

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XI - Numero 112, Novembre 2012

Podcast e Seminari

L'anno 2012, oltre a segnare il nostro decimo anno di attività, porta diverse novità. La prima di queste, annunciata due mesi fa, è l'applicazione Android DiWineTaste Mobile, scaricabile gratuitamente dal Google Play Store. A questo proposito, approfitto per ringraziare i nostri lettori che ci hanno espresso il loro apprezzamento attraverso le tante mail, molte delle quali contenenti anche dei buoni suggerimenti. L'applicazione Android è stato il primo degli eventi e delle novità con le quali intendiamo festeggiare i nostri dieci anni. Si tratta, ovviamente, di un progetto giovane e, come tale, soggetto a sviluppi futuri: il cammino è appena iniziato. DiWineTaste Mobile per Android non resterà comunque sola, poiché stiamo già lavorando allo sviluppo per altre sistemi, primo fra questi, iPhone e iPad di Apple. Non solo per soddisfare le tante richieste che abbiamo ricevuto da parte degli utenti di questi sistemi, ma anche perché si tratta di un'evoluzione *naturale* per un progetto software che, sin dal suo concepimento, era previsto che fosse disponibile per altri sistemi. Abbiamo scelto di iniziare con Android e, appunto, è solo l'inizio.

Si tratta comunque della prima delle iniziative con le quali intendiamo festeggiare i nostri dieci anni di attività ed entrare nel nostro undicesimo. Internet, da quando ha fatto il suo ingresso nel mondo dell'informatica di "largo consumo", ha raggiunto un livello di diffusione e di uso che è certamente andato ben oltre i suoi obiettivi iniziali. Va ricordato che si tratta di un progetto nato alla fine degli anni 1960 e solo all'inizio degli anni 1990 raggiunge la sua diffusione a livello planetario, in particolare grazie all'enorme sviluppo che ha ricevuto in ambito universitario e di ricerca, svolto in larga parte su sistemi Unix. La diffusione della "madre di tutte le reti" ha raggiunto un livello planetario - il sistema di assegnazione degli indirizzi mostra da tempo evidenti limiti - e il modo con il quale si utilizza è andato ben oltre i "semplici" computer per i quali era stata pensata. Dispositivi mobili e navigatori satellitari, tanto per fare dei semplici esempi, offrono all'utente servizi specifici realizzati attraverso la connessione Internet. Agli utenti, innegabile, piace avere Internet sempre a disposizione, a partire dai propri telefoni cellulari.

DiWineTaste Mobile è stata pensata proprio per soddisfare

questa necessità: offrire la possibilità di consultare le nostre guide, la rivista e i servizi, proprio mentre si è lontani dal proprio computer e si desidera comunque reperire informazioni su un vino o su un luogo. Mi piace pensare che questo nuovo strumento possa soddisfare le esigenze dei nostri lettori quando si spostano da un luogo a un altro, magari mentre stanno organizzando una piacevole serata con gli amici e sono alla ricerca di un vino o di un luogo. Così come quando si trovano, per esempio in treno o in autobus, mentre si recano al lavoro o tornano a casa, e - magari - hanno a disposizione dieci o quindici minuti nell'attesa di giungere a destinazione. Si possono certamente fare molte cose in questo periodo di tempo: si può leggere - che non fa mai male, anzi - ascoltare la radio oppure, non da meno, ascoltare un programma dedicato al vino, magari fornito attraverso un podcast. L'idea di fare un podcast sul vino mi ha accarezzato i pensieri diversi anni fa. Con la pubblicazione dell'applicazione DiWineTaste Mobile, questo pensiero si è fatto sempre più forte, tanto da non potere più aspettare.

Con piacere, quindi, annuncio la nascita del podcast di DiWineTaste, disponibile sia in italiano sia in inglese, che oggi vedo come un ulteriore sviluppo per l'applicazione mobile. In futuro, non c'è via di uscita, sarà disponibile e integrato all'interno di DiWineTaste Mobile. Per il momento si può ascoltare il nostro podcast utilizzando qualunque programma adatto a questo scopo, sia dal vostro computer, sia dal vostro dispositivo mobile. Potete cercarlo su iTunes di Apple, o anche all'interno dei principali repository di podcast disponibili in rete, non da ultimo, anche nel nostro sito. Il podcast è condotto da me personalmente, con episodi che sono pensati per essere snelli e veloci, non molto lunghi, piuttosto pratici e dinamici, tali da non rubare troppo tempo agli ascoltatori e, nel contempo, offrire informazioni semplici ed essenziali. Il podcast di DiWineTaste non avrà una programmazione precisa. Gli episodi saranno pubblicati con cadenza variabile, in accordo ai temi trattati. I nostri lettori dovranno semplicemente *abbonarsi* al nostro canale RSS del podcast o inserire il link nel proprio programma di gestione: <http://www.diwinetaste.com/podcast.php?c=1>

