

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 105 - Agosto 2014 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Bernetti
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 16.000
Enologo: G. Mattioli, B. Caviola
Prezzo allo scaffale:
€ 17,00-19,00

Umani Ronchi Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Vecchie Vigne

Non ci sono più molte parole per descrivere la nostra considerazione dell'azienda Umani Ronchi. La frequenza con cui assaggiamo i suoi vini, e soprattutto quella con cui li beviamo, in ogni occasione, la dice più lunga di mille parole. Detto questo, quella della famiglia Bernetti è cantina modello, di grandi dimensioni (almeno considerando la media italiana) e di altissime prestazioni. Qualità e identità nel motore, e perle assolute dell'enologia Made in Italy come il Verdicchio Vecchie Vigne. Il 2011 ha grande complessità, bellissime tonalità gialle, note sapide e grande struttura. Meno scattante di altre versioni, gioca più la partita della polpa, della materia e dell'intensità, senza perdere mai di vista grinta ed eleganza.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Pievalta
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo:
Alessandro Fenino, Sergio
Paolucci
Prezzo allo scaffale:
€ 7,00-9,00

Pievalta Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Appartenente alla Barone Pizzini, stimata e reputata azienda franciacortina che comprende anche i Poderi di Ghiaccioforte in Maremma, Pievalta ha saputo distinguersi da subito per la produzione di Verdicchio autentici e personali. Pionieri, in zona, nella lavorazione con metodi agricoli biologici e biodinamici (certificati Demeter), nascono qui alcuni dei vini bianchi più interessanti della regione e dell'intero panorama nazionale. Il Verdicchio Pievalta 2012 non è un mostro di struttura e materia ma un vino delizioso sul piano aromatico e del sapore. Acidità e sale si fondono in questo bianco di carattere, in armonia gustativa tra le note di frutta a polpa gialla e bianca, con seducenti incursioni agrumate.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Sartarelli
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 85.000
Enologo: Alberto Mazzoni
Prezzo allo scaffale:
€ 11,00-13,00

Sartarelli Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tralivio

Avviata verso la metà degli anni Sessanta con la vendita delle uve allevate, l'azienda Sartarelli prende il via nel 1972 come marchio capace di presentare al mercato le proprie bottiglie. Oggi la cantina è condotta da Patrizio Chiacchierini e dalla moglie Donatella Sartarelli. I 55 ettari di vigna si trovano nel Comune di Poggio San Marcello, a 350 metri sul livello del mare. Le contrade su cui insistono sono: Coste del Molino, Tralivio e Balciana. Veri e propri cru che finiscono in etichette distinte. Il Tralivio ci piace particolarmente: ha sensazioni minerali di pietra, grandissima sapidità, sentori intriganti di mandorla e bergamotto. In bocca è lungo, pieno ma affusolato.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Fazi Battaglia
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo:
Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Fazi Battaglia Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva San Sisto

Non c'è bisogno di ricordare che cosa significa il marchio Fazi Battaglia per il comparto vitivinicolo marchigiano, nello specifico, e italiano in generale. Un brand, ma soprattutto un'i presa capace di dettare i tempi e di cambiare il corso del vino in questa splendida regione del centro Italia, cavalcando una delle varietà simbolo della penisola: il Verdicchio. Un'azienda grande, ovviamente, con tanti livelli stilistici, capace comunque di non perdere mai di vista i vertici qualitativi e l'eccellenza produttiva. Tra le prove. Il San Sisto è quella più confortante. La versione 2010 ha naso speziato e minerale, con cenni di grafite; texture al palato dove le note di pesca bianca e mandorla accompagnano il sorso in un finale quasi piccante.

Editoriale

Verdicchio

Nella storia dei bianchi del Bel Paese sono successe storie tendenzialmente spiacevoli. Forse proprio la notorietà e il dominio commerciale fa innescare tendenze perverse e spirali negative. E' successo ad Orvieto, a Frascati, a Soave e anche al territorio del Verdicchio. Grandi uve e grandi terroir banalizzati da mere speculazioni commerciali e crescite fuori controllo. Risalire la china non è semplice ma molte denominazioni italiane ci stanno provando e i frutti cominciano a vedersi. Non dobbiamo certo ricordare come il Verdicchio sia una delle varietà tradizionali italiane più pregiate, capace di vini mediterranei e allo stesso tempo vibranti, capaci di ammalciare e sfidare il tempo con lunghi invecchiamenti. Vini come ce ne sono pochi al mondo, eppure ancora la ricerca di una piena maturità in termini di immagine, a causa dei problemi storici poco sopra accennati. Ma il peggio pare passato.

