

# DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Anno XI - Numero 113, Dicembre 2012

## Giovani e Novello

In questi giorni sono state diffuse due notizie che, a modo loro, fanno riflettere. La prima è che i giovani preferirebbero vini “semplici, freschi e socializzanti”, più diretti e con meno legno. La seconda è che il vino novello, sia in Italia sia in Francia, sta registrando notevoli riduzioni di vendite e di produzione, a causa di un drastico calo di richieste. Le due notizie, fanno riflettere poiché, confrontando la prima con la seconda, sembrerebbero contrastanti. È chiaro che non intendo mettere in discussione o dubitare della veridicità delle due notizie - la prima frutto di un’inchiesta, la seconda frutto di un “dato di fatto” - ma è bizzarro come i due aspetti si contraddicano a vicenda. I giovani chiedono vini semplici, immediati, freschi, con meno legno e, guarda il caso, il vino novello è uno di quei vini che maggiormente soddisfa questi requisiti. E come si spiega, quindi, che il novello abbia perso gran parte del suo successo, considerando, inoltre, che il suo prezzo varia in genere dai 5 ai 10 euro, spesso anche meno, cioè un prezzo allettante per i giovani che vivono - come tutti - tempi di crisi economica e precarietà?

Iniziamo dal novello. Questo stile di vino nasce nell’AOC Beaujolais, in Francia, nella quale denominazione è previsto il cosiddetto *Beaujolais Nouveau*, cioè il “Beaujolais Nuovo”. In questa zona l’uva Gamay è regina dei vigneti, più precisamente, il *Gamay Noir à Jus Blanc*, da non confondere con il *Gamay Teinturier*. Proprio con quest’uva si produce il “vino nuovo” destinato a un pronto consumo e notoriamente posto in vendita il terzo giovedì di novembre, al grido di *Le Beaujolais est arrivé!* (Il Beaujolais è arrivato). Questo stile di vino - che in Italia prende il nome di “novello” - è prodotto con una tecnica enologica specifica, detta macerazione carbonica, che consente la produzione di vino in tempi piuttosto rapidi. Grazie alla particolare tecnica - le uve sono poste in contenitori a tenuta stagna nei quali si sviluppa naturalmente una saturazione di anidride carbonica - consente di produrre vini dalla spiccata aromaticità di frutta, vini “semplici, freschi e immediati”, proprio quello stile di vino che sembrerebbe essere così gradito ai giovani. Un vino socializzante, senza dubbio: in Italia, per esempio, il novello ha praticamente sostituito l’usanza consumare il vino ancora in fermentazione con le caldarroste

nelle spensierate sere fra amici.

Il vino novello ha visto il suo massimo splendore negli anni 1990 e nei primi anni 2000, con picchi di produzione che hanno raggiunto anche 18 milioni di bottiglie. A quei tempi era piuttosto difficile trovare una cantina che non producesse novello - vino che assicurava un discreto profitto sul bilancio annuale - mentre oggi il numero di produttori è decisamente ridimensionato. Secondo le stime, nel 2012 in Italia sono state prodotte “appena” 4 milioni di bottiglie, meno di un quarto rispetto al 2002. A nulla è valso l’aiuto e le agevolazioni che sono state introdotte con un apposito decreto ministeriale che - di fatto - ha semplificato la produzione di questo vino, compresa la variazione della data dalla quale si può iniziare la commercializzazione. Com’è noto, in Italia il novello poteva essere posto in vendita dalla mezzanotte del 6 novembre: con il nuovo decreto la vendita è stata - e sarà - anticipata al 30 ottobre. Certamente innegabile che negli ultimi anni la vendemmia è fortemente anticipata rispetto al passato, pertanto anche il novello è “pronto” in anticipo rispetto al passato. Di certo, anticipare la vendita, significa anche “anticipare” il profitto. Un buon aiuto che, in questi tempi, è provvidenziale.

L’indagine sul vino e i giovani, che non metto di certo in dubbio, è stata condotta dal professor Gabriele Micozzi dell’Università Politecnica delle Marche, sembrerebbe mettere in discussione, o meglio, non giustificerebbe il calo delle vendite del novello. Secondo questa indagine, la maggioranza dei giovani, di età compresa fra 18 e 35 anni, vorrebbe un vino più fresco, immediato, semplice, spiritoso, senza legno e socializzante. Fra i vini che, secondo i giovani, rientrano in questi criteri, troviamo Prosecco, Lambrusco, Chianti, Montepulciano d’Abruzzo e i vini prodotti con le uve Sangiovese, Chardonnay e Moscato. Ma non il novello. Il vino segue delle mode - e questa non è una scoperta - e certamente il novello è stata una grande moda e, nonostante abbia molte delle qualità apprezzate dai giovani, non rientra nelle loro preferenze. Segno della crisi o segno che si è esagerato in qualche modo? Oppure segno che i produttori di vini e uve oggi apparentemente apprezzate dai giovani, sono stati capaci di conquistare gli in-

