

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 90, Novembre 2010

Il Vino dei Piccoli

Il vino è un mondo nel quale vivono diverse realtà, diversi modi di interpretare lo stesso *prodotto* visto da punti di vista distinti. Punti di vista che producono anche risultati totalmente diversi fra loro, nonostante tutti siano classificabili come “vino”. E questo dipende, fondamentalmente, da come l'interprete vede il suo vino, e - soprattutto - da cosa vuole comunicare con il suo prodotto e cosa vuole ricevere in cambio. Questi due aspetti definiscono - in buona sostanza - le caratteristiche del prodotto e quindi anche la fascia e la classe di consumatori al quale è potenzialmente destinato. Non tutti gli appassionati di vino - quindi, consumatori - sono interessati allo stesso tipo di prodotto. C'è chi nel vino vede semplicemente una bevanda, chi invece ne fa un fatto squisitamente elitario, romantico e perfino classista, per altri ancora, un prodotto da difendere nel suo significato culturale e tradizionale, un valore da difendere a tutti i costi, indipendentemente dalle mode e dalle tendenze di ogni tempo.

Il vino, non c'è dubbio, è un prodotto che nasce dalla terra e ogni terra è un mondo totalmente a sé, fatto di numerosi fattori ambientali e sociali, di culture e tradizioni che inevitabilmente influiscono su tutti i prodotti di ogni singola terra. Fra i produttori, c'è chi crede sia indispensabile *ascoltare* la propria terra e fare in modo che i propri vini ne siano l'espressione più fedele e genuina, rifiutando qualsiasi fattore estraneo a quella terra e che potrebbe alterare - anche minimamente - l'espressione di un vino, di un territorio. I produttori che seguono prevalentemente questo tipo di approccio sono generalmente i più piccoli, quelli che si tengono lontani dai clamori della notorietà, indifferenti ai commenti che consumatori più o meno competenti potrebbero esprimere sui loro vini. In genere non hanno veri interessi commerciali - pur avendo comunque il legittimo e comprensibile obiettivo di ottenere un profitto - ciò che interessa maggiormente loro è fare il vino nel rispetto della terra, la loro terra.

Questo modo di fare il vino, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, non significa lasciare uve, mosto e vino al loro destino, attendendo che la *natura faccia il suo corso*. Significa più semplicemente trarre il massimo vantaggio dalle condizioni ambientali di un luogo, pur assicurando un controllo

sulla produzione così da evitare eventuali degradazioni o difetti. Questi piccoli produttori generalmente evitano l'impiego di sostanze chimiche o biologiche e tecnologie moderne di ogni tipo, non solo perché queste altererebbero il loro concetto produttivo, ma anche - e forse, soprattutto - per le ridotte disponibilità economiche. La visione *ortodossa* di questi produttori va comunque oltre l'impiego o, eventualmente, la mancanza, di risorse economiche. Molti, per esempio, evitano anche l'uso di lieviti selezionati, il quale costo è decisamente basso, ma che - innegabilmente - alterano il carattere e la tipicità del luogo nel quale quel vino nasce.

La tecnologia e la ricerca sono state certamente fondamentali per lo sviluppo dell'enologia, consentendo - non da ultimo - anche alle piccole cantine di potere produrre vini con la minore quantità di difetti possibili. Un grande vantaggio e un grande merito che ha consentito l'innalzamento della qualità generale dei vini di questo paese. Sarà forse l'uso eccessivo che negli ultimi anni si è fatto di queste tecnologie - e che innegabilmente ha anche favorito la produzione di tanti vini, tutti simili, tutti uguali - che oggi si sta guardando, per così dire, al passato. Se un tempo erano i vini *tecnologici* a interessare maggiormente i consumatori, etichettando in modo spregiativo come *vini del contadino* quelli dei piccoli produttori legati alle loro tradizioni, oggi si sta vivendo una sorta di inversione di marcia. Fra gli appassionati c'è una sorta di “corsa” alla ricerca di vini prodotti da piccole cantine, alla ricerca della tradizione legata al territorio.

