

Le guide enologiche in Wein-Plus

Dall'inizio del 2000 il sito Wein-Plus comprende le guide enologiche europee. Si è visto che il mezzo Internet si presta molto meglio di un libro ad informare i cultori del vino di tutto il mondo sulle regioni vinicole, sui produttori e sui vini in maniera aggiornata e tempestiva. Inoltre tutti i vini fanno parte di un archivio di consultazione unico con una memoria storica consultabile a distanza di tempo.

Quando un vino viene degustato, questo compare immediatamente e senza indugio nella guida dei vini. In tal modo i lettori possono avere subito informazioni su nuovi vini o annate e non, come succede con molte guide stampate, solo quando il vino è ormai già venduto tutto.

Le guide enologiche godono di molta popolarità presso i lettori di Wein-Plus. Esse comprendono due aspetti: da un lato, le annotazioni della degustazione dei vini presentati, dall'altro le informazioni dettagliate sulle regioni di produzione, le denominazioni d'origine e i coltivatori.

Le guide enologiche escono anche in traduzione inglese, cosa che le eleva ad una dimensione internazionale.

www.wein-plus.com

Valutazioni obiettive e indipendenti

L'obiettività, l'indipendenza e la professionalità delle degustazioni, dei giudizi e delle descrizioni dei vini sono per noi di estrema importanza.

- ▶ Ogni vino viene esaminato rigidamente e unicamente nella sala di degustazione di Wein-Plus. I giudizi delle degustazioni alle fiere o direttamente presso i produttori, come è d'uso per le altre guide vinicole sono, per le Guide di Wein-Plus, assolutamente esclusi!
- ▶ Ogni vino viene degustato anonimamente alla cieca, per questo, al momento della degustazione, il degustatore non sa di che vino né di che produttore si tratti.
- ▶ I vini vengono degustati rigidamente per gruppi omogenei, assieme a vini simili, ossia stessa varietà di vite, stessa zona di produzione, seguendo criteri logici (alcol, zuccheri, ecc.).
- ▶ Possono essere mandati alla degustazione solo

vini già imbottigliati, non campioni di botte.

- ▶ Ogni giorno lavorativo (ca. 8 ore) si degustano solo ca. 50 vini. Il degustatore ha pertanto molto tempo e tranquillità da dedicare a ciascun vino.
- ▶ Il sistema d'assaggio è supportato da un sistema computerizzato. Un raffinato sistema basato sul numero di campionatura e di controllo del campione evita sia la possibilità di scambio dei vini sia inserimenti errati.
- ▶ Durante le degustazioni, sono in ogni momento benvenuti come ospiti quanti, in particolare i Produttori, volessero farsi un'idea delle modalità di assaggio e valutazione.

Degustatori affidabili ed esperti

Marcus Hofschuster, come capo degustatore, si è creato una buona fama. I suoi giudizi sono tenuti in grande considerazione dai lettori e nel giro degli specialisti. Karl Bajano è un enologo diplomato. Lo stesso alto livello sarà richiesto anche per degustatori futuri.

Tutti i degustatori devono sottoporsi al permanente controllo di qualità. Controverifiche condotte con post-degustazioni cieche assicurano la riproducibilità e l'elevata qualità tecnica delle valutazioni e descrizioni.

La classificazione dei produttori

La classifica dei produttori serve a dare al lettore un'informazione immediata sul livello qualitativo di un'azienda. La classificazione, pertanto, si fonda sull'esperienza di parecchi anni sulla base di degustazioni cieche di almeno tre annate. La graduatoria va da una a cinque stelle.

Il sistema di valutazione dei vini

I vini vengono giudicati secondo il sistema dei 100 punti ove la fascia utile, come d'uso internazionale, inizia con 50 punti. A ciò si aggiungono le seguenti valutazioni particolari:

- ▶ Esame visivo: 5 punti
- ▶ Esame olfattivo: 15 punti
- ▶ same gustativo: 25 punti
- ▶ Impresione generale e potenziale: 5 punti

La valutazione viene effettuata con il sistema internazionale dei 100 punti, simile a quello in uso nella Société Internationale des Oenologues. Nella Guida vengono recensiti solamente i vini che raggiungono una valutazione minima di 75 punti:

- ▶ 75-79 punti discreto
- ▶ 80-84 punti buono
- ▶ 85-89 punti ottimo
- ▶ 90-94 punti eccezionale
- ▶ 95-99 punti grande classe
- ▶ 100 punti indimenticabile

Così nasce la guida enologica

I vini ricevuti sono controllati, memorizzati in computer e tenuti provvisoriamente in un magazzino climatizzato. Lì, ad ogni vino viene assegnato un numero che più avanti permetterà di reidentificarlo in qualsiasi momento. Nel magazzino di prova stanno, secondo la stagione, tra i 1.000 e i 5.000 vini in attesa di essere provati.

Per la degustazione, i vini del magazzino di prova vengono, poi, catalogati da un apposito software in cosiddetti „flight“: vini dello stesso tipo sono radunati secondo i vitigni, l'annata, la regione, ecc. e suddivisi per l'esame in base al tasso alcolico e/o il contenuto di zucchero. I degustatori ricevono un elenco di flight anonimizzato. Gli assistenti, poi, presentano i flight coperti ai degustatori. La degustazione stessa è molto impegnativa. Descrizione e valutazione sono immesse direttamente in computer dove un sistema a numeri di controllo evita errori di battitura e scambi.

Vengono pubblicate solo le valutazioni dei vini di produttori per i quali il livello di qualità dei campioni presentati ne consente, nell'insieme, la pubblicazione e, quindi, la raccomandazione. I vini che non hanno raggiunto il punteggio minimo di 75 punti, di conseguenza, non vengono pubblicati. Quello che vogliamo presentare è il fior fiore della qualità dei singoli

paesi e non le qualità di base o deludenti.

Una buona collaborazione con i produttori è per noi assolutamente prioritaria. Regolarmente contattiamo i produttori per aggiornare i dati pubblicati. Un profilo del produttore con foto serve di orientamento al lettore.

Le etichette visibili permanentemente alla destra dei vostri dati garantiscono una maggiore notorietà e aumentano la riconoscibilità.

The screenshot shows the website interface for 'Cantine Giacomo Ascheri'. At the top, the logo 'Wein-Plus.de' is visible. Below it, there are navigation links for 'Mobil', 'RSS', 'Suche', 'Hilfe', 'Newsletter', 'Impressum', and 'Englisch'. The main content area features the name 'Cantine Giacomo Ascheri' with a star rating. Contact details include the address 'Via G. Piumati 23, 12042 Bra', phone '+39 0172 412394', fax '+39 0172 432021', and website 'www.ascherivini.it'. A photo of Matteo Ascheri is shown with the caption 'Matteo Ascheri'. Below the photo, there is a section for 'Besucherinformation' with opening hours: '8:00 - 12:00 Uhr und 14:00 - 18:00 Uhr und nach Vereinbarung'. At the bottom, it lists 'Verbände: Consorzio Barolo & Barbaresco'. To the right of the main text, there are three wine labels from the Ascheri family, including 'DORCETO PALBA' and 'NEBBIOLO D'ITALIA'.