



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 13141 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 2 - Luglio 2005 - Info: iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2004
Proprietà: Canonici Regolari di S. Agostino
Uvaggio: Sylvaner
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Celestino Lucin
Prezzo allo scaffale:
€ 10,00-12,00

Abbazia di Novacella Doc Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Praepositus

Vino sorprendente e affascinante, che riesce nella "quadratura del cerchio": coniugare espressività, eleganza e legame col territorio. Se il naso si apre immediato, quasi esplosivo, nei toni di pesca gialla, litchi ed erbe officinali, rifiniti da decisi lampi vegetal-balsamici, il palato è invece sottile e profondissimo. Vino "verticale", ma nel senso più positivo del termine, e "roccioso", è caratterizzato da una lunga e freschissima piacevolezza che non teme la sfida del tempo e conferma le enormi potenzialità della Valle Isarco e dell'Alto Adige nel suo complesso, quale territorio "bianchista" per eccellenza del panorama enologico italiano.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Carlo, Giorgio e Maria Angela Schiopetto
Uvaggio: Tocai Friulano
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo:
Giorgio Schiopetto e Mauro Simeoni
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Schiopetto Doc Collio Tocai Friulano

I fratelli Schiopetto sono un punto di riferimento dell'enologia friulana e proseguono idealmente l'opera del padre Mario, indiscusso protagonista del rinascimento enologico nazionale e autentico "personaggio" del mondo del vino friulano. E' solida e intensa questa interpretazione del Tocai annata 2004, che si contraddistingue per le chiare note olfattive di mela, mandorla, bergamotto e pepe bianco, sostenute da un gusto autentico, coerente e di bella freschezza. Solo il finale, forse, risulta ancora un po' contratto, limitando la piena e completa distensione del vino.



Vendemmia: 2001
Proprietà: Maria Luisa Sparaco
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Dino Porfiri
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Fazi Battaglia Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio

Per milioni di consumatori in giro per il mondo, il marchio Fazi Battaglia è sinonimo di Verdicchio, varietà poco conosciuta nel 1949, anno di fondazione dell'azienda, ma oggi protagonista assoluta del ricco panorama italiano dei vitigni di antica coltivazione. Il Massaccio, frutto di una rigorosa selezione delle migliori uve aziendali, esprime all'olfatto un'incredibile mineralità, ben sostenuta da nuances di frutta matura e fiori di campo. Perfettamente coerente al gusto, dimostra personalità, "piccante" piacevolezza, finale tipicamente ammandorlato e ancora una straordinaria propensione alla tenuta nel tempo. Consulenza enologica di Franco Bernabei.



Vendemmia: 2002
Proprietà: Famiglia Engel
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo:
Philippe Engel
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-30,00

Domaine Renè Engel Appellation Vosne - Romanée Contrôlée Premier Cru Les Brulées

L'azienda dello storico produttore Philippe Engel, purtroppo recentemente scomparso, fa parte di quella Borgogna capace di produrre veri e propri capolavori dell'enologia artigianale. Les Brulées 2002 possiede una complessità aromatica, che spazia da sensazioni terrose e animali a note di piccoli frutti rossi maturi, lievito, arancia candita, ricordi floreali di rosa, spezie orientali e decisa mineralità. Grande l'eleganza e la profondità in bocca, come pure il carattere e l'energia di questo vino, grandi anche i tannini, benché ancora piuttosto contratti, per la loro estrema gioventù.

Editoriale

come degustiamo per voi

Cari "enonauti", il vostro feedback positivo sulla "prima" dei nostri Quaderni, ci ha convinto di aver imboccato la strada giusta. Oltre, naturalmente, ad averci fatto molto piacere. Ma permetteteci alcune puntualizzazioni di metodo. Dopo aver richiesto i campioni solo alle aziende che ci interessano - e sottolineiamo questo aspetto - avviene l'assaggio in un'unica soluzione e nelle migliori condizioni (riposo in cantina dei vini prima della degustazione, che avviene in ambiente a temperatura controllata). I vini che segnaliamo sono solitamente quelli che ci hanno maggiormente colpito nel nostro percorso professionale, ma non mancheranno le novità, benché il nostro approccio tenda a recepire quanto un eminente statista ebbe a dire rispetto ai libri: "i libri nuovi sono i vecchi che riusciamo a rileggere". Questa massima vale, secondo noi, un po' anche per i vini, tanto da essere convinti che le bottiglie veramente nuove non siano altro che quelle già assaggiate, "rilette" in un diverso momento della loro evoluzione. L'acquisto di vini sugli scaffali di enoteche o punti vendita specializzati, è una pratica a cui teniamo molto e che vogliamo implementare assolutamente. Come l'uso di un linguaggio "giustamente" tecnico senza inutili orpelli o oscure formule da "iniziati" del vino. Concludiamo sui vini di questo mese, gli ultimi prima della pausa estiva. La calura ci ha "imposto" soprattutto vini bianchi, grandi spumanti e rossi giocati più su eleganza e bevibilità che su muscoli e concentrazione (pur non mancando qualche eccezione ...). Appuntamento a Settembre. Buone vacanze
I Curatori





