

Tiratura: 13597 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 3 - Settembre 2005 - 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: 2002
 Proprietà: Gianfranco Gallo
 Uvaggio: Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 21.000
 Enologo: Gianfranco Gallo
 Prezzo allo scaffale:
 € 23,00-25,00

Vie di Romans

Doc Friuli Isonzo Sauvignon Vieris

L'impennata qualitativa di questa solida realtà friulana, arriva più o meno alla fine degli anni '70. Anni pionieristici in cui Gianfranco Gallo prende in mano l'attività di famiglia, e comincia un duro lavoro che lo porterà a raccogliere successi un po' in tutto il mondo e a contribuire, insieme ad altri, al successo del Friuli enologico. Il Sauvignon Vieris '02 evidenzia uno spettro olfattivo nitido ed immediato, in cui si incrociano note di pesca gialla, vaniglia e delicate nuance di basilico. L'attacco in bocca è dolce e rotondo con sensazioni di miele che lasciano spazio ad una progressione gustativa convincente, fino ad un finale vibrante, appena amarognolo per un sostegno del rovere a tratti in esubero.



Vendemmia: 2001
 Proprietà: Martino Manetti
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 24.000
 Enologo:
 Giulio "bicchierino" Gambelli
 Prezzo allo scaffale:
 € 50,00-55,00

Montevertine

Toscana Igt Le Pergole Torte

Le Pergole Torte è prima di tutto un vino nobile, non tanto perché è stato servito alla regina d'Inghilterra, nella sua visita in Italia nell'ottobre 2000, ma, più semplicemente, per la sua grandezza. Paradigmatico per eleganza di stile e territorialità, è una delle massime espressioni del Sangiovese in purezza; con tratti che si rinnovano, ma sempre nel solco della tradizione. Meraviglioso sin dal colore rubino brillante, si apre elegantissimo al naso con intense note fruttate rifinite da toni di spezie dolci e riconoscimenti minerali. In bocca, se possibile, è anche meglio: succoso, sapido, profondissimo, dai tannini setosi e dall'interminabile finale.



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Sabino Loffredo
 Uvaggio: Greco di Tufo
 Bottiglie prodotte: 13.000
 Enologo: Carmine Valentino
 Prezzo allo scaffale:
 € 10,00-12,00

Pietracupa

Docg Greco di Tufo

Sabino Loffredo, giovane e istrionico vigneron irpino, si distingue ormai per una straordinaria costanza qualitativa, tanto che è difficile dire quali siano le sue etichette di punta. Se poi consideriamo che i suoi vini sono lo specchio fedele di un territorio estremamente vocato ed interpretato con rigorosa coerenza, non è difficile capire i motivi dei successi, ancorché recenti, targati Pietracupa. Molto interessante il Greco di Tufo '04, vino dal carattere solido e sincero, non privo di una tendenziale complessità. Minerale (pietra focaia, sensazioni idrocarburiche) e agrumato al naso, è freschissimo e profondo in bocca. Necessità solo di un po' di affinamento in bottiglia per assestarsi definitivamente.



Vendemmia: 2001
 Proprietà: Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
 Bottiglie prodotte: 90.000
 Enologo:
 Carlo Ferrini
 Prezzo allo scaffale:
 € 47,00-50,00

Tenuta San Leonardo

Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo

Il San Leonardo è uno dei migliori esempi di taglio bordeaux "all'italiana". Non fosse altro perché Giacomo Tachis, il primo "importatore" in Italia della filosofia enologica dei grandi Châteaux francesi, è stato a lungo l'enologo dell'azienda trentina e perché Carlo Guerrieri Gonzaga ha avuto assidue frequentazioni con Mario Incisa della Rocchetta, "padre" del Sassicaia. La versione '01 è di particolare eleganza olfattiva. Note erbacee freschissime e fini sentori di rosmarino, incrociano tocchi speziati di pepe rosa e tostature di polvere di caffè. Al gusto, il vino mantiene il suo carattere raffinato, con un mirabile equilibrio fra frutto, tannini e rovere. Finale non privo di cenni minerali.

Editoriale

Chi legge I Quaderni di Winenews?