Sommario

Podcast e Seminari	1
GUSTO DIVINO	
Il Piacere del Vino	2
I Vini del Mese	4
EVENTI	
TasteUmbria: l'Italia del Vino si Incontra in Umbria	7
Notiziario	8
NON SOLO VINO	
Aquavitae	9
Wine Parade	10

DiWINEtaste OnLine

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

per il canale in italiano, <http://www.diwinetaste.com/podcast.php?c=2> per quello in lingua inglese. Oppure, semplicemente, cliccare nel bottone che trovate nella home page del nostro sito.

Le novità non finiscono qui. Da quasi venti anni mi occupo di formazione sui temi della degustazione sensoriale del vino, distillati, tè, caffè, birra, olio d'oliva e formaggi, oltre a corsi di formazione sulle tematiche legate alla ristorazione, cucina e servizio di sala. Con la nascita di DiWineTaste, i miei eventi sul vino sono stati organizzati totalmente con il patrocinio della mia pubblicazione, con appuntamenti mensili rivolti ai nostri lettori e storicamente svolti a Perugia, presso la Locanda dei Golosi, gestita con successo dai miei amici Emiliano, Manuele e Roberto. Il mese di novembre vedrà il debutto di un nuovo appuntamento per i nostri lettori e amici: i Seminari Cinque Diamanti. Si tratta di incontri dedicati allo studio e alla degustazione dei vini di cantine che hanno ricevuto i Cinque Diamanti per almeno un loro prodotto, pertanto, vini e cantine di eccellenza, rappresentanti della massima espressione enologica. La città che vede il debutto ufficiale dei nostri seminari è Milano, anche per soddisfare le tante richieste dei nostri lettori del nord Italia. Infatti, non si tratta di appuntamenti dedicati a Milano e ai milanesi, ma appuntamenti dedicati a tutti i lettori, in particolare a quelli dell'Italia settentrionale.

I seminari Cinque Diamanti saranno inaugurati con una delle più prestigiose e principali cantine d'Italia e ai suoi eccellenti vini: Arnaldo Caprai e il Sagrantino di Montefalco. Ho voluto che fosse proprio una cantina Umbra - fra le più alte espressioni enologiche della regione e d'Italia nel mondo - anche per il fatto che questa è la regione dove sono nato e della quale sono orgoglioso, così come sono orgoglioso del Sagrantino, vino immenso e unico. Un doveroso tributo alla mia terra. Il primo appuntamento è previsto per domenica 11 novembre 2012, alle ore 16:30, presso il Vinodromo di Milano. I seminari sono a numero chiuso e, proprio come i nostri eventi, è obbligatoria la prenotazione. Potete trovare maggiori informazioni e prenotare il Seminario Cinque Diamanti alla pagina eventi del nostro sito. Il podcast e i Seminari Cinque Diamanti si aggiungono quindi ai tanti servizi che offriamo ai nostri lettori, confidando che possano trovare il vostro apprezzamento e soddisfazione. Vi aspetto a Milano per il Seminario e, non da meno, a Perugia per il prossimo Evento dedicato a Cantine del Notaio. Scaricate il nostro podcast e buon ascolto!

Antonello Biancalana

GUSTO DIVINO

Il Piacere del Vino

La piacevolezza della bevanda di Bacco è un fattore in continua evoluzione, che subisce l'influsso della cultura e dei cambiamenti del gusto

Il vino, quando si resta nella virtù della moderazione, è certamente un piacere. Piacere di arricchirsi di una cultura millenaria, piacere della buona compagnia e della buona tavola - il vino, da sempre, chiama alla convivialità, bevanda dall'alto significato sociale - e, non da ultimo, piacere dei sensi. Il vino è anche espressione del genio dell'uomo, che ha saputo trasformare una materia fornita dalla Natura - l'uva - in bevanda eccelsa, controllando e interagendo con il processo *naturale* che, inevitabilmente, porterebbe alla creazione di aceto. Il vino, e il piacere del vino, chiede rispetto, non solo per la cultura e l'espressione dell'evoluzione del genere umano, ma anche per poterlo comprendere, per comprendere il piacere che può donare. In mancanza di rispetto, cioè quando a questo si sostituisce l'abuso e l'eccesso, il vino ricambia, parimenti, abusando della salute e della dignità di chi, sconsideratamente, gli manca di rispetto. Che poi, in definitiva, manca di rispetto solo a sé stesso. Questo vale per ogni cosa e il vino non fa eccezione: ogni cosa può essere "buona" o "cattiva" a seconda di come si usa o di come si abusa.