Vendemmia: 1999
Proprietà: Vittoria Moretti
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 17.000
Enologo: Mattia Vezzola
Prezzo allo scaffale: € 35,00-40,00

Bellavista
Docg Franciacorta Extra Brut Gran Cuvée Pas Opéré

Deve molto la Franciacorta a Bellavista e a Vittorio Moretti imprenditore edile di successo con la passione per il vino, a capo della holding Terra Moretti (che si muove in diversi settori strategici da Moretti Costruzioni e Interholz Italia, a Contadi Castaldi, Petra, L'Albereta, Maxi Dolphin, Lake Hotel, Le Porte Franche). La maison Bellavista rappresenta, infatti, e a pieno titolo, insieme a Ca' del Bosco, la realtà più importante di questa zona di produzione vitivinicola, che è riuscita a sfidare con successo la ben più blasonata Francia delle bollicine. Dal 1977, anno della sua fondazione, Bellavista non solo è diventata l'azienda più grande di Franciacorta con i suoi 180 ettari vitati, ma ha anche "rispettato", diciamo così, il destino contenuto nel suo nome. Difficile, infatti, non restare colpiti dalla bellezza della collina su cui sorge - e a cui deve il nome - come da quella della sua cantina. Nelle vesti di moderno mecenate del secondo millennio, Vittorio Moretti ha saputo ricostituire quella antica affinità elettiva fra "bello" e "buono", producendo vini "conseguenti", vale a dire in grado di stare a buon diritto nell'eccellenza enologica italiana e non solo, come il Gran Cuvée Pas Opéré oggetto del nostro assaggio. Questo Metodo Classico millesimato è un vino emozionante e tecnicamente impeccabile, giocato su un sapiente equilibrio fra l'articolazione della carbonica e la finezza dei lieviti. Le sensazioni olfattive sono all'insegna della complessità e della nitidezza a partire dalle note floreali che colpiscono immediatamente. Poi, affiorano sentori non solo del frutto dell'albicocca, ma anche di albicocca sciroppata; non solo toni di fragrante crosta di pane, ma anche leggeri affioramenti di vaniglia (il vino prima della seconda fermentazione riposa in parte per 7 mesi in barriques). In bocca questo "Non Dosato", sboccato nel 2004, è soprattutto elegante fin dal perlage finissimo che lo rende cremoso e piacevolissimo. Ma allo stesso tempo è deciso e strutturato, condotto nel suo armonico e avvolgente sviluppo da una freschezza da manuale. Finale denso e lunghissimo.

Vendemmia: 1999
Proprietà: Alessandro Chia
Uvaggio: Sangiovese Grosso
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Carlo Vittori e Paolo Vagaggini
Prezzo: € 79,00
Bottiglia acquistata il 13 Luglio 2005, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

Castello di Romitorio
Docg Brunello di Montalcino Riserva

Sono tante le suggestioni che sa regalare quest'azienda: dalla splendida ubicazione, immersa nel bosco, sull'alto crinale che separa Montalcino dalla valle dell'Ombrone, alle etichette d'autore (e in questo caso veramente tali), passando, naturalmente, per gli ottimi vini prodotti. Come il Brunello Riserva '99, dal classico colore rubino-granato, intenso negli ammalianti profumi di amarena e fiori secchi, austero e succoso in bocca, con un finale dolce ed intenso. L'acidità un po' sopra le righe e il suo timbro squisitamente tradizionale gli donano ancor più carattere e personalità.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Rallo
Uvaggio: Moscato d'Alessandria
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo: Antonio Rallo e Stefano Valla
Prezzo: € 32,00
Bottiglia acquistata il 13 Luglio 2005, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

Donnafugata
Doc Passito di Pantelleria Ben Ryé

Il Ben Ryé della famiglia Rallo è considerato, a ragione, uno dei vini dolci italiani di riferimento, capace di mettere d'accordo grande pubblico e critica specializzata. E versando il vino nel bicchiere se ne capisce anche il motivo: di color oro con decisi riflessi ambrati, si apre al naso con intensità fruttata straordinaria (fichi secchi, datteri, albicocca sciroppata), per poi offrire anche ricordi di miele di rosmarino e venature iodate. Sensazioni addirittura amplificate al palato, grasso, complesso e al contempo fresco e mai pesante. Interminabile. Supervisione enologica a cura di Carlo Ferrini.