### 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

### Sommario

Giovani e Novello . . . . .	1
GUSTO DIVINO	
L’Importanza della Degustazione . . . . .	2
I Vini del Mese . . . . .	4
EVENTI	
Notiziario . . . . .	7
NON SOLO VINO	
Aquavitae . . . . .	9
Wine Parade . . . . .	9

teressi dei giovani in modo più efficace rispetto a quelli che producono novello? Eppure molti di questi, producono anche il novello.

Altro aspetto che emerge da questa indagine, è il fatto che i giovani sembrerebbero gradire poco l'intermediazione di "esperti del vino", colpevoli - a quanto pare - di avere reso il vino "difficile" e poco comprensibile, preferendo un approccio decisamente più semplice. Anche questo fa molto riflettere. Sarà forse il segno di tempi fin troppo *leggeri*, nei quali la gente preferisce riflettere poco - o per niente - lasciando ad altri la fatica di pensare e scegliere al posto loro. Questo lo ritengo pericoloso, molto pericoloso. Per anni abbiamo raccontato e sostenuto l'importanza di tutti quegli elementi fondamentali ed essenziali per la produzione di vino di qualità, di espressioni territoriali uniche e irripetibili. Ogni vino è diverso da ogni altro. Ogni bottiglia è diversa da qualunque altra. Se non si ha la volontà e la curiosità di comprendere questi importanti aspetti, significa che il futuro sarà molto agevolato per tutti quei produttori - in maggioranza di fattura squisitamente industriale - che potranno offrire vini semplici, freschi, diretti, senza complicazioni e spiritosi, ma di dubbia qualità. Una pericolosa strada verso il ritorno dell'omologazione, un periodo già visto e rivisto, non solo per il vino.

Non sto sostenendo che il vino debba essere "difficile e per pochi", perché anche questo è parimenti pericoloso, molto pericoloso oltre che sciocco. Il vino è cultura, espressione di tradizioni profonde e solide, è la bevanda sulla quale è cresciuta la nostra civiltà, un patrimonio di inestimabile valore, storia e significato. Sempre in accordo a questa indagine, i giovani preferirebbero che siano a vignaioli a parlare del loro vino. Giusto, giustissimo, ineccepibile. Ma è bene fare attenzione: essere vignaioli non significa necessariamente fare vino o fare vino di qualità. Non tutti i vignaioli, in quanto tali e comunque encomiabili, sanno fare vino buono e genuino. Le storie sono belle e affascinanti, ma a volte nascondono insidie. Cari giovani, non permettete che vi usino per soddisfare interessi per i quali non riceverete nessun beneficio. Quando vi accostate a un vino, fatelo con consapevolezza e responsabilità: non solo evitando il deplorabile eccesso della quantità, ma soprattutto per l'apprezzamento della qualità e della cultura che il vino esprime. Perché spetterà a voi prendere in mano il testimone e continuare la storia del vino verso il futuro - che è vostro - ricordando che, se mancate di rispetto al vino, il vino non vi rispetterà. Se lo tratterete con superficialità, anche il vino vi tratterà con superficialità. E lo stesso faranno certi produttori senza scrupoli, pronti a produrre vini semplici e freschi - co-

me piacciono a voi - ma non proprio salubri. Avvicinatevi al calice e ascoltatelo, sempre. Andate oltre l'apparenza di chi sa "infocchettare una bella storia speculando sulle emozioni e sui sentimenti" e puntate alla sostanza. La vostra. Che è solo vostra e che nessuno ha il diritto di calpestarla. E questo dipende solo da voi.

Antonello Biancalana



GUSTO DIVINO

## L'Importanza della Degustazione

Degustare in senso critico e analitico un vino, o qualunque bevanda o cibo, è un atto di consapevolezza e di rispetto, una pratica essenziale per la comprensione

L'arte dei sensi. Così si potrebbe definire la degustazione critica e analitica di un vino, parimenti, di un cibo o di una bevanda. Restiamo affascinati di fronte a un quadro o a una scultura, rapiti dalla bellezza di una poesia e dei suoi versi, magnificamente stupiti dall'ascolto di una sinfonia. Allo stesso modo, si può essere affascinati da un cibo, dal modo con il quale è stato confezionato dal punto di vista estetico, dalle sensazioni organolettiche che può suscitare alla vista, all'olfatto e al gusto. Un vino - e qualunque bevanda - può regalare ai sensi le stesse sensazioni, le stesse emozioni. Se è vero che l'espressione della pittura, della scultura, della letteratura e qualunque altra forma di espressione dell'estro umano si eleva alla nobiltà dell'arte, lo stesso vale - senza distinzione - per quello che riguarda i sensi in senso generale, compresi olfatto e gusto. Ogni vino, ogni cibo, ogni bevanda, è capace di suscitare emozioni attraverso i sensi, siano esse negative o positive, proprio come un quadro o una poesia.

