

## CON MAZZETTI L'INVERNO SI FA PREZIOSO

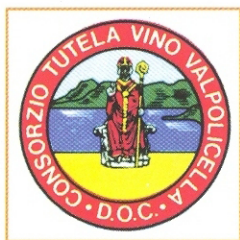
Oro di Mazzetti® e Oro Nero di Mazzetti® sono due liquori che vedono incontrare la grappa con il nobile metallo dal fascino che lo ha da sempre reso oggetto di desiderio. A stuzzicare il mercato invernale con i due pregiati prodotti è Mazzetti d'Altavilla – Distillatori dal 1846, la più antica grapperia del Piemonte. Dalle vinacce del vitigno Moscato, dai sentori fruttati e floreali, ha origine il liquore Oro di Mazzetti® con microscaglie di oro alimentare (23 carati) che, agitando la bottiglia, si disperdono nel liquido restando in sospensione. La tradizione e l'innovazione vanno di pari passo con questo prodotto, fatto che ha spinto Mazzetti d'Altavilla a concedersi il bis creando anche Oro Nero di Mazzetti® che vede la Grappa congiungersi, oltre che con le microscaglie di oro alimentare (23 carati) anche con il caffè, traendo ispirazione da un'antica ricetta di infuso di grappa e caffè che risale al XVII secolo. Due liquori da consumare freddi... ma anche due "preziosi" ingredienti per tutta una varia gamma di cocktail ideati dalla stessa Mazzetti d'Altavilla.



MAZZETTI D'ALTAVILLA S.r.l.

[www.mazzetti.it](http://www.mazzetti.it)

## IL RIPASSO CON LA FASCETTA



Dal 1° dicembre 2011 le bottiglie di Valpolicella Ripasso saranno sigillate con la fascetta di Stato. Anche se è divenuta DOC solo dal 2010, la storia del Ripasso parte da molto lontano. La tecnica enologica utilizzata, infatti, è di lunga ed esclusiva tradizione

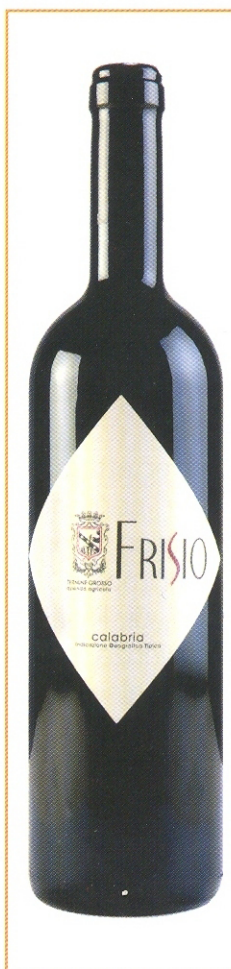
in Valpolicella; si ottiene dal "ripasso" del Valpolicella sulle vinacce fermentate delle uve appassite utilizzate per la produzione di Recioto o Amarone. Il Valpolicella Ripasso risulta così più corposo e rotondo del Valpolicella, ma meno forte dell'Amarone: insomma un vino di carattere intenso e piacevole nello stesso tempo. Queste sue caratteristiche hanno

accreciuto l'interesse nei consumatori di moltissimi Paesi del mondo, in modo particolare nel Nord Europa, nel Nord America ed in Russia, portando le cantine a triplicare la produzione dal 2007 al 2010. Nel 2011 il numero di bottiglie vendute supererà i 20 milioni. Dati questi che hanno spinto i produttori e, conseguentemente, il Consorzio di Tutela Vini Valpolicella a scegliere di apporre il contrassegno di Stato, così da tutelare il prodotto dalle imitazioni, attraverso la tracciabilità di ogni bottiglia. Tutto questo permetterà di garantire i consumatori sull'originalità del vino acquistato, oltre che consentire al Consorzio il controllo e la gestione dell'offerta, così come già avviene per il Recioto e l'Amarone della Valpolicella. Sempre nell'ottica di tutela dei vini della Valpolicella, nel corso degli ultimi quattro anni il Consorzio in collaborazione con la Camera di commercio di Verona ha intrapreso una serie di azioni nei mercati esteri fra cui la registrazione dei marchi collettivi "Amarone della Valpolicella", "Recioto della Valpolicella" e "Valpolicella Ripasso".

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA

[www.consorziovalpolicella.it](http://www.consorziovalpolicella.it)

## GAGLIOPPO E MERLOT PER IL FRISIO 2010



Abbiamo degustato l'annata 2010 del Frisio imbottigliato da qualche mese dalla Az. Ag. Termine Grosso giovane azienda calabrese in quel di Roccabernarda in provincia di Crotona. È stata una conferma. Anzi, rispetto alla precedente annata è migliorato ancora. Di ciò il titolare della cantina, Antonio Giglio Verga, è abbastanza soddisfatto ma non del tutto, perché nel suo essere vuole sempre di più. Il Frisio 2010 è ricavato da un blend di uve Gaglioppo (vitigno autoctono del territorio calabrese) e dall'internazionale Merlot. È un rosso rubino con riflessi granata, al naso si presenta con buoni profumi che richiamano le amarene, liquirizia oltre ad una nota balsamica di resine. In bocca è un vino caldo con una buona acidità ben bilanciata dall'alcol (14,5°). I tannini sono morbidi e il vino ha una buona persistenza. Un rosso giovane dai profumi vinosi piacevoli e dall'ottimo retrogusto fruttato. È un vino che si abbina bene a primi piatti a base di