Vendemmia: 2001
Proprietà: Marchesi Antinori srl
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 114.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo: € 57,00
Bottiglia acquistata il 13 Luglio 2005, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

Tenuta Guado al Tasso
Doc Bolgheri Rosso Superiore Guado al Tasso

Prodotto nella dependance bolgherese di una delle aziende simbolo della rinascita enologica italiana, il Guado al Tasso 2001 è forse una delle versioni più riuscite di questo vino dal carattere intenso ed elegante e dai tratti stilistici perfetti. L'impatto olfattivo, elegantissimo, in un primo momento è tutto spostato su frutti rossi di bella maturità e qualche cenno di frutta candita, a cui si aggiungono note speziate, balsamiche e leggeri toni erbacei di grande freschezza. In bocca, il vino ha tannini morbidissimi che si sposano perfettamente ad una vena acida brillante a sostegno di un finale lunghissimo, dolce e con una chiusura aromatica al chiodo di garofano.

Vendemmia: 2000
Proprietà: Angelo Gaja
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 17.000
Enologo: Guido Rivella
Prezzo: € 75,00
Bottiglia acquistata il 13 Luglio 2005, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

Angelo Gaja
Doc Langhe Gaja & Rey

Tanto per non fare inutili giri di parole, il Gaja & Rey è un vero e proprio campione di bontà, eleganza e perfezione stilistica. Sono davvero pochissimi i bianchi italiani che possono reggere il confronto con questo vino, capace di evocare i migliori esempi mondiali di Chardonnay. Le sue caratterizzazioni olfattive sono a dir poco complesse: nel bicchiere si succedono aromi di erbe aromatiche, frutti a polpa bianca, ricordi del rovere di affinamento integratissimi, note idrocarburiche e cenni di tabacco dolce. Al gusto, se è possibile, il vino è ancora meglio, cristallino, cremoso, finissimo, minerale. Finale di grande articolazione, profondo e dal retrogusto di foglia d'allora, mandorla e pepe verde.



Vendemmia: 1988
 Proprietà: F.lli Lunelli
 Uvaggio: Chardonnay
 Quotazione: € 150,00

Ferrari

Doc Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

L'azienda Giulio Ferrari, nata nel 1902, è da sempre al centro della grande tradizione spumantistica italiana, riuscendo però a proiettarsi decisamente anche in una dimensione altra, al fianco delle più prestigiose maison dello Champagne. Questo, soprattutto, per merito della famiglia Lunelli, che rileva il marchio e la cantina nel 1952, accrescendone prestigio e vocazione internazionale. La Riserva 1988 (in commercio dal 1996) è semplicemente strepitosa, per eleganza, finezza, equilibrio e complessità. Al primo impatto olfattivo, note floreali rincorrono leggere tostature, poi ricordi di agrumi si intrecciano a quelli di polvere di cacao. In bocca l'integrità (anche delle bollicine) è praticamente perfetta e il vino si espande ampio, cremoso, mentre una vibrante e freschissima acidità, lo accompagna in un interminabile finale speziato. Ottenuto da sole uve Chardonnay, provenienti dal vigneto Pianizza, questo cru, è stato prodotto per la prima volta nel 1972.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Montevertine

Toscana Igt Pian del Ciampolo 2002

Dal tormentato 2002 un piccolo gioiello, dalla semplicità solo apparente e di rara fedeltà al proprio territorio e all'annata. Intrigante fin dal suo colore scarico, è lieve, deliziosamente sapido, fresco e terroso, equilibratissimo nella sua dimensione "minore".

Fausto Ferroni, enonauta

"E' un'iniziativa curata, con lo stile e l'equilibrio che caratterizzano uno dei siti di riferimento del vino italiano".

Riccardo Cotarella, enologo

"E' una Newsletter bella e pulita graficamente, ben scritta con informazioni sintetiche ma fondamentali sulle cantine e le bottiglie".

