bianche, in particolare Vermentino e Ansonica e le uve rosse per le quali i tempi di raccolta, in questa vendemmia, si protrarranno fino a tutto il mese settembre e in alcune zone si arriverà senz'altro anche ad ottobre.

Il Consorzio ha anche rilevato che c'è un aumento delle giacenze di circa il 15% rispetto allo scorso anno sicuramente in buona parte riconducibile all'aumento della produzione rivendicata DOC Maremma Toscana 2022 (massimo storico) rispetto alla 2021 e a tutte quelle precedenti.

### Vendemmia in Abruzzo: Previsto un Calo del 50% della Produzione

Una stagione vendemmiale di luci e ombre quella per il Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che sta affrontando le conseguenze degli sbalzi del clima di quest'anno. Nella regione è

iniziata da pochi giorni la raccolta delle prime varietà d'uva, raccolta che sarà ricordata per la pesante incidenza della peronospora, che ha colpito principalmente l'infiorescenza, e della siccità, con una perdita media stimata intorno al 45-50%.

La zona più colpita è stata quella del teatino, che presenta la maggior densità vitata, dove le intense piogge dei mesi di maggio e giugno hanno messo a dura prova i viticoltori nella lotta fitosanitaria. Durante l'allegagione si è assistito poi a un deciso cambio di rotta dal punto di vista climatico, con temperature sopra le medie stagionali, che hanno rallentato le maturazioni creando i presupposti per una vendemmia lunga e complessa. La varietà bianca che si sta difendendo meglio è il pecorino, la cui vendemmia è iniziata solo da pochi giorni, mentre passerina, trebbiano e Montepulciano affrontano un calo più significativo.

«Sebbene le Aziende hanno lavorato per tutta la stagione con costanza e precisione nella prevenzione della peronospora, da una prima stima sulle uve precoci che si stanno raccogliendo in queste settimane stiamo osservando un danno superiore al 45% della produzione – spiega il Presidente del Comitato Tecnico del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo Nicola Dragani, che però rassicura sul livello qualitativo del raccolto. «In alcune aree le condizioni pedoclimatiche e le altitudini hanno portato a una minore incidenza del patogeno e, combinate con un lavoro efficace in vigneto, hanno permesso di contenere le perdite in pianta».

Le zone più colpite risultano essere la Provincia di Chieti, con perdite che arrivano fino al 60%. Meglio nella zona di Pescara e delle Colline Teramane, dove comunque la perdita della produzione si attesta su una media del 30-40%, e nei vigneti in quota, dove la peronospora ha fatto sicuramente meno danni.

### Iniziata la Vendemmia per la DOC e DOCG Montecucco

La stagione produttiva 2023 è stata caratterizzata da un andamento meteorologico particolarmente atipico per l'areale del Montecucco DOC e DOCG: piogge abbondanti fino a fine giugno e diverse ondate di forte caldo, soprattutto a metà agosto. «Una stagione variabile e sicuramente fuori dal comune che ha interessato a macchia di leopardo tutto il nostro territorio. Un grande merito va ai nostri produttori che, in un'annata di non facile gestione, porteranno comunque in cantina uva di ottima qualità. Soprattutto ora, in fase di vendemmia, sono impegnati a dividere i momenti di raccolta in più fasi, in base alle particolari esigenze dei vigneti o di singole parcelle», commenta Giovan Battista Basile, Presidente del Consorzio di Tutela. Rispetto alle quantità, a seconda della zona di produzione della DO amiatina – Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Roccalbegna e Seggiano – dell'esposizione e della maggiore o minore altitudine, le criticità e i cali di produzione sono stati più o meno contenuti. Settembre, infine, è iniziato molto bene con previsioni rassicuranti che riporteranno le temperature nella media stagionale garantendo buone escursioni termiche giorno/notte a favorire una perfetta maturazione fenolica e lo sviluppo del tipico spettro aromatico dei vini Montecucco.

«Purtroppo nelle ultime tre annate abbiamo osservato una generale contrazione di volumi di circa il 25% rispetto ad un'annata "regolare"» – chiude Giovan Battista – «gli effetti nega-

tivi del cambiamento climatico ed eventi atmosferici sempre più gravi ed estremi sono ormai all'ordine del giorno, ma siamo ancora in tempo a cambiare la rotta. Come associazioni di viticoltori dobbiamo far sentire la nostra voce e mantenere posizioni decise. La comunità internazionale deve ascoltarci e intervenire concretamente e con urgenza».