Il vino non è solo piacere dei sensi. La scienza medica da tempo ci informa che il saggio consumo di vino può portare anche a benefici per la salute, qualcosa che non si verifica di certo con l'eccesso. Le virtù e le qualità salutari del vino erano note già in tempi antichi: non solo era base di diverse bevande corroboranti, ma anche base per elisir a base di erbe. A questo proposito, è opportuno ricordare anche l'uso "medico" che si faceva in passato dei vini dolci, spesso prodotti con uve attaccate dalla muffa nobile, cioè dalla *Botrytis Cinerea*. Questi particolari e costosissimi vini, erano considerati alla stregua di farmaci, spesso prescritti dai medici per la riabilitazione dei malati. A causa del loro elevato costo e pregio, era un rimedio che non molti potevano permettersi, ovviamente, così come erano in pochi a poterlo versare nei calici, anche se per puro piacere. Appannaggio della classe abbiente e nobile, i vini dolci e passiti raramente si ritrovavano nelle tavole delle classi meno abbienti, salvi i casi nei quali si disponeva di una vigna e si *sacrificava* parte delle uve che, lasciata appassire, si usava per la produzione del vino dolce e, in ogni caso, letteralmente "centellinato".

Il vino, innegabilmente, ha suscitato l'interesse degli uomini per le sue qualità *edonistiche*, non solo per la sua capacità di dare piacere ai sensi. Da sempre alleato della buona tavola, nel corso della storia dell'umanità ogni pasto vedeva nel vino la scelta "naturale" per accompagnare i cibi. Questo, ovviamente, nei paesi nei quali la vigna era presente in modo esteso e radicato nelle culture e nelle economie locali, in particolare, i paesi del bacino Mediterraneo. Non solo a tavola, ma anche nei momenti di riposo, il vino ha da sempre accompagnato i "piaceri degli uomini", bevanda di elezione nei momenti sociali, informali o formali che siano. Bevanda solenne, dall'alto significato rituale, il vino è da sempre versato al termine di incontri importanti per suggellare il raggiungimento di un accor-

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XI - Numero 112, Novembre 2012

Pubblicazione a cura di
Antonello Biancalana

Redazione

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

Copyright © 2012 Antonello Biancalana, DiWineTaste

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

do o di un patto. Il brindisi, poi, è l'apice dell'augurio di buona salute e di buona compagnia: non manca mai nei momenti celebrativi.

A questo proposito, curiosa l'etimologia del termine *brindisi*, che nei paesi di lingua inglese diviene *toast*. Brindisi deriva dal tedesco *bring dir's*, letteralmente *porto a te (il bicchiere)* in forma di saluto e augurio. Nei paesi di lingua inglese si usa invece *toast*, il quale significato riconduce alla fetta di pane "tostato", poiché, in tempi antichi, gli Inglesi pare fossero soliti "inzuppare" del pane tostato nel bicchiere di vino prima di berlo. Curiosa anche la derivazione del celebre *cin cin*, diffusissimo in Italia. Pare sia stato introdotto dalla Cina meridionale ed era una forma di saluto cortese e amichevole adottata dai marinai che pronunciavano *qing qing*, dal significato *prego prego*. Il motivo per il quale questa formula si usi in Italia - in passato diffusa anche in altri paesi europei - è probabilmente dovuta al suono dei calici quando si "toccano" nel gesto del brindisi. Infine, di origine latina, la parola *prosit*, dal significato "che (ti) sia favorevole". In ogni caso, al vino si associa sempre un significato di benevolo augurio e di buona salute.

Piacere della buona tavola, piacere della buona compagnia, piacere di scambiarsi benevoli auguri, ma soprattutto, il piacere della qualità del vino. Da quando l'uomo ha scoperto come ricavare dal succo dell'uva una bevanda inebriante e gradevole, ha sempre cercato di renderla più piacevole e più buona. Inutile negarlo, intorno alla produzione del vino esiste - da sempre - una sorta di competizione su chi sia capace di produrre il vino più buono, quello capace di regalare la migliore piacevolezza ai sensi degli uomini. Ne sono la prova i pressoché infiniti dibattiti su questo tema, le opinioni, le guide e le prese di posizione:



L'aspetto è uno dei fattori che costituiscono la piacevolezza di un vino

tutti con il medesimo obiettivo di affermare e stabilire il vino migliore, cioè, più buono e piacevole, di maggiore qualità. Nella storia dell'umanità, il vino è probabilmente il prodotto della terra per il quale si è dibattuto maggiormente e si sono create competizioni, anche spietate, e per il quale si è posta una maniacale attenzione sulla sua qualità e sulla sua piacevolezza. Testimonianza di questo, i tanti riferimenti, le tante citazioni che già in tempi remoti riempivano libri e scritti, tutti a raccontare quale vino e quale zona fosse migliore.