Anche i produttori oggi si “vantano” di essere distanti dalla tecnologia: se un tempo dichiarare che si faceva uso della barrique - la famosa botte bordolese da 225 litri - dava il pieno diritto di entrare fra i produttori *importanti*, oggi si cerca di farlo sapere il meno possibile. Oggi è un segno distintivo dire di non usare la barrique in favore delle tradizionali botti grandi; chi usa invece la barrique, spesso tende a sostituire il termine con “piccola botte” o “legno piccolo”, per esempio. Lo stesso accade, per esempio, con i lieviti selezionati. Se un tempo l'uso dei lieviti selezionati rappresentava la norma - oltre che essere consigliato da qualunque tecnico - oggi i produttori si vantano quando fermentano i loro vini con lieviti naturali, cioè

Sommario

Il Vino dei Piccoli	1
GUSTO DIVINO	
Taurasi e Aglianico del Vulture a Confronto	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	9

DiWINEtaste OnLine

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

quei lieviti che naturalmente sono presenti nelle bucce dell'uva e nell'atmosfera del territorio. Dichiarare di usare i lieviti selezionati è diventato - oggi - quasi un motivo per essere additati con sospetto sulla dubbia genuinità di un vino nel rispetto di un territorio.

Sia chiaro: l'uso dei lieviti selezionati consente una migliore stabilità e controllo della fermentazione alcolica, ma è innegabile che si tratti di un'alterazione delle condizioni "naturali" di un territorio, poiché questi - durante la fermentazione - tendono a sopraffare la naturale popolazione di lieviti indigeni. In altre parole, alterano innegabilmente l'espressione di un vino rispetto alla sua "naturale" interpretazione. Per dirla alla francese, alterano l'espressione del *terroir* di un luogo. Tradizionale e piccolo è quindi meglio? Non sempre. O meglio, dipende da cosa si cerca in un vino. I piccoli produttori hanno il merito di conservare meglio le qualità e le tipiche espressioni di un territorio, limitando il più possibile l'impiego di fattori che potrebbero alterare l'integrità, sia per motivi di scelta, sia per motivi meramente economici. E per fare questo - va detto - non sempre riescono a offrire un prodotto di qualità. Questo vale anche per i produttori più grandi. Si tratta di una scelta, appunto. Una scelta che qualunque produttore potrebbe adottare, grande o piccolo che sia. Ed è una questione di priorità, cioè scegliere fra profitto economico, tipicità del territorio o conformarsi con il gusto della massa, tanto per fare qualche esempio. Viva il vino buono, ben fatto e onesto - grande o piccolo che sia - e che sappia raccontare le emozioni del suo territorio.



GUSTO DIVINO

Taurasi e Aglianico del Vulture a Confronto

L'Aglianico è una delle grandi uve del meridione d'Italia, fra le più importanti del paese. Il Vulture e Taurasi sono le massime espressioni di questa varietà, madre di grandi e nobili vini

L'Aglianico è una delle grandi glorie enologiche del meridione d'Italia. Grande uva a bacca rossa capace di grandi vini, l'Aglianico è anche una delle uve più celebri e importanti d'Italia. Questa grande uva è presente in tutte le regioni peninsulari del sud Italia - con qualche sporadica presenza in alcune regioni del centro e nelle isole - tuttavia è in Campania e in Basilicata che l'Aglianico trova la sua massima espressione e notorietà. Taurasi in Campania e il Vulture in Basilicata, sono le due aree principali dalle quali nascono i due principali vini prodotti con Aglianico, conosciuti ovunque come esempi di primaria grandezza enologica. Le due aree sono divise solamente da circa 60 chilometri di distanza, eppure i loro vini esprimono caratteri molto diversi fra loro. La storia racconta che quest'uva fu introdotta in Italia dai Greci nel VII secolo a.C., per questo motivo conosciuta in antichità con il nome *Ellenico*, mutato poi nel XV secolo in *Aglianico* - durante il dominio degli aragonesi - come adattamento della pronuncia alla lingua spagnola.

Taurasi

Il Taurasi non è solamente una grandissima espressione dell'uva Aglianico in Campania, è anche - indubbiamente - il vino rosso più celebre e rappresentativo di tutta la regione. Taurasi, località in provincia di Avellino, è stata certamente la prima zona vitivinicola a fare conoscere l'Aglianico in Italia e nel mondo; i vini di questa terra sono infatti riconosciuti a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG) dal 1993. Taurasi ha conquistato velocemente notorietà diventando - in poco tempo - uno dei vini e delle aree vitivinicole più cono-



Il Taurasi e l'Aglianico del Vulture della nostra degustazione comparativa

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2010 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

sciute del meridione d'Italia, un risultato ottenuto, senza ombra di dubbio, con fatti concreti e con la qualità dei suoi vini. L'Aglianico ha certamente svolto un ruolo fondamentale per il successo di Taurasi, tuttavia - sempre bene ricordarlo - un vino non è solamente frutto delle uve con il quale è prodotto, ma soprattutto il risultato di un territorio e delle sue caratteristiche, uva compresa. O, per meglio dire, espressione dell'Aglianico in quel territorio.