Contemplare un quadro, ammirare una scultura, *sentire* una poesia o ascoltare una sinfonia, sono tutti atti di "degustazione" di un'espressione artistica, cioè la comprensione critica e analitica di quello che si percepisce attraverso i sensi e le emozioni. Poiché ogni senso ha pari nobiltà e dignità, anche il gusto e l'olfatto - sensi primari per la percezione di sapori e odori - non fanno eccezione, benché, il gusto in particolare, siano considerati stimoli più *semplici* e *grossolani*. Il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach osservò - giustamente - che "l'uomo è ciò che mangia", consacrando l'atto dell'alimentazione non solo alla necessità di sopravvivenza, ma anche alla consapevolezza dell'unione del corpo e della psiche: per pensare meglio è necessario alimentarsi meglio. La consapevolezza di ciò che si mangia o si beve, passa innegabilmente per gli stimoli, positivi e negativi, del gusto e dell'olfatto, un atto critico che non può essere considerato in modo leggero e superficiale. Non solo per la qualità di quello che si accetta come cibo o bevanda che diventeranno parte di noi stessi e di quello che saremo, ma

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Anno XI - Numero 113, Dicembre 2012

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 © 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](mailto:Editorial@DiWineTaste.com)

anche per il rispetto che il cibo e le bevande meritano, nel bene e nel male.

L'atto della degustazione non comprende unicamente aspetti edonistici o effimeri, esprime - in modo profondo e alto - un atto di cultura e di rispetto sia per i mezzi e i materiali che compongono l'oggetto della degustazione, ma anche per le persone, i luoghi, le idee e la tradizione che ne hanno consentito la creazione. Inoltre, è un atto di rispetto verso sé stessi, alto e nobile, poiché aumenta la propria consapevolezza relativamente a quello che offre nutrimento per il corpo e lo spirito. Questo aspetto, certamente non banale, consente inoltre di accrescere la propria cultura e la propria conoscenza su quello che si degusta e si apprezza, diminuendo, nel contempo, la propria ignoranza. Consumatori o fruitori consapevoli e attenti, costringono i produttori alla cultura e alla produzione di una maggiore qualità, poiché ciò che è considerato di bassa qualità, non sarà apprezzato. Questo concetto, applicato al vino, costringe i produttori a "creare" vini migliori, più buoni e salutari, più rispettosi per l'ambiente e per i consumatori.

Si riconosce un vino buono perché si conosce un vino buono, soprattutto per lo spietato criterio del confronto con i vini cattivi. Il confronto richiede appunto un'analisi critica, la quale efficacia è direttamente proporzionale all'attenzione e allo scrupolo che si pone in questa operazione. Se esistono vini cattivi è perché i consumatori sono poco attenti e poco esigenti, con poca o scarsa volontà critica, incuranti di quanto "bevono", spesso sfruttati da chi specula nell'ignoranza. Il vino di qualità ha costi decisamente maggiori rispetto a un vino mediocre o pessimo - va da sé, con le dovute eccezioni - una condizione che implica, non da ultimo, la capacità e la possibilità del consumatore ad acquistare un vino di qualità. In mancanza di questa possibilità, si finisce per "accontentarsi" oppure a non accettare questo compromesso. Il grande enologo Émile Peynaud ha riassunto con queste parole l'importanza della consapevolezza del consumatore nei confronti del vino: «Siete voi (consumatori) che in un certo senso fate la qualità. Se ci sono vini cattivi è proprio perché ci sono dei cattivi bevitori. Il gusto è conforme alla rozzezza dell'intelletto: ognuno beve il vino che merita».

Quanto espresso da Émile Peynaud potrebbe essere considerato - in modo superficiale - come una dichiarazione discri-

minatoria: in realtà è una sincera esortazione per i consumatori a divenire più attenti e critici, evoluti ed esigenti. E questa è una scelta. Non si tratta, semplicemente, di bere solamente vini buoni. Del resto, qualunque degustatore conosce il valore del vino meno buono, o perfino cattivo, come momento di importante studio. Si può definire e riconoscere il *buono* proprio grazie all'esistenza e al confronto con il *cattivo*. È un invito all'ascolto dei propri sensi e del proprio senso critico, un invito a non bere qualunque cosa che troviamo nel calice, e se proprio dobbiamo farlo, che sia fatto con senso critico e con consapevolezza. Il gusto è una forma di cultura, fortemente condizionato dagli influssi sociali, storici, psicologici e comunque soggettivo. Ma è anche qualcosa che può essere coltivato, apprezzato, migliorato, ma soprattutto ascoltato con l'attenzione che merita.

