

ANNO XLIV · NUMERO 30 · GIUGNO 2023

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO

IL RISCHIO NEL VINO

VERTICALE
VILLA GEMMA

COSA CERCHIAMO
NEL VINO?

VERDUZZO
FRIULANO

L'Assaggiatore

Per i soli soci ONAV, la rivista è consultabile in formato digitale sul sito onav.it



Se non sei socio ONAV e vuoi ricevere la rivista direttamente a casa, puoi richiedere l'abbonamento scrivendo a segreteria@onav.it

Quattro numeri al costo di 25 euro



L'Assaggiatore

Periodico trimestrale dell'ONAV
per la cultura e la didattica del vino
Anno XLIV n. 30 – Giugno 2023

Direttore

Vito Intini

Direttore Responsabile

Daniele Cernilli

Caporedattore

Alessandro Brizi

Redazione

Flavia Rendina

redazione.assaggiatore@onav.it

Collaboratori

Alberto Brunelli, Maria Carla Cravero,
Giuseppe De Lucia, Vincenzo Gerbi,
Salvio Parisi, Pasquale Porcelli,
Letizia Porcini, Floriana Risuglia, Mario Ubigli

Impaginazione e Grafica

Flavia Rendina

Stampa

L'Artistica Savigliano S.r.l.
via Togliatti, 44
12038 Savigliano CN

Fotografie

cover: SpiritProd33
Antinori, Flickr, iStock, F. Malgrati, Pexels,
Pixabay, S. Duverge, ThreeDiCube, V. Varshavskiy,

Sede

B&P Comunicazione
via Corrado del Greco, 190 – 00121 Lido di Ostia RM
bepcom.it

Registrazione

Autorizzazione del Tribunale di Asti
n. 5/79 del 16 maggio 1979

Editore

ONAV, Piazza Medici, 8 – 14100 Asti



L'Assaggiatore è inviato ai Soci dell'ONAV
in regola con il pagamento della quota e agli abbonati



pagina 6

Cover story IL RISCHIO NEL VINO

di Flavia Rendina

pagina 16

Intervista a Jacopo Tacconi
di Flavia Rendina



pagina 24

Primo piano

Il Corso di Assaggiatore ONAV
per ipo e non vedenti
a cura della Redazione



pagina 34

L'Uva

Verduzzo friulano,
l'accento aureo del Ramandolo
di Alberto Brunelli



pagina 28

Nel bicchiere

Cosa cerchiamo nel vino?
di Vincenzo Gerbi



pagina 42

Analisi Sensoriale

Interpretare e comunicare il vino
*di Mario Ubigli
e Maria Carla Cravero*



pagina 54
La verticale
 Villa Gemma
 di *Flavia Rendina*



pagina 62
La cantina
 Tenute Ugolini,
 il destino di una famiglia
 di *Alessandro Brizi*



pagina 68
La cantina
 Sasso di Sole,
 Brunello per scelta
 di *Letizia Porcini*



pagina 74
La cantina
 Di Meo,
 oltre il tempo
 di *Letizia Porcini*



pagina 82
Vite di donne
 Mariuccia Borio
 di *Teresa Bordin*
 e *Flavia Rendina*



pagina 86
L'enologo
 Rudi Kofler
 di *Flavia Rendina*

RUBRICHE

pagina 4
L'editoriale
 Ci attende un
 autunno ricco
 di programmi
 di *Vito Intini*

pagina 5
L'editoriale
 I linguaggi del vino
 di *Daniele Cernilli*

pagina 80
Guida Prosit
 Mamoiada
 di *Pasquale Porcelli*

pagina 90
Il Sommelier
 Davide Roagna
 di *Salvio Parisi*

pagina 93
Il Vino e la legge
 Il vino da vitigni
 resistenti
 di *Floriana Risuglia*

pagina 94
Le aste del vino
 Cronaca dei vini
 italiani in asta. E poi
 c'è Masseto
 di *Giuseppe De Lucia*

pagina 96
Assaggi di libri

SASSO DI SOLE



BRUNELLO PER SCELTA



di Letizia Porcini

Un'azienda consacrata al Sangiovese grosso, uva poliedrica, capace di racchiudere nel calice le sfumature di ogni vendemmia