In accordo al disciplinare di produzione, il Taurasi è prodotto con uva Aglianico, presente per almeno l'85% e prevedendo nell'eventuale restante parte uve non aromatiche autorizzate alla coltivazione nel territorio. L'uso di altre varietà è in verità molto raro nel Taurasi, poiché la quasi totalità dei produttori preferisce impiegare esclusivamente l'Aglianico, varietà che storicamente ha un forte legame con questo territorio. Sempre in accordo al disciplinare di produzione, il Taurasi deve maturare per almeno tre anni prima della sua commercializzazione, dei quali, almeno uno in botte di legno. Per lo stile *riserva* è invece previsto un periodo minimo di maturazione pari a quattro anni, dei quali almeno 18 mesi in botte di legno. Grazie alle qualità dell'Aglianico, il Taurasi è un vino capace di affinare per molti anni in bottiglia, acquisendo con il tempo un carattere più morbido ed elegante.

Aglianico del Vulture

L'area del Vulture si trova in Basilicata e prende il nome dall'omonimo vulcano, oggi non più attivo. La composizione del suolo è pertanto di natura lavica, caratteristica che conferisce ai vini qualità del tutto uniche, diverse - come prevedibile - da qualunque altro luogo. L'Aglianico del Vulture si caratterizza per potenza e struttura. La versatilità di quest'uva ha dato origine - in questa terra - a molteplici interpretazioni enologiche, dai vini bianchi agli spumanti, fino alla ricca esuberanza di vini rossi. L'Aglianico del Vulture è stato recentemente riconosciuto - lo scorso Agosto 2010 e per il solo stile *superiore* - come vino a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG), il più alto riconoscimento del sistema di qualità in vigore in Italia. Il grande rosso di Basilicata, in accordo relativo disciplinare, è prodotto con uva Aglianico in purezza e può essere commercializzato dopo almeno tre anni di maturazione, dei quali almeno 12 mesi in botte.

Lo stile *riserva* richiede invece un periodo di maturazione di ben cinque anni, dei quali, almeno 24 mesi in botte. Nell'area del Vulture, l'Aglianico è coltivato in vigneti che possono raggiungere anche 800 metri di altitudine, tuttavia si ritiene che le migliori condizioni colturali ed enologiche si ottengono in altitudini comprese fra 200 e 600 metri. Dei vini del Vulture si è molto parlato in passato, a partire dal poeta latino Orazio - che era originario di Venosa, ancora oggi importante terra dell'Aglianico del Vulture - e, più tardi, Sante Lancierio e Andrea Bacci spenderanno alte lodi per questo vino. Nonostante l'Aglianico del Vulture abbia ottenuto il riconoscimento della DOCG solo di recente, la sua fama e il suo valore sono noti agli appassionati di vino da diversi anni, riconoscendo ai vini di quest'area qualità e pregio molto elevati. Di grande struttura e complessità, l'Aglianico del Vulture ha saputo conquistare il favore degli appassionati, dimostrando, calice dopo calice, la sua innegabile grandezza.

I Vini della Degustazione

La nostra degustazione comparativa prenderà in esame i due principali territori nei quali l'uva Aglianico è capace di esprimere vini di elevata personalità. Il primo vino della degustazione è il Taurasi Riserva Centotrenta di Mastroberardino, prodotto con uva Aglianico in purezza e maturato in botte e in barrique per 30 mesi, seguiti da 18 mesi di affinamento in bottiglia. Il secondo vino che prenderemo in esame è l'Aglianico del Vulture Il Sigillo di Cantine del Notaio, maturato per 24 mesi in barrique. Poiché l'Aglianico è un'uva con un ricco contenuto di polifenoli, in entrambi i casi si sono scelti vini lungamente maturati in contenitori di legno così da confrontare vini con tannini già maturi e profili organolettici evoluti. In entrambi i casi, si sceglieranno le annate attualmente commercializzate dai rispettivi produttori. I vini saranno degustati alla temperatura di 18°C e versati in due calici da degustazione ISO.