Concludiamo con una precisazione doverosa: nel numero di Luglio, recensendo "La Foresteria" di Planeta, abbiamo ribattezzato erroneamente un vino presente nella carta del locale: si tratta evidentemente del "Santa Cecilia" prodotto dall'azienda di Menfi e non del "Santa Cristina". Ce ne scusiamo con l'azienda e con i lettori.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Garofoli
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: Carlo Garofoli
Prezzo allo scaffale: €
17,00-19,00

Garofoli

Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium

Quella dei Garofoli è una grande impresa di famiglia. Antica, visto che stiamo parlando di una delle cantine storiche delle Marche, e capace di perpetuare negli anni una grande tradizione vitivinicola. Oggi alla guida di questa importantissima realtà ci sono i fratelli Gianfranco e Carlo, accompagnati nel percorso dai rispettivi figli, rappresentanti della quinta generazione di famiglia. Tutto profuma di tradizione, dicevamo, tanto che le origini dell'impresa agricola risalgono a fine '800 ed hanno un passaggio determinante con l'avvento di Gioacchino Garofoli (1901). Da allora è tutto un crescendo, una grande cavalcata che mette la qualità e l'identità territoriale al centro del progetto; una grande crescita che non tradisce mai il percorso stilistico della casa e un fiorire di riconoscimenti che fanno diventare questa cantina una griffe reputata in tutto il mondo. Tutto parte dalle vigne, ovviamente, che contano una cinquantina di ettari e sono dislocate nei comuni di Montecarotto (Cupo alle lame), Ancona (Paterno e Piancarda) e Castelfidardo (Acquaviva). Tutta la vinificazione, invece, viene realizzata in due distinte cantine: da una parte quella di Serra de' Conti, nella zona classica del Verdicchio, dedicata proprio a questa grande varietà a bacca bianca; dall'altra quella di Castelfidardo, dove vengono invece lavorate le uve rosse. Per quanto ci riguarda, non possiamo nascondere la passione per il Verdicchio che in casa Garofoli trova una delle sue massime espressioni. Il Podium, per dire, è un capolavoro che si rinnova nel tempo. Le uve (100% Verdicchio) vengono raccolte nelle vigne di Montecarotto, dove i suoli sono di medio impasto con frange di argilla. L'attenta lavorazione e la resa delle uve, l'impostazione stilistica ricercata e perseguita, regalano un Verdicchio impossibile da dimenticare. Il 2011 ha colore brillante, con bellissime venature gialle e verdi. I profumi hanno un intrigante bouquet floreale, puntellato da sensazioni di panetteria e lieviti nobili. La bocca, materica e strutturata ma ancora giovanissima, ha grande tessitura e coerenza aromatica. Chiude sulle più classiche note di mandorla amara.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Colognola - Tenuta Musone
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Gabriele Villani
Prezzo: € 7,00-9,00

Cantina Cològnola Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Ghiffa

Nata nel 2010, la Tenuta Musone è un progetto di Walter Darini, capace di costruire la sua impresa vitivinicola a cavallo tra le colline di Ostra, Osimo, S. Pradellona, Santa Maria Nuova e Colognola (Cingoli). Quest'ultima area, che da il nome all'azienda, è determinante per la produzione del Verdicchio di Jesi e ha visto la costruzione di una moderna cantina. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Ghiffa 2012 è l'emblema della riuscita del progetto: ha naso minerale, seducente e intrigante, sasso e agrumato; la bocca, verticale, di bellissima acidità e freschezza, ha un finale coinvolgente e duro a morire. Una delizia.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Moncaro
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Giuliano D'Ignazi
Prezzo: € 12,00-14,00