Sono tanti i luoghi d'Italia che all'estero ci invidiano. In una penisola relativamente piccola, infatti, beneficiamo di paesaggi estremamente eterogenei capaci di creare condizioni microclimatiche irripetibili. Uno di questi posti è senza dubbio **Montalcino**, incantevole borgo medievale iscritto nella Val d'Orcia, riconosciuta Patrimonio dell'Umanità Unesco dal 2004. Tra queste morbide colline, in un piccolo angolo di paradiso, è cresciuto **Roberto Terzuoli**, attuale proprietario dell'azienda vitivinicola Sasso di Sole.

«La mia è sempre stata una famiglia di contadini, sebbene il vino fosse una realtà puramente marginale. Dopo gli studi di agraria ho capito che volevo saperne di più, così ho iniziato la mia esperienza da Biondi Santi» è questo il debutto di Roberto nel mondo enoico, un cammino appassionato che avrebbe intrecciato per sempre il suo nome a quello del Brunello di Montalcino.

«Mio nonno era mezzadro» racconta «e nel tempo riuscì ad acquistare i terreni per lavorarli in autonomia. Nella proprietà non c'erano soltanto vigneti ma anche seminativi, animali... insomma, una tipica fattoria contadina. Negli anni '90, poi, l'azienda fu divisa fra due dei quattro figli, fra cui mio padre»

A **Bruno Terzuoli**, però, essendo il secondogenito, non spettarono altro che terreni privi di costruzioni e con appena mezzo ettaro di vigneto. «Mio padre iniziò quindi a costruirsi quanto gli occorreva, a partire dalla propria dimora» ricorda Roberto «la nostra prima cantina era un piccolo locale sotto casa, con una botte soltanto».

Terminata l'esperienza decennale da Biondi Santi, Roberto era ben deciso a trasformare quel bagaglio di conoscenza in pratica. «Siamo partiti da mezzo ettaro e, aggiungendo nuovi impianti di anno in anno, siamo arrivati agli attuali 12, tutti a **Sangiovese grosso**». Mantenendo la struttura della fattoria mezzadrile, la superficie della proprietà è arrivata a coprire 100 ettari totali, con commistione di campi di grano, uliveto,

boschi, in un'alternanza di colture tale da consentire una cospicua biodiversità, differentemente da quanto la sola coltivazione della vite potrebbe permettere in virtù del suo ciclo annuale.

La produzione a marchio Sasso di Sole, dal nome della pietra che veniva utilizzata per tenere l'acqua all'ombra e che, durante le giornate di lavoro nei campi, diventava rovente proprio come il sole stesso, si ufficializza con l'imbottigliamento dell'annata 2001, anno della vendemmia del primo **Brunello di Montalcino**. «È stato un percorso complesso» rivela Terzuoli «le prime tremila bottiglie le abbiamo imbottigliate tutte a mano. Non avevamo ancora la linea d'imbottigliamento e dovevamo dedicarci personalmente al confezionamento. Lo facevamo la

sera, dopo cena, anziché giocare a carte, ci mettevamo lì, bottiglie e capsule alla mano» e prosegue: «oggi, chiaramente, disponiamo di macchinari all'avanguardia che ci supportano in queste operazioni, a partire dalla sterilizzazione delle bottiglie vuote prima di