Vista, olfatto, gusto, emozioni: sono tutte qualità che si chiedono a un buon vino per essere considerato piacevole. Il piacere del vino non è comunque di semplice determinazione, poiché altamente soggettivo e fortemente condizionato dal proprio umore, dalla propria cultura e, non da ultimo, da elementi sociali, psicologici e storici. La piacevolezza del vino, ma più propriamente il gusto per il vino piacevole, è decisamente cambiato nel corso della storia. Un vino prodotto ai tempi degli antichi Romani - per esempio - che seguiva canoni enologici e di gusto ritenuti piacevoli a quei tempi, con molta probabilità risulterebbe poco gradito al gusto degli uomini "moderni". Lo stesso, è parimenti probabile, potrebbe accadere per il contrario: il riferimento moderno del gusto e della piacevolezza del vino, risulterebbe per niente gradevole e piacevole agli antichi Romani.

Le testimonianze relative ai vini prodotti in tempi remoti, attribuiscono alla bevanda di Bacco un gusto tendenzialmente dolce oppure marcatamente dolce. Le descrizioni lasciano talvolta intuire anche un gusto tendenzialmente acidulo, probabilmente dovuto alla scarsa conoscenza enologica di quei tempi. L'enologia è una scienza che ha richiesto secoli di studio ed esperienza per comprendere il processo di vinificazione. Inoltre, è probabile che questo fosse dovuto alle difficoltà che si avevano nella conservazione del vino e nel portare a completamento la fermentazione. Queste considerazioni potrebbero spiegare l'usanza di diluire il vino con acqua - anche di mare, quindi salata - che si adottava in occasione dei simposi dell'antica Grecia e dei baccanali dell'antica Roma. Questa pratica lascerebbe pensare a un rimedio capace di mitigare sia la dolcezza, sia l'acidità del vino, quindi la sua bevibilità. A questo proposito, è bene ricordare che, a quei tempi, bere vino non diluito con acqua - quindi puro - era ritenuto sconsigliato e volgare.

Il vino, così come lo conosciamo oggi, cioè dal gusto secco, è il prodotto di un'evoluzione enologica e del gusto, una pratica che ha poco più di 400 anni di vita. Il miglioramento delle pratiche enologiche si deve in larga parte all'opera svolta in diversi monasteri d'Europa, in particolare degli ordini dei Benedettini, Cluniacensi e Cistercensi. Il vino, com'è noto, è un elemento fondamentale per la celebrazione dell'eucarestia nei riti cristiani, pertanto la vigna e il vino erano prodotti fondamentali all'interno dei monasteri. Questo consentì sia la salvaguardia della vite e del vino in Europa, sia lo sviluppo concreto e fondamentale dell'enologia e sarà proprio grazie a questa conoscenza che il vino divenne secco abbandonando il tradizionale gusto dolce. Ed è sempre grazie al lavoro svolto nei monasteri che si potrà perfezionare uno dei vini più celebri di tutti i tempi: lo Champagne. Com'è noto, questo celebre vino fu perfezionato nell'abbazia Saint-Pierre d'Hautvillers per opera di Dom Pierre Pérignon, anche se - va detto - la rifermentazione in bottiglia era una pratica già nota a quei tempi e

probabilmente originaria dell'Italia.

Il piacere del vino - e su questo, probabilmente, sono tutti d'accordo - è principalmente legato alla sua qualità e, quindi, alla mancanza di difetti. Va detto che, molto spesso, un vino "perfetto", privo di difetti apparenti o evidenti, può risultare anche *noioso*, troppo prevedibile nella sua esatta interpretazione. Negli ultimi venti anni, il piacere del vino e il modo di vedere il vino, ha subito così tanti cambiamenti, abbracciando nuovi stili e nuove mode, per poi rinnegarle e magnificare le caratteristiche un tempo considerate sgradevoli e grevi. Basti pensare, per esempio, alla moda, quasi ossessiva, così tanto in voga una ventina di anni fa e che ha visto come protagonista la *barrique*. A quei tempi, bastava anche solo pronunciare "barrique" o scriverla nelle etichette, per assicurarsi gran parte del successo commerciale. Ogni vino fermentato o maturato in *barrique*, doveva essere per forza di qualità, doveva essere certamente un vino piacevole e *buono*. Oggi si assiste a un'inversione di tendenza netta: solo il semplice accenno alla "barrique" provoca un sentimento quasi opposto, emblema della più alta omologazione enologica.