Moncaro Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Vigna Novali

Colore intenso, con tonalità giallo carico, a fare da preludio ad un naso sulle prime reticente, poi sempre più chiaro ed esplosivo. Resta la coltre speziata, certo, le note lievemente terziarie sono senz'altro presenti e nette, eppure non affatto un profilo pesante, anzi il valzer di sensazioni sembra un balletto ben riuscito. La bocca è salmastra, iodata, con le note di frutta matura a dominare la parte centrale. Chiude il cerchio un finale ancora fresco, lievemente piccante e ancora speziato. Un vino da bere, ottimo al momento, questo Verdicchio Classico Riserva Vigna Novali di Moncaro, una cantina sociale che, oltre ad una produzione importante, dimostra di declinare con cura i vini in cima alla propria piramide produttiva.

Vendemmia: 2012
Proprietà: La Monacesca
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Roberto Potentini, Fabrizio Ciufoli
Prezzo: € 16,00-18,00

La Monacesca Dop Verdicchio di Matelica Classico Superiore Mirum

Ci sono i Verdicchio, e poi c'è il Mirum. Non che sia un bianco insolito o dal paradigma esotico, rispetto a quello che offre la varietà sul piano aromatico e gustativo, però davvero questo campione assoluto firmato La Monacesca gioca una partita a sé, tanto è originale e riconoscibile. Una partita importantissima, diciamo la Serie A del vino bianco italiano ai massimi livelli. Al naso attacca su sensazioni di burro d'alpeggio e lieviti nobili, con un corredo fruttato al contempo intenso ed elegante. In bocca è grinta e complessità che si fondono, sale e dolcezza di limoni canditi che trovano sintesi ed amalgama. Finale ammandorlato di profondità siderale.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Stefano Aymerich di Laconi
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 2.000
Enologo: Pierluigi Lorenzetti
Prezzo: € 16,00-18,00

Tenuta di Tavignano Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Misco

Spalle all'Appennino e sguardo sul mare. Tavignano è una meraviglia dal contesto seducente. I terreni sono di impronta argillosa e calcarea e la varietà principe dell'azienda è senza dubbio il Verdicchio. Il Misco, qui nella versione Classico Riserva, è stabilmente tra i migliori della denominazione. L'annata 2011, prodotta al solito in quantità limitata, è intensa nei profumi e sapida al gusto, ben ricamato da note di frutta matura e mandorle fresche. Lungo il finale, buono l'abbraccio alcolico mai invasivo o bruciante. Gran bel bianco, capace di accompagnare anche piatti impegnativi.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.iononsodtappo.it



**AMORIM
WE CORK
BETTER**
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 1986
Proprietà: Gruppo Zonin
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,
Trebiano
Quotazione: € -

Castello d'Albola Dop Chianti Classico Riserva

Castello d'Albola è stata la prima tenuta che la famiglia Zonin ha acquistato fuori dai confini veneti. Un tenuta che riveste una particolare importanza anche affettiva per uno dei gruppi vitivinicoli più importanti del panorama italiano. Proprio, qui, e questo assaggio a ritroso nel tempo, pare confermarlo, si è lasciato prevalere tradizione produttiva e territorio nella produzione delle etichette di questa cantina. Albola si trova in una delle sottozone più significative del Chianti Classico, siamo nell'areale di Radda in Chianti, ed è difficile non cogliere nella produzione attuale, come, appunto, in quella passata, le principali caratteristiche dei vini che qui vengono prodotti. Il Chianti Classico Riserva 1986 ne è un bell'esempio, anche se, forse, un po' inferiore al 1985, che pure abbiamo assaggiato. Ma è proprio il suo essere figlio di un'annata più debole il suo punto di forza. Forse il tempo ce lo restituisce un po' più affaticato, ma la sua tensione gustativa, la sua finezza e la sua espressività rimangono molto importanti.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Chateau Les Croisilles, Divin Croisille 2010

Nei giorni scorsi ho fatto un viaggio nella Francia meridionale e nella zona di Cahors ho visitato la cantina Chateau Les Croisilles (in località Fages nel Comune di Luzech lungo il corso del fiume Lot), uno dei migliori interpreti del Malbec. Il Divin Croisille 2010 (Malbec 100%, età media delle vigne 30 anni) che ho degustato insieme al proprietario della cantina (appena 5.300 le bottiglie prodotte) si è dimostrato ricco, potente e complesso, colore nero intenso, tannini morbidi ai quali una bella acidità naturale dona freschezza e vivacità. Ottimo il rapporto qualità/prezzo (15-17 € in cantina).