Torna puntuale, dopo la pausa estiva, l'appuntamento mensile con la newsletter di Winenews, rubrica di "appunti" di degustazione che mette in primo piano, con una selezione mirata, le firme più importanti dell'enologia italiana e internazionale. Il nostro pubblico è nel frattempo cresciuto, non solo ingrossando le fila degli oltre 7.000 "enonauti" - un variegato bacino di utenza, in grado di rappresentare il più aggiornato volto dell'enoappassionato moderno - ma anche quelle dei lettori che fanno parte della cerchia degli "addetti ai lavori". La nostra mailing raccoglie oltre 600 giornalisti tra i più accreditati del settore, sensibili alla nostra iniziativa, come testimoniano i pareri raccolti in questo numero. Ma tutto l'"indotto" del mondo del vino (dai buyer, agli agenti, agli enologi più importanti), dimostra interesse verso la Newsletter. Ci leggono enotecari e ristoratori fra i più prestigiosi, dimostrando di apprezzare molto quella sorta di "borsino" dei prezzi, che è il risultato della rubrica "parola di Enoteca". Una mailing di oltre 3.000 produttori, praticamente tutti i più importanti, ci segue, contribuendo in modo decisivo alla costruzione di una "community" del vino, qualificata e autorevole, obiettivo ambizioso, ma fondamentale, di questa pubblicazione. Resta aperto l'invito a tutti i nostri lettori a continuare ad interloquire con noi, sia con commenti e domande sui vini recensiti, sia inviando una vera e propria scheda di degustazione, che pubblicheremo in "fermo email".
 Grazie a tutti e buona lettura
 Franco Pallini
 Antonio Boco



Vendemmia: 1999
Proprietà: Famiglia Biondi Santi
Uvaggio: Sangiovese Grosso
BBS11
Bottiglie prodotte: 7.500
Enologo: Franco Biondi Santi
Prezzo allo scaffale: € 230,00-250,00

Biondi Santi

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Evocare soltanto il nome Biondi Santi, costringe, inevitabilmente, a pensare ad una famiglia, ad un vino e ad un territorio tanto legati da diventare un tutt'uno. In altre parole, alla storia più autentica di uno dei vini italiani di maggior prestigio: il Brunello di Montalcino. Una vicenda affascinante che, come in un grande film epico, racconta le gesta di nobili personaggi e le loro incredibili intuizioni. Il primo "fotogramma" è ambientato nella Tenuta il "Greppo" - tuttora il fulcro della produzione del Brunello Biondi Santi - ed è datato 1888, l'anno della nascita e dell'invenzione stessa del Brunello. Ferruccio Biondi Santi selezionò un particolare clone di Sangiovese (il Sangiovese "grosso"), le cui uve, vinificate in purezza, segnarono una svolta radicale nella concezione stessa del vino di allora, consegnando per sempre alla storia il Brunello, appunto, caratterizzato da una straordinaria longevità. Se ancora oggi questo marchio riesce a suscitare emozioni profonde tra gli eno-appassionati di tutto il mondo, il merito è di chi ha saputo dare, negli anni, continuità e slancio a quelle prime intuizioni. Volti che rispondono al nome di Franco e Jacopo Biondi Santi, attuali continuatori di una dinastia che ha pochi eguali nel mondo del vino e fieri "custodi" di una tradizione insensibile al passare del tempo. Tra i millesimi di riferimento, senza scomodare bottiglie ormai diventate "mitiche" per l'enologia mondiale, possiamo tranquillamente inserire il Brunello di Montalcino "Greppo" Riserva 1999, in una delle sue versioni più riuscite del recente passato. Il colore granato luminoso, segnale di uno storico rigore costruttivo, introduce a profumi di raffinata e complessa austerità, ricchi di frutto e di intriganti note di fiori secchi, cuoio, sottobosco e bacche di ginepro. In bocca, il vino è semplicemente monumentale. Complesso, polposo e raffinato, fitto nella trama tannica, è dotato di una acidità tanto vibrante quanto segnata da un carattere di sicura eleganza. Un vino ancora giovanissimo, in virtù della sua proverbiale capacità di tenuta nel tempo, eppure già pienamente godibile, capace di annunciare il meglio di sé ancora per moltissimi anni. L'ennesimo capolavoro che arricchisce la fantastica collezione firmata Biondi Santi.