La degustazione sensoriale, analitica e critica, è una pratica essenziale e importante per la coltivazione del gusto, per l'acquisizione della consapevolezza del "bere bene". Bere bene significa, innanzitutto, rispetto per sé stessi, imparare a scegliere in modo responsabile e consapevole, rifiutare quello che è palesemente "cattivo" e viene proposto come "buono". Il successo commerciale e sociale del *non buono*, è spesso favorito dalla vendita di un'immagine, di un sogno, della promessa del raggiungimento di uno stato sociale e personale "eletto" e garantita dal consumo di un prodotto. Se poi si valuta quel prodotto in modo critico e analitico, spesso si scopre che si tratta di qualcosa di mediocre, se non pessimo, anche poco salutare. Il messaggio proposto da certe pubblicità di vini e bevande alcoliche è significativo in questo senso. Spesso, molto spesso, il messaggio pubblicitario non si concentra sulla qualità del prodotto in quanto tale, piuttosto su quello che si potrebbe ottenere a livello sociale e personale consumando quel prodotto.

I motivi della degustazione sensoriale sono molteplici. Si degusta per verificare la corrispondenza di un vino alla sua categoria, per valutare la sua *qualità oggettiva e tecnologica*, ma anche per il semplice gusto di verificare il personale gradimento verso un vino. La degustazione, anche svolta a titolo puramente personale, ricopre un ruolo fondamentale. La degustazione professionale, nella quale si è chiamati alla valutazione oggettiva di un vino, richiede esperienza e capacità - qualità che si acquisiscono unicamente con la pratica - non può permettersi la "debolezza" della soggettività. Questo fondamentale requisito è invece del tutto trascurabile quando la degustazione è svolta per fini puramente personali. Per il degustatore professionista, definire in termini negativi un vino solo perché non incontra il proprio gusto, è una leggerezza imperdonabile che lede all'attendibilità e affidabilità del suo lavoro. In altre parole, non si può valutare in termini negativi un vino solo perché è prodotto con una varietà di uva che non trova il gradimento personale.

A parte le considerazioni di tipo personale, che si esprimono, in definitiva, con un parere positivo o negativo, "mi piace" o "non mi piace", il valore della degustazione sensoriale va ben oltre. Anche quando svolto per motivi del tutto personali - importanti tanto quanto quelli "oggettivi" - la degustazione sensoriale deve essere condotta con scrupolo e attenzione. Questo non significa che a ogni sorso di vino si debba restare concentrati e attenti a quello che si sta assaggiando, ma di certo questa attenzione deve essere usata, quanto meno, al primo sorso, al primo incontro con un vino. Il vino è una bevanda dall'al-



Un calice e bottiglie di buon vino: tutto è pronto per iniziare la degustazione sensoriale

to significato sociale, pertanto è anche indispensabile saperne godere gaiamente e in condivisione della buona compagnia. Porre comunque attenzione al primo sorso, al primo approccio con un vino, è comunque fondamentale per la costruzione del "rapporto" che si avrà con quel determinato vino e di come e quanto si intende apprezzare.

Il primo approccio con il vino, affrontato con attenzione e consapevolezza, assume un'importanza fondamentale: determinare - nei limiti delle proprie capacità e possibilità - la presenza di difetti, possibilmente, di sofisticazioni o pratiche enologiche *eccessive*. Anche a titolo soggettivo, un buon vino non è solamente un vino che incontra il proprio favore e apprezzamento, è - prima di tutto - un vino con la minore quantità possibile di difetti. Va da sé, per difetti si intendono anche eventuali sofisticazioni: non solo buono e senza difetti, ma anche genuino e salutare. A titolo di completezza, va anche detto che certi "difetti" possono risultare soggettivamente gradevoli o quando presenti in certi vini. Un esempio su tutti, i vini fortificati come Marsala o Jerez, nei quali ciò che è considerato un grave difetto - l'ossidazione - diviene caratteristica primaria e ricercata, spesso dominante, in questo stile di vini.