Allo stesso modo, dopo avere incoronato per decenni l'uso della tecnologia in cantina, capace di regalare vini impeccabili sul piano *tecnico*, ma con il "difetto" di produrre vini fin troppo simili fra loro, oggi si tende a tornare verso quei vini prodotti con tecniche "ancestrali". Ecco quindi che anche il minimo accenno di profumi riconducibili all'uso dei lieviti selezionati, oggi si tende, in termini generali e di *tendenza* - o forse, di opportunità - a classificare quel vino come "industriale". Se un tempo i profumi conferiti dall'attività dei lieviti erano segno di piacevolezza nel vino, oggi - per molti appassionati - quegli stessi profumi abbassano la piacevolezza del vino. Vini prodotti con tecniche, per così dire, meno rigorose, ma capaci di restituire al vino una dimensione sensoriale di "un tempo passato", proprio quel tempo, enologicamente parlando, tanto dileggiato e considerato "rozzo". Un tempo i vini fermentati o maturati in *barrique* - bianchi e rossi, senza distinzione - erano facilmente associati alla qualità e, quindi, alla piacevolezza. Oggi, invece, si tende a favorire l'espressione dell'uva e del territorio.

Questo aspetto è certamente auspicabile, anzi, fondamentale e irrinunciabile. Il gusto e la cultura dei consumatori del vino sono certamente cambiati rispetto a venti anni fa: sicuramente in questo tempo si è maturata una maggiore cultura e una migliore competenza analitica e critica. Questo fenomeno è certamente utile alla qualità e alla piacevolezza del vino: consumatori più attenti e "competenti", chiedono inevitabilmente ai produttori di produrre vini capaci di soddisfare questi requisiti, in altre parole, vini che incontrano il favore del mercato. Oggi, infatti, al vino si chiede non solo la qualità - che per certi aspetti è piuttosto soggettiva - ma anche la capacità di raccontare un territorio e le sue uve. Questi concetti non sono estranei al concetto di piacevolezza del vino poiché gratificano le aspettative psicologiche del consumatore che, spesso, è anche disposto ad accettare difetti palesi, a patto che sia un vino *diverso dal solito*.

Il piacere del vino, nel corso dei secoli, è cambiato e si è adattato secondo le *mode* e le abitudini delle società dove si produce. Non meno importante, il cambiamento - e con questo il *modello di piacevolezza* - è stato determinato anche dalle abitudini alimentari e dalla cucina. Bevanda, oggi più che mai,

dal significato edonistico, il vino - anche a tavola - deve sapere regalare piacevolezza incontrando i profumi e i sapori della cucina moderna. Un buon abbinamento enogastronomico, per esempio, aumenta il piacere della tavola ma anche del vino stesso. Di una cosa si può essere comunque certi: il piacere e il gusto del vino sono destinati a cambiare in futuro. Cambieranno i riferimenti della qualità ed evolverà, com'è naturale, il gusto degli uomini. O forse, torneranno *di moda* i gusti di un tempo lontano, forse più per un fatto nostalgico e romantico, qualcosa che, innegabile, stiamo vivendo anche in questi tempi.

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



Quartara 2008 Lunarossa (Campania, Italia)

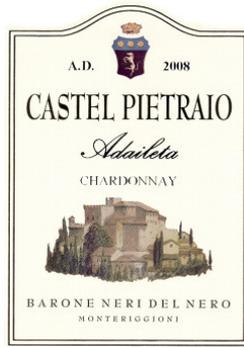
Uvaggio: Fiano

Prezzo: € 24,50

Punteggio: ◇◇◇◇◇

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

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



Adaileta 2008

Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)

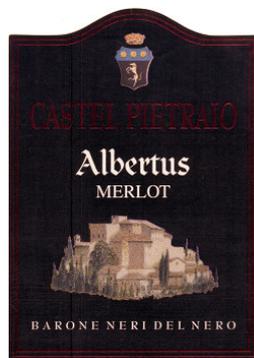
Uvaggio: Chardonnay

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆★

Adaileta si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di banana matura, pera e nocciola seguite da aromi di agrumi, vaniglia, biancospino, mela e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di susina, pera e nocciola. Adaileta fermenta e matura in barrique per 9 mesi a cui seguono almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasta con pesce e funghi, Carne bianca saltata, Pesce alla griglia



Albertus 2007

Fattoria di Castel Pietraio (Toscana, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Albertus si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di prugna, amarena e ribes seguite da aromi di mirtillo, viola appassita, vaniglia, tabacco, cacao, cuoio ed eucalipto. 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, ribes e amarena. Albertus matura per 15 mesi in barrique a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Marina Cvetic Merlot 2008
Masciarelli (Abruzzo, Italia)