Paolo Neri
Enonauta



Vendemmia: 2010
Proprietà: Ampeleio Bucci
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Giorgio Grai
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Villa Bucci Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

È una delle aziende storiche delle Marche, e conta su circa 30 ettari di vigneto, coltivati in prevalenza a Verdicchio. Il suo patron Ampelio Bucci ha trascorsi nella moda e il suo modello enologico è la Borgogna. In più con una attenzione ambientale certosina, che gli impone una viticoltura particolarmente attenta. E i suoi vini sono generalmente eleganti e di carattere. Senza andare a scomodare l'eccellente Verdicchio Riserva, il vino simbolo di Villa Bucci, questo vale anche per il Verdicchio base, protagonista del nostro assaggio. Elegante e intenso al naso, in bocca il vino è sapido, molto equilibrato e freschissimo.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Montecappone
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

Montecappone Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Utopia Riserva

Nata alla fine degli anni Sessanta, Montecappone viene acquisita dalla famiglia Bomprezzi-Mirizzi nel 1997. Da allora comincia un'importante opera di ristrutturazione aziendale che investe sia il vigneto che la cantina, oltre all'impostazione tecnica e stilistica dei vini. Montepulciano, Sangiovese e soprattutto Verdicchio, le varietà allevate parlano la lingua del territorio e offrono ottime soluzioni per chi è alla ricerca dei vini tipici dello jesino. Il Verdicchio Utopia è stato affinato in cemento per un anno e per sei mesi in bottiglia. Ha naso ricco, ammandorlato ma allo stesso tempo fine e profondo. Più tagliente e snella la bocca: verticale e sassosa.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Monte Schiavo
Uvaggio: Vericchio
Bottiglie prodotte: 85.000
Enologo: Pier Luigi Lorenzetti
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Monte Schiavo Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Pallio di San Floriano

Monte Schiavo è una bella azienda del gruppo Peralisi, brand assai noto a tutti gli appassionati e i tecnici dell'olio extravergine di qualità. Tra i prodotti aziendali, non manca ovviamente il Verdicchio, visto che siamo in una delle zone vocate alla produzione di questa celebre uva a bacca bianca, sui colli di Jesi. Il Pallio di San Floriano proviene da vigna Fossato, nel Comune di Poggio S. Marcello, e mostra un profilo serrato, caratterizzato da un bel ventaglio aromatico al naso, a ricordare i fiori di campo e la mandorla fresca. In bocca è coerente, asciutto, e dal bel finale ritmato.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Bruno Cavallaro
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Aroldo Bellelli
Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Croce del Moro Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Crocetta

Era solo una tradizione di famiglia, seppur vissuta in maniera appassionata, capace di diventare nel tempo una vera e propria attività. La vigna e il vino sono nel destino della famiglia Cavallaro da molti anni, oggi a capo di un'azienda familiare di buon interesse. I vini provengono dalla raccolta delle sole uve aziendali (che comprendono parcelle in zone differenti, che comprendono diverse varietà e denominazione). Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Crocetta 2011 è bianco proveniente dalla zona di Rosora. Ha profumi ampi e maturi, piuttosto aperti sul frutto, bocca densa, forse un filo pesante e dal finale amarognolo.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Terry Peabody,
Steve Smith
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € -

Craggy Range

Le Sol Gimblett Gravels Vineyard Hawkes Bay

La cantina di Craggy Range è stata fondata nel 1997, quando Terry Peabody e il Master of Wine Steve Smith decisero di scommettere sui migliori terroir della Nuova Zelanda. L'ambizione fu da subito quella di produrre vini da singoli vigneti e di competere con i migliori del mondo.