Esame Visivo

L'Aglianico è un'uva ricca di sostanze polifenoliche, caratteristica che - come prevedibile - influisce in modo determinante nell'aspetto dei vini rossi. L'intensità e la concentrazione dei colori dipendono inoltre anche da fattori colturali e ambientali. Il suolo di Taurasi, rispetto a quello del Vulture, è generalmente più ricco di argilla - tuttavia entrambi di natura lavica - e pertanto i suoi vini sono caratterizzati da un colore più intenso e cupo, mentre in quelli del Vulture si potrà apprezzare una maggiore trasparenza. Il fattore *suolo* è ovviamente uno dei tanti che determinano il colore di un vino, fra questi la resa delle uve in vigna: minore la resa, maggiore la concentrazione del colore. Sia il Taurasi sia l'Aglianico del Vulture sono commercializzati dopo un lungo periodo di maturazione, pertanto è improbabile osservare in questi vini tonalità rosso porpora. I colori prevalenti di questi due vini saranno pertanto rosso rubino e rosso granato.

Il primo vino del quale prenderemo in esame l'aspetto è il Taurasi Riserva Centotrenta di Mastroberardino. Incliniamo il calice sopra una superficie bianca - per esempio, un tovagliolo o un foglio di carta - e osserviamo il vino alla base del calice, dove assume il massimo spessore. Si potrà osservare un colore rosso rubino brillante e intenso, con moderata trasparenza. Si osservi ora il vino verso l'apertura del calice, nel punto dove lo spessore del liquido assume il minimo spessore. Qui si osserverà un colore rosso granato, segno della maturazione e del tempo. Passiamo ora alla valutazione dell'Aglianico del Vulture Il Sigillo di Cantine del Notaio. Osservato alla base del calice, questo vino si fa apprezzare per l'intenso e brillante rosso rubino, anche in questo caso trasparenza moderata ma comunque inferiore al vino precedente. La sfumatura di questo Aglianico - osservata all'estremità del calice - è caratterizzata da un colore rosso rubino intenso.

Esame Olfattivo

I vini prodotti con Aglianico offrono al naso del degustatore un profilo aromatico di sicuro interesse. Se si aggiunge poi l'ottima longevità in bottiglia - fattore che arricchisce ulteriormente l'Aglianico di aromi terziari e complessi - l'esame

olfattivo di questi vini offre al degustatore un esercizio estremamente interessante. Sia il Taurasi sia l'Aglianico del Vulture offrono al naso un profilo prevalentemente composto da intense sensazioni di frutti e fiori, delle quali i più frequenti sono amarena, mora, prugna e violetta. Il tempo e la maturazione in botte conferisce all'Aglianico complessi aromi terziari. Inoltre, grazie alle sue caratteristiche, l'Aglianico produce vini capaci di notevole longevità in bottiglia, sviluppando quindi aromi di elevata complessità. Il tempo e la maturazione regalano all'Aglianico complessi aromi di vaniglia, cacao, tabacco, macis, liquirizia, cuoio, cioccolato e cannella, solo per citare alcuni dei più frequenti. Non mancano nemmeno sensazioni fresche e balsamiche che ricordano il mentolo.

Il Taurasi Riserva Centotrenta di Mastroberardino sarà il primo vino del quale valuteremo il profilo olfattivo. Mantenendo il calice in posizione verticale e senza rotarlo, procederemo con l'esame degli aromi di apertura. Dal calice si apprezzeranno aromi di prugna, mora, amarena e violetta, qualità tipiche e identificative dell'uva Aglianico. Procediamo ora con la roteazione del calice così da favorire l'ossigenazione del vino, quindi effettueremo una seconda olfazione che consentirà il completamento della sequenza aromatica. Si percepiscono ora l'aroma di mirtillo oltre ad aromi più complessi di vaniglia, cacao, tabacco, macis, cuoio, liquirizia e il tocco balsamico del mentolo. Passiamo ora all'esame dell'Aglianico del Vulture Il Sigillo di Cantine del Notaio. L'apertura di questo vino è caratterizzata - come in quello precedente - da aromi di prugna, mora, amarena e violetta. Dopo avere roteato il calice, la sequenza olfattiva si completa con mirtillo, vaniglia, cioccolato, cannella, macis, tabacco, pepe rosa e un piacevole tocco balsamico di mentolo.

Esame Gustativo

L'Aglianico non è un'uva che passa inosservata quando i suoi vini sono versati in un calice. Questa straordinaria uva, difficile da coltivare e, non da meno, vinificare in cantina, ha un contenuto di polifenoli piuttosto ricco oltre a possedere un'acidità sostenuta. Con caratteristiche simili, l'equilibrio dei vini si ottiene sia dall'apporto di alcol - che in questi vini supera spesso il 14% - sia con un'opportuna maturazione in legno, così da "ammorbidire" l'esuberante astringenza e mitigare la freschezza conferita dall'acidità. Sia il Taurasi sia l'Aglianico del Vulture sono vini di grande struttura, dal volume alcolico piuttosto sostenuto e dall'astringenza pronunciata, nei quali l'acidità, benché ammorbidita dalla maturazione in legno, svolge comunque un ruolo determinante per l'equilibrio. La corrispondenza con il naso è generalmente molto buona - in bocca si percepiscono nitidi amarena, mora e prugna - così come la persistenza, spesso di lunga durata.