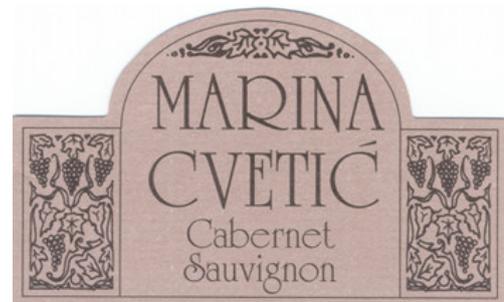
Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Marina Cvetic Merlot 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 prugna, amarena e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, mora, tabacco, vaniglia, cioccolato, macis, cuoio e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, ribes e amarena. Marina Cvetic Merlot matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Marina Cvetic Cabernet Sauvignon 2004
Masciarelli (Abruzzo, Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 48,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Marina Cvetic Cabernet Sauvignon si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso granato, impenetrabile alla luce. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, prugna e amarena seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, vaniglia, macis, cacao, liquirizia, cannella, tabacco ed eucalipto. In bocca ha buona corrispondenza in bocca, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di ribes, prugna e amarena. Marina Cvetic Cabernet Sauvignon matura per circa 24 mesi in barrique.

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



Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Diedri 2009
Dorigati (Trentino, Italia)

Uvaggio: Teroldego

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Diedri si presenta con un colore rosso rubino cupo 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 mirtillo, melagrana, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mora. Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Diedri matura per 12 mesi in barrique, 6 mesi in vasche d'acciaio e per 6 mesi in bottiglia.

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



Trento Brut Riserva Methius 2006
Dorigati (Trentino, Italia)

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

Prezzo: € 33,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Trento Brut Riserva Methius si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e sfumature giallo verdolino, molto trasparente, perlage fine e persistente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di banana, mela e crosta di pane seguite da aromi di pera, nocciola, kiwi, lievito, susina, pompelmo, burro, biancospino e ananas. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mela, banana e pompelmo. Una parte dello Chardonnay del vino base fermenta in

barrique. Trento Brut Riserva Methius rifermenta in bottiglia sui propri lieviti per 5 anni.

Abbinamento: Pesce arrosto, Crostacei alla griglia, Paste e risotti con pesce, Carne bianca arrosto



Brunello di Montalcino Montosoli 2007
Altesino (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 65,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Brunello di Montalcino Montosoli si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mirtillo, mora, vaniglia, tabacco, cioccolato, cannella, macis, liquirizia e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e mora. Brunello di Montalcino Montosoli matura per 4 anni in botte, 4 mesi in barrique e 4 mesi in bottiglia.

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



Brunello di Montalcino Riserva 2006
Altesino (Toscana, Italia)

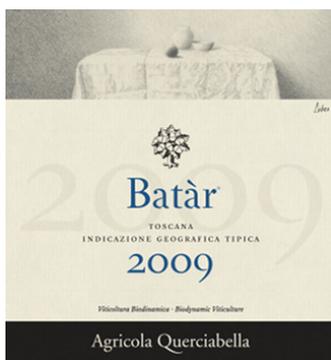
Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 55,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Brunello di Montalcino Riserva si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso aranciato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di prugna, amarena e viola appassita seguite da aromi di mora, mirtillo, lampone, tabacco, vaniglia, cioccolato, cannella, cuoio, liquirizia, macis e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e piacevole freschezza, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e mora. Questo Brunello di Montalcino Riserva matura per 5 anni, dei quali almeno 3 in botte e 6 mesi in bottiglia.

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



Batàr 2009
Querciabella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Chardonnay (50%), Pinot Bianco (50%)

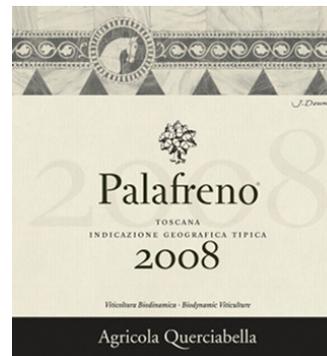
Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Batàr si presenta con un colore giallo dorato brillante e sfumature giallo dorato, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mela, susina e nocciola seguite da aromi di pera, banana, bergamotto, miele, vaniglia, pompelmo, pesca, ginestra, biancospino e minerale. In bocca ha ottima corrispondenza

con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di banana, nocciola e pompelmo. Batàr fermenta e matura in barrique per 9 mesi.