A guidare le operazioni, Steve Smith, coadiuvato in cantina dall'enologo Matt Stafford. Il risultato che abbiamo trovato all'assaggio di questo Syrah, si avvicina molto agli intenti di Craggy Range. Ma va detto, che probabilmente, il Syrah Le Sol non riesce a "liberarsi" completamente dallo stile "nuovo mondista". Certo, è un vino a cui non manca freschezza e slancio e il suo bagaglio aromatico è preciso, pulito e non privo di piacevoli sfumature varietali, ma un po' di rovere in esubero continua a segnare soprattutto la sua progressione gustativa, che benché agile e non priva della giusta dose di acidità si appesantisce in centro bocca, per un finale profondo ma tendenzialmente asciugante.

Cosa vende

Peck, non ha bisogno di presentazioni. La sua gastronomia è un "must" a Milano e nel suo negozio virtuale (www.peck.it) non poteva mancare una enoteca con quasi 3.000 etichette soprattutto italiane e francesi, in più di una annata e anche comprensiva dei formati più grandi:

Castello di Cicognola, Bianca 2012 - € 15,00

Ottenuto da uve rosse, vinificate in bianco, questo vino è fresco e godibile

Peck, Chardonnay 2012 - € 15,00

"Private label" di buona armonia e di facile beva

Terlano, Alto Adige Chardonnay Kreuth 2012 - € 20,00

Intenso e tecnicamente ineccepibile, come da tradizione enologica altoatesina

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - € 27,00

Centrato tipologicamente, questo spumante firmato da una delle griffe della denominazione

Ferrari, Trentodoc Perlé Rosé 2007 - € 38,00

Un marchio che ormai è diventato una garanzia della migliore spumantistica italiana

Cavalleri, Franciacorta Pas Dosè 2008 - € 35,00

Esempio tra i migliori di artigianato enologico italiano

Marchese Adorno, Barbera Poggio Marino 2011 - € 12,50

Un rosso decisamente beverino e gustoso

Montevetrano, Aglianico Core 2011 - € 17,00

Un vitigno sempre affascinante, declinato da una delle migliori cantine della zona

Produttori del Barbaresco, Barbaresco Asili 2008 - € 35,00

Un vino che non tradisce mai, specie se prodotto da questa dinamica cantina sociale

Abraxas, Passito di Pantelleria 2008 - € 39,00

Tutto il sapore di questa isola meravigliosa, condensato in una bottiglia

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'enoteca virtuale di Peck

Ferrari, Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 - € 69,00

Una etichetta ormai assurda a vero e proprio classico dell'enologia italiana

Ciquet, Champagne Brut Tradition € 49,00

Da un piccolo produttore, un grande Champagne

Bellavista, Franciacorta Brut Vittorio Moretti Riserva 2011 - € 105,00

Il top della produzione di una delle griffe di Franciacorta

Tenuta Sa Guido, Bolgheri Sassicaia 2003 - € 160,00

Il vino italiano forse più noto, non delude mai

Roberto Voerzio, Langhe Merlot 2004 - € 130,00

Una variazione sul tema insolita da uno dei nomi di riferimento della Langhe enoica

Antinori, Cervaro della Sala 2006 - € 50,00

Uno dei bianchi migliori prodotti in Italia

Joly, Coulée de Serrant 2009 - € 86,00

Un vino che ha segnato decisamente un'epoca e non solo per le sue caratteristiche organolettiche

Massimago, Amarone della Valpolicella 2009 - € 60,00

Uno dei vini più in voga del recente passato

Gaja, Barbaresco 2006 - € 160,00

Immane nella cantina di qualunque appassionato degno di questo nome

Argiolas, Angialis 2007 - € 42,00

Uno dei vini dolci più affascinanti del panorama italiano

I quaderni di
Wine News
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

ModulGraf
L'ETICHETTA.
www.modulgraf.com

ADHILA
SYSTEM

Per Adhila
l'acqua non
sarà mai
un problema



10 buoni motivi per vivere l'Umbria, cuore verde d'Italia, e le sue eccellenze... a partire dal vino
10 good reasons to enjoy Umbria, the green Heart of Italy, and its excellence... beginning by wine