«Tra maggio e giugno è caduta moltissima acqua» racconta Giuliano Guerrini, storico agronomo dell'azienda ColleMassari, Poggi del Sasso (Cinigiano), e continua «abbiamo comunque fronteggiato bene un attacco anomalo di peronospora, un patogeno non comune nelle nostre zone e che abbiamo fatto fatica a contenere proprio perché le piogge continue in primavera impedivano gli interventi in vigna. A oggi prevediamo una flessione del 20%, ma sulla qualità delle uve, del Sangiovese in primis, nulla da dire, anche quest'anno è molto alta, coadiuvata da un meteo regolare iniziato dagli ultimi giorni di agosto, con precipitazioni e temperature nella norma e ottime escursioni termiche notturne».

Conferma questo trend stagionale anche Marco Innocenti di Peteglia, azienda di Montenero d'Orcia (Castel del Piano). «Nella nostra zona ha piovuto un po' di meno che a Poggi del Sasso, ad ogni modo da fine aprile a fine giugno abbiamo dovuto lavorare in una condizione di costante umidità. Il Vermentino ha sofferto di più rispetto al Sangiovese, che invece ha risposto molto meglio alla peronospora, assente dal 2014. I parametri di maturità dell'uva a oggi sono comunque eccezionali, se il mese di settembre continua così prevediamo di iniziare la raccolta in tempistiche "normali", verso metà mese con il Vermentino e inizio ottobre per il Sangiovese – a ricordare le vendemmie degli anni '90 – con perdite, però, che arrivano fino al 30% per il vermentino coltivato in fondovalle».

Giacomo Tonini, responsabile tecnico di Tenuta L'Impostino a Civitella Paganico, ci parla di «una vendemmia di qualità molto buona. Bisognerà parcellizzare quanto più possibile la raccolta, facendo in diversi casi un doppio passaggio per alleggerire le piante dalle uve non perfettamente equilibrate e assicurare quindi una maturazione ottimale di quelle più promettenti. Oltre alle abbondanti piogge di inizio stagione – con singoli eventi molto intensi che fortunatamente non hanno rappresentato un danno oggettivo per la produzione e la fisiologia delle piante – e la peronospora che siamo riusciti a contenere con grande sensibilità operativa, la problematica maggiore è stata l'ondata di calore di metà agosto, soprattutto nei vigneti posti su colline dominanti ed esposte. Questo andamento ci porta ad iniziare la vendemmia delle varietà più precoci come il Merlot già nei prossimi giorni. Rispetto alla vendemmia 2022 si prevede comunque un aumento produttivo compreso tra il 20% e il 30% e un eccellente profilo qualitativo».

Nella zona di Seggiano si è assistito ad un generale calo di produzione che, in alcuni casi estremi, arriva purtroppo fino al 50%, soprattutto per quanto concerne i vitigni internazionali; «nonostante le problematiche legate alla stagione, ci aspettiamo performance qualitative molto alte, soprattutto per il Sangiovese. Inizieremo la vendemmia intorno alla metà di settembre» chiude Silvio Mendini di Podere Montale.

### **Pinot Grigio delle Venezie: Giacenze in Calo e Imbottigliamenti al +10%**

Continua il trend positivo per il Pinot grigio delle Venezie, che

inizia il mese settembre con un +10% di prodotto messo in bottiglia, pari a +106.268 hl, per un totale di 1.174.900 hl da inizio anno. Seppur gli attuali volumi di imbottigliato siano in linea con la media degli ultimi cinque anni – ovvero dalla prima vendemmia della DOC andata in archivio nel 2018 – nel 2023 si osserva un trend costantemente positivo rispetto al periodo gennaio-agosto dello scorso anno, con un giugno super performante che ha toccato il +38%. Bene anche le certificazioni di agosto, con un +14% sullo stesso mese del 2022 a presagire continuità degli imbottigliamenti.

Lo stato di salute della DOC è ottimo, nessun record di stock in cantina per la denominazione interregionale che riunisce gli operatori della Filiera produttiva del Pinot grigio delle Venezie di Friuli-Venezia Giulia, Trentino e Veneto. A confermarlo i dati delle disponibilità della DOC, che a fine stagione produttiva registrano nelle cantine circa 80 mila hl in meno di giacenze rispetto a dodici mesi fa, utili a mettere Pinot grigio delle Venezie in bottiglia fino all'autunno. Interessante notare come dalla nascita della Denominazione d'Origine delle Venezie l'inizio dell'imbottigliamento della nuova stagione produttiva sia stato progressivamente anticipato: a novembre nel 2018 e 2019, a ottobre nel 2020 e 2022 e addirittura in settembre nel 2021, a conferma, peraltro, di una richiesta sempre maggiore di prodotto fresco da parte del mercato. Con giacenze inferiori del 15% su quanto disponibile in cantina al 1° settembre 2022, si prevedono quindi – salvo imprevisti o riclassificazioni inattese – tempistiche molto simili anche per la stagione 2023. I dati sulle disponibilità non sono solo confutati dal trend positivo di imbottigliamenti, ma anche dalla maggior rivendita a DO delle Venezie in vendemmia e dunque minori riclassificazioni in fase successiva, a dimostrare l'ottimo lavoro svolto dal Cda del Consorzio di tutela nelle scelte di gestione.