Prendiamo in esame il primo vino della nostra degustazione comparativa: Taurasi Riserva Centotrenta di Mastroberardino. L'attacco di questo vino - cioè le sensazioni che si percepiscono al primo sorso - mettono in evidenza il carattere astringente dell'Aglianico così come una struttura decisamente robusta. Nonostante il vino presenti una certa morbidezza conferita dalla maturazione in legno, si può comunque percepire una discreta acidità. L'equilibrio del vino è ulteriormente raggiunto dal ruolo dell'alcol, che si fa ben sentire con il suo effetto "caldo". Passiamo ora all'Aglianico del Vulture Il Sigillo di Can-

tine del Notaio. Anche in questo caso l'attacco è caratterizzato da una notevole struttura e astringenza, tuttavia la morbidezza conferita dalla maturazione in legno e dall'alcol consentono di raggiungere un ottimo equilibrio. In entrambi i vini si può cogliere un'eccellente corrispondenza con l'amarena, mora e prugna, così come una lunga persistenza gusto-olfattiva. Si confrontino, infine, le sensazioni organolettiche dei due vini in funzione dei diversi periodi di maturazione.



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



Collina d'Oro 2009 Roccafiore (Umbria, Italia)

Uvaggio: Moscato Giallo

Prezzo: € 15,00 - 375ml

Punteggio: ❖❖❖❖

Collina d'Oro si presenta con un colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, fico secco e mandorla seguite da aromi di confettura di pesche, albicocca secca, canditi, vaniglia, scorza d'agrume, miele e lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva passa, albicocca secca e fico secco. Collina d'Oro matura per 12 mesi in barrique.

Abbinamento: Pasticceria secca, Crostate di frutta secca, Formaggi piccanti



**Prova d'Autore 2007
Roccafore (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino, Montepulciano

Prezzo: € 22,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ★

Prova d'Autore si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e mora seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, cioccolato, cannella, cuoio, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Prova d'Autore matura per 2 anni in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Moscato d'Asti Muscatè Bianco 2009
Cantina Maranzana (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Moscato Bianco

Prezzo: € 3,70

Punteggio: ◆◆◆ ◆

Moscato d'Asti Muscatè Bianco si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di uva, pesca e pera seguite da aromi di rosa bianca, mela, litchi e salvia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva, pesca e litchi. Moscato d'Asti Muscatè Bianco fermenta in autoclave.

Abbinamento: *Dolci alla frutta, Semifreddo*



**Barbera d'Asti Superiore Trabucco 2007
Cantina Maranzana (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Barbera

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆◆ ●

Barbera d'Asti Superiore Trabucco si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mora, mirtillo, vaniglia, tabacco, macis e pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Barbera d'Asti Superiore Trabucco matura per 12 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Carne arrosto, Carne alla griglia, Stufati e brasati di carne con funghi*



**Colli Piacentini Gutturnio Superiore Colombaia 2008
Baraccone (Emilia Romagna, Italia)**

Uvaggio: Barbera (70%), Croatina (30%)

Prezzo: € 9,80

Punteggio: ◆◆◆ ★

Colli Piacentini Gutturnio Superiore Colombaia si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di lampone, mora, mirtillo, carruba e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Colli Piacentini Gutturnio Superiore Colombaia matura per 3 mesi in barrique e cui seguono almeno 8 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: *Carne saltata, Carne alla griglia, Formaggi stagionati*



**Colli Piacentini Gutturnio Riserva Ronco Alto 2006
Baraccone (Emilia Romagna, Italia)**

Uvaggio: Barbera (70%), Croatina (30%)

Prezzo: € 14,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Colli Piacentini Gutturnio Riserva Ronco Alto si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, lampone, mora, vaniglia, tabacco e cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mora. Colli Piacentini Gutturnio Riserva Ronco Alto matura per 12 mesi in barrique a cui segue almeno un anno di affinamento in bottiglia.