Quello che invece dovrebbe essere applicato con scrupolo attraverso la degustazione analitica e critica - anche a titolo puramente personale - è il rifiuto della presenza di certi difetti nel vino, anche nel caso in cui questi siano giustificati dai produttori, spesso in modo *fantastico*, e proposti come indicatori di genuinità. Un difetto, di qualunque natura o causa, resta sempre e comunque un difetto. A meno che, il difetto, non risulti gradito al proprio gusto. Non è un caso se, nella pratica della degustazione sensoriale, la prima analisi che si conduce, in ogni fase - vista, olfatto e gusto - è proprio la valutazione della presenza di difetti e di come e quanto questi influiscono sul vino. Solo dopo avere valutato l'eventuale presenza di difetti, si procede con la valutazione delle qualità positive. Questo metodo, di fatto, definisce un modello di riferimento specifico: la qualità del vino si esprime principalmente dalla presenza del minore numero di difetti possibile.

Definire cosa sia un difetto nel vino, non è cosa semplice. Alcuni difetti sono considerati tali sulla base di presupposti *scientifici e tecnologici*, spesso segno dell'incuria e dell'imperizia applicata durante la produzione. Un esempio su tutti è la presenza di aromi e sapori riconducibili all'aceto, segno inconfutabile dell'azione dei batteri acetici. Anche le contaminazioni batteriche, spesso dovute all'incuria nelle procedure di conservazione e stabilizzazione, oppure da una scarsa igiene, portano alla presenza di aromi e sapori definibili come difetti. L'eccesso di tecnologia, come per esempio dosi elevate di anidride solforosa o di lieviti selezionati, pratiche di filtrazione eccessive, sono da considerarsi alla stregua di difetti e sono ben percettibili al naso e in bocca. In altre parole, qualunque fattore presente nel vino capace di diminuire il potenziale di espressione varietale delle uve, del territorio e della tipologia, è da considerarsi alla stregua di difetto.

La definizione di difetto segue, in ogni caso, criteri puramente personali. A titolo di esempio, ci potrebbero essere dei soggetti che trovano gradevole un vino con evidenti difetti di spunto o di ossidazione, mentre per altri sono considerati del tutto sgradevoli. La degustazione sensoriale non consente comunque l'identificazione del vino perfetto, senza difetto alcuno, nemmeno minimo, poiché questo è utopico. Inoltre, un

vino perfetto, ma anche tendenzialmente perfetto, potrebbe risultare *noioso*, privo di personalità e carattere. A volte, certi difetti, quando il loro contributo è marginale e discreto, tale da passare "inosservato", può contribuire alla piacevolezza di un vino. La degustazione sensoriale, in definitiva, è una tecnica che qualunque appassionato di vino dovrebbe praticare con scrupolo e farne il migliore alleato nella scelta e nell'apprezzamento del vino. Anche, e non solo, per smascherare certe *speculazioni enologiche* di certi produttori, scaltri o incapaci, che vorrebbero farci "bere" qualunque favola, pur di raggiungere il loro obiettivo. Che spesso, non coincide con l'interesse del consumatore, né economico, né salutare.

## 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



### Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Rive di Col San Martino La Primavera di Barbara 2011 Merotto (Veneto, Italia)

Uvaggio: Glera (90%), Perera (10%)

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◇◇◇◇

Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Rive di Col San Martino La Primavera di Barbara 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 verde, pera e glicine seguite da aromi di ananas, mandarino, biancospino, ginestra, ananas e susina. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole dolcezza. Il finale è persistente con ricordi di mela verde, pera e ananas. Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Rive di Col San Martino La Primavera di Barbara fermenta in autoclave per circa 60 giorni.

Abbinamento: Risotto con crostacei, Crostacei alla griglia, Flan di verdure



**Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut Rive Col di San Martino Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2011**  
**Merotto (Veneto, Italia)**

Uvaggio: Glera

Prezzo: € 11,50

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Valdobbiadene Superiore si presenta con un colore giallo verdolino intenso 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, glicine e pera seguite da aromi di biancospino, ananas, minerale, pesca, susina e agrumi. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco effervescente e fresco, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, pera e susina. Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut Rive Col di San Martino Cuvée del Fondatore Graziano Merotto fermenta per 50 giorni in autoclave a cui segue una permanenza sui propri lieviti per ulteriori 120 giorni.