In un momento difficile per il comparto italiano (ma non solo) – che secondo i dati elaborati da Cantina Italia non ha mai visto negli ultimi anni tanto vino in giacenza – la Denominazione d'Origine delle Venezie viaggia quindi in controtendenza.

«In momenti congiunturali difficili è fondamentale non cedere a pessimismi generalizzati e affidarsi invece ai dati di imbottigliamento e disponibilità di ogni singola denominazione, nel nostro caso certificati e garantiti dall'organismo di controllo Triveneta e dalla fascetta di stato. Il nostro Consorzio di Tutela infatti riceve e fornisce ogni mese dati aggiornati, precisi e reali che possono dimostrare come la situazione delle nostre cantine non si rispecchi in quella diffusa dall'Osservatorio italiano. Siamo testimoni di un equilibrio che non interessa solo il Pinot grigio delle Venezie, ma tutto il Sistema Pinot Grigio del Nordest di cui la nostra DOC rappresenta oggi una garanzia di stabilità, essendo chiamata a gestire oltre al proprio potenziale anche i quantitativi riclassificati da parte delle altre DO territoriali. Rappresentiamo una "Denominazione cappello" della filiera produttiva di Pinot grigio del Triveneto e ci impegniamo da sempre a lavorare congiuntamente con le altre DO territoriali per una politica ampia di programmazione della produzione e governo dell'offerta da immettere sul mercato, quali blocco degli impianti in primis, mitigazione delle rese, e stoccaggio amministrativo, che ci hanno permesso di raggiungere oggi importanti risultati» dice Albino Armani alla Presidenza del Consorzio di Tutela.

## Denominazioni d'Origine o Marchi Collettivi: le Sfide del Vino in Attesa della Riforma

Se le denominazioni abbiano ancora senso e se creino un vero valore aggiunto al vino è stato il tema attorno al quale si è dibattuto in occasione della tornata La riforma delle denominazioni d'origine: opportunità e criticità organizzata ad Asti dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino, in collaborazione con Piemonte Land, presso la sede dell'Uni Astiss.

Ad accendere il dibattito anche in chiave della riforma in corso di approvazione a Bruxelles e per la quale sono attesi i triloghi, sono stati gli interventi di Julian Alston, Università della California, Davis e Davide Gaeta, Università di Verona. Per Alston. «Il concetto delle Dop andava bene 100 anni fa. Adesso creano quello che è un concetto di economia asimmetrica». Per il professore statunitense, «le DOP pongono restrizioni (vignini, resa, tecnologia) che impattano con il mercato. Negli Usa si sono sviluppati i marchi collettivi che rappresentano la reputazione privata dei produttori». Alston quindi propone di «avere maggior qualità e maggior rendimento senza porre vincoli che incidono sui costi: se per fare un vino ho 100 euro di costi e abbasso la resa da 100 a 80, i costi salgono a 150». Quindi suggerisce il modello statunitense «senza restrizioni ma dove sono i produttori a dialogare per trovare la soluzione migliore per stare sul mercato».

Davide Gaeta ha evidenziato che se «le restrizioni aumentano i costi, dobbiamo vedere se gli effetti di questo aumento sono compensati dalla domanda». Gaeta si è anche domandato se «le restrizioni funzionino tutte» e se non «siano troppe». Ma in particolare si è chiesto se «i Consorzi funzionano». Domande alle quali rischia di non dare una risposta la riforma delle denominazioni d'origine in quanto «è stata veloce e la Ue ha fatto, come sempre lo slalom tra i problemi per appella alla sussidiarietà e lasciare i singoli Stati a risolversi i problemi. Anche stavolta dovremmo vedercela da noi». Gaeta ha posto l'accento anche sul fatto che «le denominazioni sono troppe» e che la riforma non deve essere un pacchetto unico dove c'è dentro «prosciutto e vino».