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



**Freisa di Chieri Secco Fermo Superiore Riserva
Barbarossa 2006
Balbiano (Piemonte, Italia)**

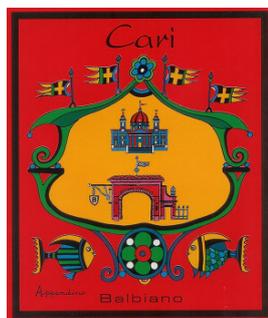
Uvaggio: Freisa

Prezzo: € 8,80

Punteggio: ◆◆◆☆

Freisa di Chieri Secco Fermo Superiore Riserva Barbarossa si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, carruba, vaniglia, macis e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo. Freisa di Chieri Secco Fermo Superiore Riserva Barbarossa matura in botte per 6 mesi a cui seguono oltre 8 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Collina Torinese Cari 2009
Balbiano (Piemonte, Italia)**

Uvaggio: Pelaverga (85%), Altre Uve (15%)

Prezzo: € 6,80

Punteggio: ◆◆◆

Collina Torinese Cari si presenta con un colore rosa ciliegia cupo e sfumature rosa ciliegia, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di lampone, fragola e ciliegia seguite da aromi di geranio, ciclamino e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce ed effervescente, comunque equilibrato dall'alcol, corpo leggero, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di lampone, ciliegia e fragola.

Abbinamento: Dessert alla frutta e crema, Semifreddo



**Vermentino 2009
Oneglass (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Vermentino (85%), Chardonnay (15%)

Prezzo: € 1,60 - 100ml

Punteggio: ◆◆

Questo Vermentino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature giallo paglierino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di pera, pesca e biancospino seguite da aromi di mandorla, ananas e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di pera, pesca e ananas.

Abbinamento: Pasta con carne e pesce, Carne bianca saltata, Zuppe di verdure, Pesce saltato



Sangiovese 2008
Oneglass (Veneto, Italia)

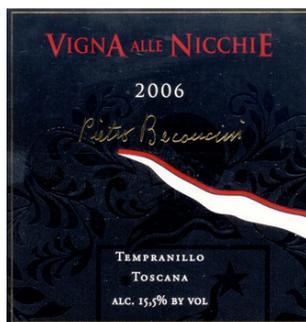
Uvaggio: Sangiovese (85%), Syrah (15%)

Prezzo: € 1,60 - 100ml

Punteggio: ✧✧

Questo Sangiovese si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, ribes e carruba. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è abbastanza persistente con ricordi di amarena e prugna.

Abbinamento: Carne saltata, Pasta con carne, Carne bianca arrosto



Vigna alle Nicchie 2006
Pietro Beconcini (Toscana, Italia)

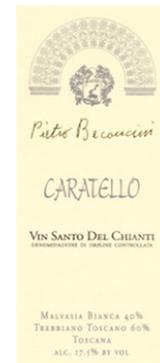
Uvaggio: Tempranillo

Prezzo: € 35,00

Punteggio: ✧✧✧✧ ✨

Vigna alle Nicchie si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e mora seguite da aromi di viola appassita, vaniglia, mirtillo, cioccolato, cuoio, liquirizia, pepe rosa, tabacco e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mora. Vigna alle Nicchie matura per 20 mesi in barrique a cui seguono 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Vin Santo del Chianti Caratello 2001
Pietro Beconcini (Toscana, Italia)

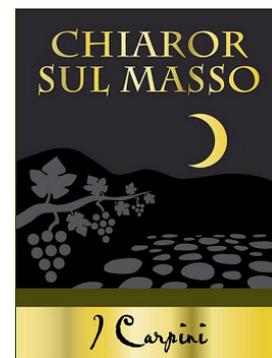
Uvaggio: Malvasia Bianca, Malvasia Nera, Trebbiano Toscano, San Colombano

Prezzo: € 25,00 - 50cl

Punteggio: ✧✧✧✧ ✨

Vin Santo del Chianti Caratello si presenta con un colore giallo ambra intenso e sfumature giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fico secco, mandorla e caramello seguite da aromi di uva secca, confettura di prugne, confettura di mele cotogne, mallo di noce, miele, smalto, vaniglia e cuoio. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di uva secca, fico secco e miele. Vin Santo del Chianti Caratello matura in carati per 5 anni a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Torte di frutta secca, Pasticceria secca, Formaggi piccanti



Chiaror sul Masso 2008
Cascina I Carpini (Piemonte, Italia)

Uvaggio: Timorasso

Prezzo: € 16,00

Punteggio: ✧✧✧ ✨

Chiaror sul Masso si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di mela, susina e minerale seguite da aromi di crosta di pane, agrumi, ananas e pera. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon

corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, susina e ananas. Chiaror sul Masso è prodotto con il metodo Martinotti lungo e rifermenta in autoclave per 30 giorni.