*Abbinamento: Antipasti di pesce e crostacei, Crostacei saltati, Pasta e risotto con crostacei*



**Sagrantino di Montefalco Colle alle Macchie 2006**  
**Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 45,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sagrantino di Montefalco Colle alle Macchie si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna

e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, cuoio, cioccolato, tabacco, macis, tamarindo, pepe nero e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, amarena e prugna. Sagrantino di Montefalco Colle alle Macchie matura per 36 mesi in barrique a cui seguono 42 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Sagrantino di Montefalco Passito Colle Grimaldesco 2007**  
**Tabarrini (Umbria, Italia)**

Uvaggio: Sagrantino

Prezzo: € 35,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Sagrantino di Montefalco Passito Colle Grimaldesco si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e viola appassita seguite da aromi di amarena, mirtillo, tamarindo, cioccolato, macis, cannella, vaniglia, smalto e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e tannico, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di mora, prugna e amarena. Sagrantino di Montefalco Passito Colle Grimaldesco matura per 30 mesi in botte a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Pasticceria secca, Formaggi stagionati, Dessert di cioccolato*



**Poggio ai Chiari 2004**  
Colle Santa Mustiola (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (95%), Colorino (5%)

Prezzo: € 34,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Poggio ai Chiari si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso arancio, 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 lampone, vaniglia, liquirizia, macis, tabacco, cioccolato, grafite e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e lampone. Poggio ai Chiari matura per 36 mesi in barrique a cui seguono almeno 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**Poggio ai Chiari 2001**  
Colle Santa Mustiola (Toscana, Italia)

Uvaggio: Sangiovese (95%), Colorino (5%)

Prezzo: € 50,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Poggio ai Chiari si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature rosso mattone, poco 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, cioccolato, cuoio, catrame, vaniglia, liquirizia, grafite, macis, pietra focaia, sottobosco, tabacco e mentolo. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole freschezza. Il finale è

molto persistente con lunghi ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Poggio ai Chiari per 36 mesi in barrique a cui seguono almeno 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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



**L'Autentica 2007**  
Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Moscato Bianco (70%), Malvasia Bianca (30%)

Prezzo: € 29,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

L'Autentica si presenta con un colore giallo ambrato chiaro e sfumature giallo ambrato, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva passa, albicocca secca e miele seguite da aromi di canditi, litchi, confettura di pesche, confettura di mele cotogne, fico secco, anice, marmellata d'arance, mandorla, vaniglia e lavanda. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, piacevole morbidezza e freschezza. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di uva passa, albicocca secca e miele. L'Autentica matura per almeno 12 mesi in barriques a cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

*Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di frutta, Pasticceria secca*





### Aglianico del Vulture Il Sigillo 2008 Cantine del Notaio (Basilicata, Italia)

Uvaggio: Aglianico

Prezzo: € 36,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Aglianico del Vulture Il Sigillo si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di mora, prugna e viola appassite seguite da aromi di amarena, mirtillo, vaniglia, pepe rosa, macis, cuoio, tabacco, cioccolato, cannella 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 mora, prugna e amarena. Aglianico del Vulture Il Sigillo matura per 24 mesi in botte a cui seguono 24 mesi di affinamento in bottiglia.

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

EVENTI

## Notiziario

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

### Arnaldo Caprai: la Migliore Cantina d'Europa del 2012

È nel cuore dell'Umbria la miglior cantina europea del 2012: Arnaldo Caprai, azienda pioniere nella riscoperta del Sagrantino di Montefalco e tra le più importanti realtà d'Italia, porta ancora una volta il suo territorio alla ribalta mondiale, conquistando il titolo di "European Winery of the Year" della prestigiosa rivista americana "Wine Enthusiast", che ogni anno

assegna a cantine e personalità al top del mondo del vino i suoi "Wine Star Awards". La notizia è un riconoscimento che conferma ancora una volta l'amore degli americani per il vino italiano, leader in volume e valore negli States tra i vini "stranieri".

«L'innovativa cantina di Arnaldo Caprai - ha spiegato il fondatore e direttore di Wine Enthusiast, Adam Strum - ha contribuito a far rivivere i vini autoctoni dell'Umbria, portando il vino regionale al centro della scena internazionale grazie al suo Sagrantino di Montefalco». E se Caprai, che nella sua categoria ha superato la concorrenza di realtà come la griffe dello champagne Veuve Cliquot, è l'unico nome italiano premiato nei "Wine Star Awards 2012", il suo Sagrantino di Montefalco 25 anni 2007, il vino di punta della cantina, è l'unico vino umbro della "Top 100 cellar selection" della rivista, dedicata ai migliori vini da invecchiamento. «Il Sagrantino è il vitigno autoctono di casa mia e la mia passione - dice Marco Caprai, il produttore che ha portato il Sagrantino dalla piccola città di Montefalco alla ribalta internazionale, alla guida di Arnaldo Caprai - Ho dedicato la mia vita a far diventare il Sagrantino un vitigno noto in tutto il mondo e questo riconoscimento è una testimonianza importante di questo sforzo. Siamo onorati di essere stati scelti per un premio internazionale così importante e di essere in "compagnia" delle migliori cantine e delle personalità più importanti del mondo». Marco Caprai e il suo team riceveranno il Wine Star award a New York il 28 gennaio 2013, in occasione della cena di gala di Wine Enthusiast.