A parlare della riforma è stato Oreste Gerini, della direzione generale qualità agroalimentare del ministero dell'Agricoltura. «L'Italia deve difendere le proprie denominazioni contro le usurpazioni, non sono trasportabili altrove», ha detto. Quello che occorre «è aumentare la tutela con la conoscenza da parte del consumatore che deve essere consapevole di quanto compra. All'estero ho visto vendere parmigiano reggiano e dentro c'era un formaggio qualsiasi perché tanto non le conoscono, non sanno distinguere». Gerini ha evidenziato che «il nuovo schema vuole garantire le indicazioni geografiche attraverso procedure semplificate e aumentare la loro presenza sul territorio. Aumentare il patrimonio delle Ig per aumentare la certezza di chi acquista». Inoltre vuole anche «preservare i metodi di produzione naturale per non far essere quel prodotto replicabile». La riforma prevede anche «sia estesa ai nomi di dominio il nome della doc» e che ci siano maggiori «controlli sulle vendite online». Da trovare una soluzione invece, «sulla protezione delle Ig quando usate come ingredienti in quanto non c'è unità», come non c'è «unità di vedute tra ministero e prodotto» sul lasciare il vino nel pacchetto globale della riforma». Nella tavola rotonda guidata da Giusi Mainardi, consigliere dell'Accademia, che ha fatto seguito al dibattito, An-

tonio Rallo, presidente Consorzio Sicilia Doc «la riforma delle Ig deve essere vista come una grandi opportunità per il sistema vino a denominazione», mentre Marco Alessandro Bani, direttore Consorzio Chianti Docg, ha posto l'accento sul fatto che «il disciplinare di una doc deve essere al passo con i tempi, ma il vino deve saper rispondere al mercato in tempi rapidi. Deve essere tagliato per il gusto di chi lo acquista. Occorrono disciplinari elastici per essere tempestivi». Claudio Biondi, presidente Consorzio Lambruschi, ha parlato del valore «della riforma che però deve ancora essere approvata e nella quale è presente la protezione online, un tema decisamente importante». Come «importante è il legame con turismo e agriturismo, una scommessa con cui confrontarsi». La proposta di riforma tiene conto adesso, ha detto Stefano Zanette, presidente Consorzio Prosecco Doc, «delle menzioni della tradizione che avrebbero potuto incrinare la tutela delle indicazioni geografiche come dimostra il caso eclatante del Prozek». Nella parte dedicata al focus Piemonte, moderata da Vincenzo Gerbi, vicepresidente dell'Accademia, Matteo Ascheri, presidente Consorzio Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, ha voluto evidenziare come «il vero problema siano la burocrazia e tutte le sovrastrutture e non tanto le denominazioni d'origine e le loro restrizioni». Aspetto questo ripreso anche da Lorenzo Barbero, presidente Consorzio Asti Docg, che ha parlato di «tempi biblici per modificare un disciplinare che non consentono di stare al passo con il mercato». A chiudere la giornata le conclusioni dell'Assessore all'agricoltura della Regione Piemonte, Marco Protopapa.

NON SOLO VINO

## Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti



**B-Vitae Percoca 2016  
Berolà (Campania)**

 Percoca

Prezzo: € 57,00 - 50cl

Punteggio      ★

 Limpida, incolore e cristallina.

 Intensa, pulita, gradevole, raffinata ed elegante con aromi di pesca, mandorla, nocciola e miele con pungenza dell'alcol quasi impercettibile.

 Sapori intensi con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata.

 Finale persistente con ricordi di pesca, mandorla e miele.

 Doppia distillazione in alambicco discontinuo a bagnomaria. 6 mesi in vasche d'acciaio.

## Wine Guide Parade

Giugno 2023

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

Posiz.	Vino, Produttore	Voti
1	Collio Sauvignon 2020, Schiopetto	16775
2	Collio Friulano 2020, Schiopetto	14873
3	Alto Adige Gewürztraminer Terminum 2021, Cantina Tramin	12665
4	Morellino di Scansano 2020, Moris Farms	11705
5	GB 2015, Odoardi	7788
6	Primitivo di Manduria Sessantanni 2018, San Marzano	7054
7	Edda 2021, San Marzano	6978
8	'Nzeme 2022, Odoardi	6774
9	Maremma Toscana Vermentino 2022, Moris Farms	6674
10	Maremma Toscana Ansonica Amor 2021, Moris Farms	6419
11	Collio Malvasia 2020, Schiopetto	6391
12	Alto Adige Bianco Stoa 2021, Cantina Tramin	6354
13	Rosso 2016, Odoardi	6278
14	Avvoltore 2018, Moris Farms	6246
15	Fiano di Avellino Reginè 2021, Vigna Villae	6174