procedere all'imbottigliamento. La **tecnologia**, per noi, è un importante alleato, poiché ci assiste nel migliorare tanto il nostro lavoro quanto gli standard qualitativi. C'è un messaggio che, anche all'estero, si fa fatica a sradicare» confessa Roberto «ed è legato al preconconcetto di tecnologia come elemento disfattista nei confronti dell'ambiente. Noi siamo certificati biologici e senz'altro la tecnologia ci aiuta nel mantenere dei livelli di impatto ambientale più bassi possibili. È sbagliato considerarla un male in termini salutistici perché, ad esempio, l'imbottigliamento sottovuoto ci consente di abbassare la soglia di solforosa in modo considerevole, cosa che mio nonno, non avendo questi strumenti a disposizione, non poteva fare e si trovava quindi costretto ad aggiungere il vino con maggiore SO₂, perché quei prodotti erano tendenzialmente instabili e la variazione di pressione nel contenitore a seguito della tappatura creava ulteriori problemi».

“È necessario essere consapevoli dell'impossibilità di ottenere una produzione identica ogni anno, è nella natura di un elemento vivo come l'uva”



In alto, l'esterno della cantina. Sotto, Roberto Terzuoli in vendemmia. In apertura, la bottaia

Un uso oculato e intelligente di quanto la modernità mette a disposizione, dunque, con la consapevolezza di operare nell'ottica di offrire al consumatore un prodotto salubre e al tempo stesso rispettoso del territorio da cui proviene. «È necessario essere consapevoli dell'impossibilità di ottenere una produzione identica ogni anno, è nella natura di un elemento vivo come l'uva». «Noi, con il Sangiovese, – aggiunge – sperimentiamo questa verità ogni vendemmia, ma questo è anche il suo valore aggiunto. Se sposti quei ceppi da un poggio all'altro, il Sangiovese si esprimerà in maniera diversa. L'andamento delle annate segue questa stessa linea di principio».

I **vigneti**, posti a 300 m s.l.m. di media, con esposizione Sud/Sud-Ovest, si collocano nella porzione Nord-Est di Montalcino, una zona tendenzialmente più fresca. I suoli, di origine pliocenica, si presentano a medio impasto, con buona presenza di scheletro, e rivelano, con l'affioramento di conchiglie, la memoria di un passato in cui queste terre erano coperte d'acqua. Per trarre il meglio da questi suoli compositi, l'azienda ha scelto ancora una volta di fare un uso cosciente della tecnologia a disposizione, a partire dalla selezione delle barbatelle e dei relativi **portinnesti**. La scelta è ricaduta, perciò, sulle tipologie Paulsen 775 e 779 nelle quali si ravvisa la tendenza a sviluppare un apparato radicale con disposizione fittonante e non fascicolata. L'asse portante, che si protende verso il basso, costituisce la radice principale, mentre le secondarie e avventizie mantengono vigoria e dimensioni più contenute. Tale atteggiamento favorisce un naturale angolo di penetrazione in profondità sospinto dal fittone, che dirige le radici verso nutrienti e riserve idriche del sottosuolo, espediente da non sottovalutare specialmente alla luce delle recenti annate siccitose. Non occorre, dunque, aumentare in modo esasperato il numero di ceppi per indurre nella pianta lo stesso andamento dovuto, però, alla competizione radicale, onde evitare la condivisione del medesimo spazio tra viti contigue. Per altro, con un massimo di 4.000 ceppi per ettaro, si cerca di limitare la copertura d'ombra dell'apparato fogliare che, contrariamente, un'eccessiva densità comporterebbe unitamente a potenziali problematiche dovute a ristagni d'umidità e limitato irraggiamento. «Io sono con-