Il Sagrantino di Montefalco 25 anni, è stato definito uno dei migliori vini rossi dell'Umbria, se non il migliore. Così "Wine Enthusiast" definisce l'annata 2007 della cantina Arnaldo Caprai, unico umbro tra 20 italiani nella "Top 100 Cellar Selection", la classifica della rivista Usa dedicata ai migliori vini da collezione e invecchiamento.

Un riconoscimento ulteriore per un vino-cult, entrato a far parte della ristretta cerchia dei top wines più richiesti nei migliori ristoranti ed enoteche di tutto il mondo. Il Sagrantino di Montefalco 25 Anni Arnaldo Caprai nasce da un percorso di ricerca e sperimentazione iniziato con l'Università di Agraria di Milano nel 1988 ed esprime il risultato più alto mai ottenuto da uve Sagrantino.

Ottenuto da uve provenienti solo dai vigneti esposte alle migliori condizioni pedo-climatiche e le cui piante presentano una molteplicità di cloni atte a conferire al vino estrema complessità e struttura, il Sagrantino 25 Anni è vinificato secondo le migliori tecniche enologiche per preservare ed esaltare le caratteristiche, quindi matura in legno per circa 24 mesi in botti piccole che magnificano le potenzialità dell'uva. Prodotto solo nelle annate migliori ed in quantità variabili (comunque non superiori alle 15.000 bottiglie per anno) il 25 Anni prende il proprio nome dall'essere stato commercializzato per la prima volta in concomitanza della celebrazione del venticinquesimo anno dalla fondazione dell'azienda (1971) nell'annata 1993: era l'anno 1996, l'anno della svolta.

È amato dai più grandi nomi dello spettacolo, della moda e dell'economia: da star del calibro di Sharon Stone (che si è aggiudicata a un'asta benefica la limited edition firmata da Roberto Cavalli) a Catherine Zeta Jones che sembra aver brindato le proprie nozze con Michael Douglas con un calice di questo grande Sagrantino fino a Roberto Benigni che nella notte degli Oscar ha festeggiato il proprio successo professionale con un

calice di Sagrantino firmato Arnaldo Caprai.

L'ultima iniziativa in ordine cronologico è legata al Premio Nobel e Senatrice della Repubblica Italiana Rita Levi Montalcini che ha compiuto 100 anni nel 2009: in quell'occasione Arnaldo Caprai ha messo all'asta una barrique del prestigioso vino personalizzato per l'occasione con un'etichetta futurista Cento Anni di Futuro e ha donato il ricavato interamente all'associazione benefica "Rita Levi Montalcini onlus" per la scolarizzazione delle donne in Africa, di cui la Senatrice è presidente.

### **Wine for Maremma: l'Enologia a Sostegno dei Territori Alluvionati**

Dopo i danni causati dalla recente alluvione, in Maremma si torna a guardare al futuro partendo dal vino. L'azienda Terenzi di Scansano è infatti promotrice di un progetto a sostegno di questo territorio così duramente colpito. Si tratta di "Wine for Maremma", operazione di beneficenza mediante la quale l'azienda Terenzi devolverà parte del ricavato della vendita dei propri vini alle vittime dell'alluvione nel grossetano.

«Grazie a Wine for Maremma - spiega Federico Terenzi, amministratore delegato - parte del ricavato di ogni nostra bottiglia di Morellino venduta da qui fino a fine anno nelle enoteche e nei ristoranti nostri clienti sarà devoluto a sostegno delle vittime dell'alluvione. Siamo consapevoli che questo progetto da solo non basterà a risollevarlo l'intero territorio ma ci sembra fondamentale dare un segnale, fissare un punto dal quale la Maremma grossetana possa ripartire».

Wine for Maremma si concluderà il 31 dicembre 2012 e darà la possibilità anche di acquistare direttamente presso il wine-shop dell'azienda Terenzi che è sempre aperta al pubblico per presentare le proprie produzioni d'eccellenza. «Come sempre - prosegue Federico Terenzi - in azienda sarà possibile acquistare direttamente vini, ceste e confezioni natalizie da regalare ad amici e familiari. E ogni acquisto effettuato da oggi fino a fine dicembre concorrerà ad aumentare la cifra che sarà donata in beneficenza».

Con un piccolo gesto sarà dunque possibile dare un aiuto concreto a un intero territorio, allietando inoltre le imminenti festività con un assaggio di Maremma firmato Terenzi. Il ricavato sarà versato direttamente sul conto "pro alluvionati" attivato da Banca di Saturnia e Costa d'Argento.