Abbinamento: Pasta e risotto con verdure e crostacei, Zuppe di funghi, Carne bianca saltata

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.

La Terra Trema al Leoncavallo

La 4^a edizione de La Terra Trema si terrà a Milano da venerdì 26 a domenica 28 Novembre 2010 al Leoncavallo. La Terra Trema è un progetto/evento ideato insieme a centinaia di agricoltori, vignaioli, scrittori, enogastronomi, appassionati, spazi resistenti, cittadini, paesani; La Terra Trema al Leoncavallo, fiera enogastronomica riconosciuta in tutta Italia e realizzata in totale autogestione, senza sponsor, né patrocini, è il suo evento simbolo. Come ogni anno La Terra Trema raccoglierà agricoltori e agricoltura di qualità: si assaggeranno i vini, si incontreranno oltre ottanta vignaioli provenienti da tutta Italia, da Piemonte, Toscana, Sicilia, Sardegna, Puglia, Umbria, Abruzzo.

Nella sezione alimentare: gli storici produttori, gli agricoltori periurbani di Milano, salumi, riso, latte, farine, miele, frutta e verdura, biscotti, pani e dolci cotti a legna, e olio pugliese da ulivi secolari, formaggi di capra Nera di Verzasca, birra del Ticino, *masculina da' magghia*, il frutto del lavoro prezioso dei piccoli produttori de La Terra Trema.

La Terra Trema è una tre giorni di degustazioni individuali e guidate; dibattiti e confronti pubblici con scrittori, giornalisti, ricercatori; incontri informali con i produttori; acquisti diretti da vignaioli e piccoli agricoltori provenienti da tutta Italia e, ancora, concerti, proiezioni, cene a filiera zero. Ogni produttore nel proprio stand metterà in evidenza l'autocertificazione e il prezzo sorgente per raccontare il proprio lavoro e permettere la massima rintracciabilità e trasparenza dei propri prodotti. Per informazioni: La Terra Trema info@laterratrema.org - www.laterratrema.org.

«I ragazzi - per me lo sono - del Leoncavallo ospitano (e qui la parola ha un valore totale dacché non è mossa dal minimo interesse privato) i vignaioli, ripeto, migliori e più conosciuti, e quelli, anche migliori, ma non ancora conosciuti. Ciascuno di loro - e in primis va da sé, i miei lettori ed amici - sono invitati a partecipare. Sarà una fiera del tutto nuova; vi si assaggeranno i vini di ogni parte d'Italia. Festeggeremo la vita» (Gino Veronelli, in occasione della prima edizione di t/cw al Leoncavallo, dicembre 2003)

Valle d'Aosta: Viticoltura di Montagna

Prié, Petit Rouge, Fumin, Cornalin, Mayolet, Vuillermin, Prématta: sono i nomi di alcuni dei numerosi vitigni che si coltivano solo in Valle d'Aosta e che costituiscono l'aspetto più originale della vitivinicoltura della Regione. A questa realtà è stata dedicata la III Tornata dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, che ha avuto luogo a Saint-Vincent (Aosta), il 16 ottobre. Nella stessa occasione è stato presentato il volume "Valle d'Aosta" della collana "Storia Regionale della Vite e del Vino in Italia", realizzato dall'accademico Giorgio Vola. La giornata è stata organizzata in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta e del Casinò de la Vallée di Saint-Vincent.

«La Valle d'Aosta vitivinicola presenta caratteristiche uniche in Italia - ha spiegato il presidente dell'Accademia, Antonio Calò, aprendo i lavori - in quanto i vitigni che vi si coltivano sono allevati solo qui e anche gli altri vitigni italiani e internazionali sono stati introdotti in misura assai contenuta: questo fatto, assieme alle caratteristiche particolari della viticoltura di montagna (cosiddetta "eroica"), rende i vini valdostani assolutamente particolari e molto interessanti».

Nel corso della giornata di studio e di approfondimento, alla quale ha partecipato Giuseppe Isabellon, assessore all'Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta, sono state quindi passate in rassegna le caratteristiche storiche, ampelologiche, agronomiche, ambientali produttive ed economiche della vitivinicoltura valdostana. La tipicità dei vini è stata quindi identificata come la chiave del successo di una Regione che fin dal 1985, per prima in Italia, ha scelto di dotarsi di una doc regionale e di non avere IGT; oggi, la Valle d'Aosta produce circa due milioni di bottiglie (68% cooperative, 32% encaveurs) su 230 ettari vitati; ma soprattutto i vitivinicoltori valdostani sono consapevoli di svolgere una funzione di salvaguardia del territorio e del paesaggio e di recupero di aree marginali. I fattori che rendono eroica la viticoltura di montagna, possono essere trasformati in altrettante opportunità di sviluppo e di successo, grazie all'attenzione che il consumatore è indotto a rivolgere a questi vini così ricchi di originalità e di specificità.