Carlo Ferrini, enologo



Vendemmia: 2004

Proprietà: Famiglia De Castris
 Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
 Bottiglie prodotte: 180.000
 Enologo: Giovanni Di Mastrogiovanni
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-8,00

Leone De Castris Salento Igt Five Roses

Primo rosato ad essere imbottigliato e commercializzato in Italia, il Five Roses deve il suo nome al sito di provenienza delle uve (contrada Cinque Rose) e al "capriccio" del generale alleato Charles Poletti che, sul finire del secondo conflitto bellico, chiese e ottenne una grossa fornitura di questo rosato ma con il nome americano. Vino estremamente equilibrato e dalla deliziosa semplicità, animato all'olfatto da sensazioni di piccoli frutti rossi (dal ribes al lampone) e da delicate nuances di rosa, in bocca è piacevolissimo, quasi croccante e dal finale intenso di ciliegia fresca.

Vendemmia: 2003

Proprietà: Sabino, Simone e Annarita Basso
 Uvaggio: Fiano di Avellino
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Luigi Moio
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-7,00

Villa Raiano Doc Fiano di Avellino

Sono bastati pochi anni alla famiglia Basso per fare di Villa Raiano una delle realtà vitivinicole più affidabili della Campania. L'azienda nasce nel 1996 e prende il nome da un antico borgo irpino interamente edificato su roccia. La versione 2003 di questo Fiano, annata particolarmente felice per i bianchi della zona, evolve in bottiglia con particolare intraprendenza: nitido al naso nei ricordi di tiglio, pesca bianca e pietra focaia, che giungono al naso con solida intensità, è decisamente opulento in bocca, dove sentori affumicati, gustosa mineralità e vibrante freschezza si incrociano in un crescendo eccitante.

Vendemmia: 2004

Proprietà: Campo di Sasso srl
 Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot
 Bottiglie prodotte: 140.000
 Enologo: Helena Lindberg
 Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

Tenuta Campo di Sasso Toscana Igt Inseglio del Cinghiale

L'Inseglio del Cinghiale è il primo vino prodotto dall'azienda della storica riunione di Piero e Lodovico Antinori ed è alla base della piramide produttiva della tenuta di Bibbona. La versione 2004 possiede una stratificazione aromatica di bella piacevolezza con note di frutti sia rossi che neri, toni affumicati e sentori di macchia mediterranea, rifiniti da note di pepe nero. In bocca il vino è estremamente godibile, gustoso, quasi "piccante", ma anche rotondo e molto fresco. Si congela con un finale intensamente fruttato, dai chiari ricordi di ciliegia. Prestigiosa la consulenza enologica a cura di Michel Rolland.

Vendemmia: 2004

Proprietà: Bisol Desiderio & Figli
 Uvaggio: Prosecco, Pinot Bianco, Verdiso
 Bottiglie prodotte: 80.000
 Enologo: Eliseo Bisol
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Bisol Doc Prosecco di Valdobbiadene Brut Crede

Il Crede deve il suo nome ai sottosuoli di arenaria marina che in zona sono così ribattezzati e fin dal suo colore brillante e dal copioso e soffice perlage, preannuncia il suo tratto gentile, che puntualmente viene confermato da sensazioni olfattive eleganti e di grande pulizia. Le note di agrumi, mela verde e lime sono in bella evidenza, ma non eccessivamente smaccate. Al palato, è assente ogni accenno di aggressività e il vino si distende con equilibrio pieno e cremoso, fino ad un finale minerale e fruttato, di solida corrispondenza gusto-olfattiva.



Vendemmia: 2003
Proprietà: ViniBrasil
Uvaggio: Syrah, Cabernet
Sauvignon
Bottiglie prodotte: 1.000.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00-9,00

Vitivinicola Santa Maria Vale do São Francisco Rio Sol Vinho Fino Tinto Seco

Possibile nello stesso momento una vite potata, una in fioritura e un'altra con l'uva pronta per la vendemmia? In Brasile sì. Siamo nell'8° parallelo a sud dell'Equatore, dove 310 giorni di sole e temperature costanti, assieme ad un'irrigazione controllata, permettono un ciclo vegetativo continuo e due vendemmie all'anno. Il risultato è il Rio Sol, l'unico vino al mondo prodotto in queste particolari condizioni climatiche dalla ViniBrasil, joint-venture fra Expand (principale importatore di vino in Brasile), Vitivinicola Santa Maria (produttrice di uve nel nord-est del Brasile) e Dão Sul (azienda vinicola operante in varie zone del Portogallo). Pur nella loro semplicità, le sensazioni olfattive del Rio Sol sono ben a fuoco e regalano una singolare e piacevole alternanza di note fruttate mature e toni terrosi. In bocca, il vino è gustoso, anche se i tannini sono leggermente rustici, e si congela con un finale intensamente dolce. Importato e distribuito in Italia da Rocca delle Macie.