### **In Vino Levitas: Asta di Vini per l'Ospedale Pediatrico NPH Saint Damien di Haiti**

In vino levitas è un'asta benefica di vini pregiati organizzata da Open Care - Servizi per l'arte in collaborazione con la casa d'aste Bonhams che verrà battuta lunedì 3 dicembre, dalle 19.30 alle 22.00, a Milano negli spazi dei Frigoriferi Milanesi a favore della Fondazione Francesca Rava - NPH Italia Onlus. Il ricavato della vendita verrà devoluto a sostegno dell'Ospedale Pediatrico NPH Saint Damien di Haiti che, unico pediatrico gratuito sull'isola, assiste 80.000 bambini l'anno. In particolare, l'asta risponderà all'urgente bisogno di dare ossigeno ai piccoli pazienti dell'Ospedale del Saint Damien che necessitano di respirazione assistita e di terapia intensiva. Attualmente il sistema di distribuzione di ossigeno medico prevede 57 postazioni ma ne servirebbero almeno 144.

Tra i 60 lotti previsti che verranno battuti in questa occasione - composti da 6, 12 o 24 bottiglie di vino - saranno messe all'incanto anche bottiglie di Nobile di Montepulciano della tenuta Braccasca di Antinori del 1998, magnum di Rosso del Conte di Tasca d'Almerita del 1997, bottiglie di Refosco dal Peduncolo Rosso di Livio Felluga del 1997 e bottiglie di Korem, Isola dei Nuraghi di Argiolas del 1998. I vini potranno essere degustati durante la serata. All'ingresso, per partecipare all'evento, sarà richiesta una donazione di 30 euro e verrà data in omaggio una bottiglia di vino.

Banditore d'eccezione di In Vino Levitas sarà, il comico e artista televisivo Andrea Pellizzari, da tempo testimonial della Fondazione Francesca Rava - NPH Italia Onlus che con l'occasione presenterà il suo nuovo CD a favore dei bambini di Haiti "The man with the mac", di cui è protagonista nelle vesti di Mr. Brown, lo strampalato insegnante di inglese delle Iene. In sala, sarà presente anche l'Associazione Italiana Sommelier, che potrà fornire consulenze e informazioni sui vini. Per ulteriori informazioni sull'iniziativa e per partecipare alla serata: Fondazione Francesca Rava - NPH Italia Onlus, tel. 02 54122917 - [eventi@nph-italia.org](mailto:eventi@nph-italia.org) - [www.nph-italia.org](http://www.nph-italia.org)

La Fondazione Francesca Rava - NPH Italia Onlus è nata nel 2000, frutto della testimonianza di fede che Francesca ha lasciato con la sua breve ma intensa vita. La Fondazione aiuta l'infanzia in condizioni di disagio in Italia e nel mondo con adozioni a distanza, progetti, volontariato, attività di sensibilizzazione sui diritti dei bambini, e rappresenta in Italia l'Organizzazione NPH - Nuestros Pequeños Hermanos (I nostri piccoli fratelli) da 25 anni presente nel paese quarto mondo di Haiti sotto la guida del medico Padre Rick Frechette con numerosi progetti in aiuto all'infanzia.

Open Care - Servizi per l'arte, attiva dal 2003, opera in 4 settori: la custodia con un caveau di 8 mila mq di spazi per il ricovero di dipinti, sculture, arredi, oggetti preziosi; la consulenza con il dipartimento di Art consulting che realizza inventari, stime, assistenza per la vendita di opere d'arte, art advisory; la movimentazione delle opere su scala nazionale e internazionale con il dipartimento di Logistica per l'arte; la conservazione con i suoi 5 laboratori specializzati nel restauro di dipinti, affreschi, opere d'arte, arredi lignei, arazzi e tessili antichi, tappeti e antichi strumenti scientifici.

Fondata nel 1793, Bonhams è una delle case d'asta più note al mondo per opere d'arte e oggetti da collezione. Nella sua composizione attuale è formata dalla fusione tra Bonhams & Brooks and Phillips Son & Neale. Nel 2002 ha acquisito Butterfields. Oltre che in Inghilterra, Bonhams tiene aste a San Francisco, Los Angeles, New York, in Germania, Francia, Monaco, Hong Kong e in Australia; si avvale di un network di rappresentanti in 25 nazioni.



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".



**Distillato d'Uva Prosecco 2010  
Carpenè Malvolti (Veneto, Italia)**

Materia prima: Uva Prosecco

Prezzo: € 15,00 - 50cl

Punteggio: ◆◆◆◆ ☆

Questo distillato d'uva si presenta incolore, limpida e cristallina. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di uva, pera, glicine, mela, banana, pesca e miele, 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 persistente con ricordi di uva, pera e pesca. Questo distillato d'uva Prosecco è prodotto con alambicco a vapore discontinuo.



## Wine Parade

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

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

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