L'Accademico Giorgio Vola, ha infine presentato il volume della Storia regionale della vite e del vino in Italia dedicato alla Valle d'Aosta, che affronta tutti gli aspetti dell'originalità della vitivinicoltura valdostana, illustrando in modo approfondito il patrimonio storico, culturale, tecnico e produttivo della vite e del vino in questa regione.

San Martino in Cantina in Veneto

Fervono i preparativi per il prossimo grande evento organizzato dal Movimento Turismo del Vino Veneto: domenica 14 novembre torna, in collaborazione con il movimento nazionale, l'appuntamento con San Martino in Cantina. Sono più di trenta le cantine venete socie che hanno deciso di prendere parte a questa giornata di festa nella quale si celebra la fine della vendemmia, e dove i vini novelli ma anche i grandi vini invecchiati, accompagnati come sempre da prodotti tipici e di stagione, sono i principali protagonisti. Quest'anno il Movimento Turismo del Vino Veneto ripropone il tema "Vino e Colori" che grande successo ha riscosso a Cantine Aperte e che, per l'occasione, si tingerà dei colori dell'autunno. «Un'imperdibile

giornata di festa dove scoprire i sapori, i profumi e i colori tipici dell'autunno Veneto - afferma il Presidente del Movimento Turismo del Vino Veneto Hans Onno Stepski Doliwa, che aggiunge - come sempre le cantine si sbizzarriscono in molteplici iniziative sia nel campo eno-gastronomico che in quello turistico - ambientale. Fatevi sorprendere dalle tante proposte ideate per allietare questa festa, tradizionalmente legata al consuntivo della campagna agraria appena trascorsa, e rivolta a quella futura che si spera sempre migliore».

Sono infatti tanti, variegati e sempre all'insegna Veneto Style i programmi proposti dalle cantine socie del Movimento Turismo del Vino Veneto. Programmi che potrete trovare prossimamente disponibili sul sito del movimento regionale www.mtvveneto.it e che vi permetteranno di passare dei momenti unici insieme alle cantine che hanno aderito all'iniziativa.



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Carpini

Grappa di Timorasso
Vendemmia 2008
"Cinquantagradi"

*Distillato a vapore di vinacce fresche in
alambicco discontinuo di rame*

Azienda Vitivinicola Cascina I Carpini snc
S.p.105,1- 15050 Pozzol Groppo (AL)

Grappa Timorasso Cinquantagradi 2008

Cascina I Carpini (Piemonte, Italia)

(Distillatore: Distilleria Fratelli Rovero)

Materia prima: Vinacce di Timorasso

Prezzo: € 35,00 - 50cl

Punteggio: ❖❖❖❖ ★

Questa grappa si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di mela, susina, nocciola, pera, agrumi e miele, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa, con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, buona corrispondenza con il naso, piacevole morbidezza, dolcezza equilibrata. Il finale è persistente con ricordi di susina, nocciola e mela. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria. Alcol 50°.



Wine Parade

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

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Barolo Bussia 2001, Prunotto (Italia)
2	↗	Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2004, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
3	↘	Aglianico del Vulture La Firma 2004, Cantine del Notaio (Italia)
6	↗	Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Thea 2005, Tre Monti (Italia)
5	↘	Sagrantino di Montefalco Passito 2004, Adanti (Italia)
6	↗	Aglianico del Vulture Il Repertorio 2006, Cantine del Notaio (Italia)
7	↘	Blanc des Rosis 2006, Schiopetto (Italia)
8	↗	Trento Brut Riserva Methius 2004, Dorigati (Italia)
9	↘	Barolo Sorano 2004, Alario (Italia)
10	↗	Chianti Classico Riserva 2005, Capannelle (Italia)
11	↗	Barolo Cannubi Boschis 2005, Sandrone (Italia)
12	↘	Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2005, Arnaldo Caprai (Italia)
13	☆	Soave Motto Piane 2008, Fattori (Italia)
14	↗	Arkezia Muffo di San Sisto 2004, Fazi Battaglia (Italia)
15	↘	Collio Bianco Col Disòre 2004, Russiz Superiore (Italia)

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