Abbinamento: Pesce arrosto, Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Carne bianca stufata



Palafreno 2008
Querciabella (Toscana, Italia)

Uvaggio: Merlot

Prezzo: € 100,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Palafreno si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di ribes, amarena e violetta seguite da aromi di prugna, mirtillo, vaniglia, tabacco, pepe rosa, cioccolato, cuoio, cannella, macis ed eucalipto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes, amarena e mirtillo. Palafreno matura per 18 mesi in barrique.

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

EVENTI

TasteUmbria: l'Italia del Vino si Incontra in Umbria

Si è svolta a Montefalco la prima edizione di TasteUmbria, un incontro con ventisette produttori italiani e i loro vini

Si è svolta, dal 19 al 21 ottobre, la prima edizione di TasteUmbria, in occasione della quale alcuni fra i migliori produttori di vino italiani si sono dati appuntamento a Montefalco, presentando i propri vini alla stampa internazionale. L'iniziativa nasce grazie all'idea di cinque produttori dell'Umbria - Fattoria Colleallodole, Villa Mongalli e Tabarrini di Montefalco, Roccafiore di Todì e Madrevite di Castiglione del Lago - che hanno deciso di mettere a confronto i propri vini con quelli di altri produttori italiani. Sono stati infatti degustati e messi a confronto, secondo il metodo della *degustazione alla cieca*, 14 vini bianchi e 19 vini rossi, sottoposti al giudizio di



La degustazione dei vini rossi a TasteUmbria

esperti e giornalisti provenienti da tutto il mondo. Va detto che non si è trattata di una competizione enologica, ma semplicemente di un banco di assaggio con lo scopo di fare conoscere alcune delle eccellenze enologiche d'Italia, compresi i migliori vini dei cinque produttori Umbri che hanno organizzato la manifestazione.

TasteUmbria è stata anche un'occasione per fare conoscere e apprezzare agli ospiti esteri, le bellezze monumentali e gastronomiche dell'Umbria - da sempre conosciuta come il "Cuore Verde d'Italia" - favorendo la promozione turistica della regione. I primi due giorni della manifestazione si sono concentrati prevalentemente sulla promozione del turismo enogastronomico dell'Umbria, con visite alle cantine dei cinque produttori che hanno organizzato la manifestazione. TasteUmbria ha visto il suo momento più significativo con la degustazione alla cieca dei vini delle cantine partecipanti, un momento che ha idealmente unito l'intero Paese nell'unico obiettivo di fare conoscere i loro territori e le loro eccellenze enologiche. Gli oltre 60 giornalisti ed esperti del settore, italiani e stranieri, hanno potuto quindi confrontarsi con le tante espressioni enologiche, tutte raccolte in un'unica opportunità, portando nei calici varietà e vini da quasi tutte le regioni d'Italia.

Questo l'elenco dei ventisette produttori che hanno messo a confronto le loro migliori produzioni a TasteUmbria: Giacomo Fenocchio, Ettore Germano, Köfererhof - Günther Kerschbaumer, Tenuta Ansitz Waldgries, Ronco del Gelso, Aldo Rainoldi, Inama, Nicolis, La Cerbaiola - Salvioni, Isole & Olena, Le Macchiole, La Fornace, Fattoria San Lorenzo, La Valentina, Valentini, Pietracupa, Nanni Copè, Morella, Elena Fucci, Passopisciaro, Girolamo Russo, Graci, Fattoria Collealodole, Madrevite, Roccafiore, Tabarrini e Villa Mongalli. La bella e interessante giornata - che si è svolta presso la cantina Tabarrini di Turrina di Montefalco, immersa nel verde paesaggio Umbro - è iniziata con la degustazione dei vini bianchi e rossi, seguita da un momento conviviale, nel quale sono stati serviti i vini di tutti i produttori presenti, consentendone l'apprezzamento con la buona tavola. Il pomeriggio è stato dedicato alla visita turistica delle località di Bevagna e Montefalco, per poi concludersi con una cena, a base di piatti tradizionali a base di pesce di lago e servita nell'isola Polvese del lago Trasimeno. I partecipanti hanno raggiunto la suggestiva isola a bordo di un battello nel quale è stato servito un aperitivo con i vini dei

produttori partecipanti.

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.

Lambrusco Emilia IGT, i Produttori Sono d'Accordo

Il Lambrusco, da sempre, è il vino emiliano per eccellenza. Il 9 ottobre l'impegno dei produttori nel ribadire questo concetto e tutelare la tipicità del Lambrusco Emilia IGT ha compiuto un importante passo avanti, con il Pubblico Accertamento che si è svolto a Modena su convocazione del MIPAAF e della Regione. In un'ora di consultazione, i produttori vinicoli emiliani hanno ribadito il loro sì al nuovo disciplinare che consente la presa di spuma solo nelle province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza e in parte di quelle di Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna, Mantova e Cremona. «Alla riunione di Pubblico Accertamento sono pervenute 5.423 deleghe e tra i presenti non si sono levate voci contrarie al testo proposto.» commenta Ermi Bagni, direttore del Consorzio per la tutela dei vini dell'Emilia IGT, che rappresenta il 70% delle cantine che utilizzano questa denominazione. «Quello che più ci fa piacere è proprio la consapevolezza dimostrata dai produttori dell'importanza di questa evoluzione normativa e la loro determinazione a portarla avanti.»