Cosa vende

Ecco i vini più venduti dall'Enoteca La Loggia di Orvieto (via Loggia dei Mercanti 6 - tel. 0763/44371; e-mail: info@enotecaloggia.it), secondo uno dei titolari Alessandro Punzi:

Castello della Sala Doc Orvieto Classico 2004 - € 11,00

Vino ben fatto, elegante e godibile dalla tenuta umbra degli Antinori.

Barberani Doc Orvieto Classico Castagnolo 2004 - € 9,00

Un "Classico" di quest'azienda nota anche per l'intrigante muffa nobile.

Colpetrone Docg Sagrantino di Montefalco 2001 - € 31,00

Costanza nell'eccellenza per uno dei Sagrantino più interessanti in circolazione.

Di Lenardo Venezia Giulia Igt Father's Eyes 2004 - € 11,50

Da Tocai, Riesling, Sauvignon e Chardonnay, affinati in barrique americane.

Farnese Doc Montepulciano d'Abruzzo Casale Vecchio 2004 - € 8,00

Profumo intenso di ciliegia sotto spirito, fiori secchi, spezie e liquirizia.

Fattoria del Cerro Docg Vino Nobile di Montepulciano 2001 - € 11,00

Uno dei cavalli di razza firmati Saiagricola ad un prezzo concorrenziale.

La Carraia Umbria Igt Tizzonero '2002 - € 10,50

Montepulciano, Sangiovese e Cabernet Sauvignon con sei mesi di affinamento in barrique.

La Vis Doc Trentino Traminer Aromatico 2004 - € 9,50

La cooperativa della qualità produce un traminer varietale, fine e delicato.

Monrubio Umbria Igt Rosso 2004 - € 5,00

Composito uvaggio di varietà locali per questo campione di bevibilità e giusto prezzo.

Palazzone Doc Orvieto Classico Terre Vineate 2004 - € 7,00

Uno dei bianchi più affidabili del comprensorio orvietano, firmato da Giovanni Dubini.

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Alessandro Punzi che, con la sorella Laura, Claudio Pacelli, Carlo Maggi e Massimo Vittori, gestisce questa bella enoteca orvietana sempre attenta al mercato:

Falesco Umbria Igt Vitiano 2004 - € 7,00

Dalla scuderia di Renzo e Riccardo Cotarella, 2 milioni di "campioni" del rapporto qualità-prezzo.

Farnese Vino da Tavola Edizione Cinque Autoctoni 2003 - € 22,50

Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro e Malvasia per un trionfo di varietà tradizionali.

Farnese Terre di Chieti Igt Opus 2004 - € 15,00

La zona di Ortona regala uno Chardonnay ricco di frutta esotica e note tostate.

Fertuna Toscana Igt Messio 2003 - € 35,00

Dall'azienda di Ezio Rivella in Maremma, un elegante rosso con Sangiovese in prevalenza.

Feudi di San Marzano Doc Primitivo di Manduria Sessantanni 2001 - € 22,00

Vecchie vigne e tanta passione per Mario Ercolino (ex Feudi di San Gregorio) e Valentino Sciotti.

Parusso Doc Dolcetto d'Alba Piani Noce 2004 - € 9,00

Da vari vigneti di Monforte d'Alba, un tipico esempio della viticoltura piemontese.

San Michele Appiano Doc Alto Adige St. Valentin Gewürztraminer 2004 - € 20,00

Paradigmatica interpretazione di uno dei vini del momento.

Vesevo Doc Sannio Falanghina 2004 - € 6,50

Clima caldo e terreno vulcanico per questo vino fruttato e affatto banale.

Vetere Salento Igt Tempio di Giano 2004 - € 5,00

Il calore del Negroamaro e la speziatura di ben sedici mesi di legno piccolo.

Vetere Salento Igt Finis Terrae 2004 - € 5,00

Chardonnay, Verdeca e Malvasia per un bianco fresco e floreale.

I quaderni di
WineNews
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.



Albergo
Ristorante
Enoteca
Il Cacciatore
Seggiano - Monte Amiata - Grosseto