vinto di una cosa» confida Terzuoli «il vino deve sapere di vino. È un prodotto vivo ed è per questo che il Sangiovese ogni anno non potrà, né dovrà, essere uguale al precedente. Quel che fa la differenza, poi, è senza dubbio la mano dell'uomo, nella sua sensibilità di agire in un momento anziché in un altro. Per questo motivo certe operazioni non si possono meccanizzare: soltanto entrando in vigna ci si può rendere conto della necessità di fare una potatura più lunga mentre un'altra dovrà essere più corta. Ciò che è sbagliato, invece, – aggiunge – è demonizzare l'utilizzo della tecnologia laddove può aiutarci a migliorare il nostro lavoro e i nostri prodotti. Siamo tradizionalisti nell'animo, da bravi toscani, e un po' di reticenza all'innovazione ce l'avremo sempre. Però, quello che davvero fa la differenza su una produzione di qualità, -- conclude -- non è semplicemente il come, ma la **filosofia** che c'è dietro la genesi di un qualcosa che rimanga fedele a sé stesso raccontando un territorio come quello di Montalcino, di cui possiamo essere fieri rappresentanti agli occhi del mondo».

SASSO DI SOLE

Località Sasso di Sole, 85
53024 Montalcino SI
sassodisole.it

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2021

ALC. 14,5%

UVE: SANGIOVESE GROSSO

MATURAZIONE: BOTTE (9 MESI)

ACCIAIO (4 MESI)

EURO 18

Calice rubino. L'attacco olfattivo è croccante, con frutti rossi (ribes e fragolina di bosco) in bella mostra seguiti da briose note di arancia sanguinella. Sensazioni di ago di pino e speziature si accompagnano a richiami di sottobosco e macchia mediterranea. Il sorso è gustoso, quasi burroso, con le morbidezze in armonia con il comparto acido-tannico, mostrando una texture levigata e una freschezza composta. Il finale regala sinuosi richiami di cioccolatino al liquore di ciliegia.

ORCIA DOC SANGIOVESE 2020

ALC. 14,5%

UVE: SANGIOVESE GROSSO

MATURAZIONE: BOTTE (5 MESI)

EURO 15

Rubino. Apertura olfattiva fresca, giocata su lampone, ciliegia e arancia tarocco, che vira verso toni più cupi di pepe e chiodi di garofano, per chiudere su note di terra e macchia mediterranea con fumé leggero a corredo. L'assaggio è teso, asciutto, con acidità sospinta da sensazioni di sapidità e chiosa speziata.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018

ALC. 14,5%

UVE: SANGIOVESE GROSSO

MATURAZIONE: BOTTE

EURO 38

Rubino con riflessi granata sull'unghia. Il naso, dai toni scuri, si svela progressivamente, aprendo su toni floreali di rosa e pot-pourri, poi chiodi di garofano e nuance di resina. Eleganti cenni di tabacco e

incenso prevaricano i piccoli frutti rossi, lasciando l'amarena sullo sfondo. L'assaggio è sostenuto da una vivace vena acida con ritorni speziati sul lungo finale di pepe.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA 2016

ALC. 14%

UVE: SANGIOVESE GROSSO

MATURAZIONE: BOTTE (30 MESI)

EURO 69

Rubino granata alla vista. Il quadro olfattivo si disvela nella sua profonda complessità, con susina matura e amarena affiancate da violetta e rosa appassita, quindi suggestioni di caffè, corteccia e refoli balsamici. La bocca è avvolgente, dinamica nella progressione, in cui tannini setosi accompagnano un sorso di pregevole persistenza con ritorni fruttati e chiosa acido-sapida.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BRUNO 2015

ALC. 14%

UVE: SANGIOVESE GROSSO

MATURAZIONE: BOTTE (30 MESI)

EURO 65

Rubino alla vista. Naso ampio e avvolgente, in una concertazione aromatica che rivela dapprima mora di rovo, ribes, fragola quindi cacao, carruba e la dolcezza della vaniglia. Radice di liquirizia e toni canforati chiudono un olfatto di grande eleganza. L'assaggio è esplosivo, appagante, con sinergica commistione di sensazioni fresche e ritorni fruttati, mentre una lieve sapidità cede il passo alla speziatura che accompagna il lunghissimo finale.

*I vigneti aziendali*