Il Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna Gian Alfonso Roda sottolinea la portata delle modifiche proposte: «Il Lambrusco rappresenta il 2,5% del vino italiano ed è prodotto in Emilia Romagna da più di 8.000 cantine. Per la qualità che ha raggiunto questo vino è oggi sempre più apprezzato in Italia e sui mercati internazionali. Le vendite all'estero si avvicinano a 200 Milioni di Euro, pari al 65% del totale dell'export Emiliano Romagnolo di vino. La modifica al disciplinare dell'Emilia IGT sarà dunque di grande impatto ed è particolarmente importante perché fornisce regole precise volte ad associare più strettamente il Lambrusco al territorio, dando slancio al brand e facilitando l'attività di controllo.»

Il 30 ottobre il disciplinare, il primo nel settore vitivinicolo italiano a seguire l'iter europeo, sarà esaminato dal Comitato Nazionale Vini e, in caso di approvazione, alla Commissione Europea. Se gli sviluppi confermano gli auspici nei primi mesi del 2013 i produttori emiliani potranno brindare alla convalida del nuovo disciplinare da parte di Bruxelles.

A Firenze le Capitali del Vino

Dal 4 all'8 novembre 2012, in concomitanza con Florens 2012, Firenze ospiterà l'Annual General Meeting delle Capitali del vino. La scelta è caduta su Firenze, in concomitanza con il 500° anniversario della morte di Amerigo Vespucci, e il summit si svolgerà in collaborazione con la biennale della cultura

“Florens 2012” e con la biennale enogastronomica.

L'Annual General Meeting del Great Wine Capitals sarà un'occasione unica, in cui i rappresentanti delle nove capitali mondiali della produzione vitivinicola, che rappresentano Bordeaux (per la Francia), Mainz (per la Germania), Porto (per il Portogallo), Bilbao La Rioja (per la Spagna), San Francisco - Napa Valley (per gli Stati Uniti), Capetown (per il Sud Africa), Mendoza (per l'Argentina), Christchurch-South Island (per la Nuova Zelanda), oltre a Firenze per l'Italia, si incontreranno per sviluppare insieme programmi di cooperazione internazionale, per promuovere il turismo del vino e per facilitare scambi economici, culturali e accademici incentrati su questa risorsa, agricola e culturale al contempo.

Molti gli appuntamenti in programma, alcuni tecnici, altri aperti al grande pubblico e altri ancora riservati alla stampa specializzata. Si segnala in particolare la degustazione internazionale all'Hotel Bernini “God Save the Great Wine Capitals!” il 6 novembre alle 19, quando, con la collaborazione dell'Associazione Italiana Sommeliers, sarà possibile assaggiare una selezione dei migliori vini per ciascuna delle città/regioni presenti, oltre che delle aziende locali, grazie alla presenza dei quattro consorzi vitivinicoli della provincia (Chianti, Chianti Classico, Chianti Rufina, Chianti Colli fiorentini).

Giovedì 8 novembre, nel Museo degli Argenti in Palazzo Pitti, si terrà la premiazione del “Best Of Wine Tourism Award”, premio internazionale, assegnato ogni anno alle migliori strutture ricettive - che si sono distinte per dettagliate specializzazioni inerenti al settore vino - individuate dalle giurie delle nove capitali. Per informazioni www.agmfirenze2012.com



NON SOLO VINO

Aquavitae

Rassegna di Grappe, Distillati e Acqueviti

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



Grappa Cuore di Vinsanto Stravecchia Nannoni (Toscana, Italia)

Materia prima: Vinaccia di Vinsanto

Prezzo: € 59,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questa grappa si presenta con un colore giallo dorato brillante, limpida. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di miele, nocciola, tabacco, fico secco, cioccolato, liquirizia, dattero e uva passa, con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è intensa con pungenza dell'alcol percettibile e che tende a dissolversi rapidamente, ottima corrispondenza con il naso, dolcezza equilibrata, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con ricordi di miele, uva passa e fico secco. Questa grappa è distillata in alambicco discontinuo a caldaiette di vapore e matura per 18 mesi in botti di rovere francese.



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

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