Vendemmia: 2000
Proprietà: Antonio Stelzer
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Matteo Ferrari
Prezzo: € 18,00
Bottiglia acquistata il 12 agosto 2005, nell'Enoteca Franci di Montalcino

Maso Martis

Doc Talento Trento Brut Rosè

Il maso è la tipica costruzione rurale trentina e il suo nome richiama immediatamente il lavoro della terra e, dunque, anche quello legato alla coltivazione della vite. Da qui prende il nome quest'azienda, situata in una splendida posizione a più di 400 metri d'altezza, proprio sopra la città di Trento. Il Brut Rosè si distingue per profumi che richiamano i biscotti danesi e il cioccolato bianco, ben sorretti da un frutto piacevole simile al melograno. In bocca, sensazioni di fragoline di bosco e caramella sono ben sostenute da una piacevole e fresca acidità.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Margherita e Francesca Padovani
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.600
Enologo: Meri Ferrara
Prezzo: € 14,00
Bottiglia acquistata il 12 agosto 2005, nell'Enoteca Franci di Montalcino

Fonterenza

Doc Rosso di Montalcino

Davvero personale e godibile il Rosso di Montalcino di Fonterenza, azienda che produce le proprie uve seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. All'olfatto, il vino è giocato su note calde, con un frutto in piena maturità, arricchito da sensazioni di macchia mediterranea e leggeri toni di spezie dolci. Coerente al palato, offre un buon nerbo acido, che gli dona carattere, e un gusto addirittura piccante che ricorda la paprika. Finale non profondissimo e gradevolmente amarognolo, ma in perfetto accordo con le caratteristiche di piacevolezza proprie della tipologia a cui il vino appartiene.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Billecart
Uvaggio: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 250.000
Enologo: François Domi
Prezzo: € 38,00
Bottiglia acquistata il 12 agosto 2005, nell'Enoteca Franci di Montalcino

Billecart-Salmon

Champagne Brut Réserve

Ottenuto dalla combinazione di ben 27 Premier Crus e da una percentuale di Vin de Réserve affinata mediamente per 4 anni, è la cuvée base di questa azienda familiare, che conta su 10 ettari di proprietà e sull'apporto di partite di uva acquistate da vigneroni di provata fiducia, a garanzia di una costanza qualitativa, riconosciuta nel mondo. Champagne per certi versi paradigmatico, al naso evidenzia una dolcezza di fondo, derivata dalla predominanza della "liqueur d'expédition", ed espressa da note di frutta matura, sentori di cacao e qualche cenno ossidativo. Equilibrato al palato, ma con una bella acidità in evidenza, che lo rende freschissimo, si congeda con un finale intenso, leggermente pepato e acidulo.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Planeta
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Carlo Corino
Prezzo: € 22,00
Bottiglia acquistata il 12 agosto 2005, nell'Enoteca Franci di Montalcino

Planeta

Sicila Igt Chardonnay

Lo Chardonnay di Planeta, prodotto dal 1995 nei vigneti tra Menfi e Sambuca di Sicilia, è un vino ormai diventato celebre, rappresentando la bandiera della Sicilia enologica un po' in tutto il mondo. Nato con l'obiettivo di essere uno Chardonnay riconoscibile, con il profumo e il sapore della sua terra d'origine, anche nella versione '04 raggiunge il suo obiettivo. All'olfatto, le note di frutta candita, attraversate da ricordi di burro di arachide e di mandorla tostata, sono ricche e ampie. Al gusto, il vino è morbido e caldo, ma possiede uno slancio vigoroso che poggia su una buona sapidità e una struttura a tratti quasi "tannica". Finale solido, dai ricordi leggermente metallici. Un ulteriore affinamento in bottiglia lo renderà ancora più entusiasmante.



Vendemmia: 1990
Proprietà: Angelo Gaja
Uvaggio: Nebbiolo
Quotazione: € 250

Gaja Docg Barolo Sperss

Detto senza inutili giri di parole, i vini di Angelo Gaja, insieme a pochissimi altri, sono gli unici capaci di stare "comodamente" nel gotha dell'enologia mondiale. Ne è un ulteriore conferma il sorprendente assaggio del Barolo Sperss 1990, che, probabilmente, abbiamo sbagliato ad inserire in questa rubrica, tanto è ancora un vino giovane. La sua stratificazione aromatica colpisce prima di tutto per la perfetta integrità della base fruttata, del tutto esente da qualsiasi elemento di terziarizzazione. L'integrazione del rovere d'affinamento è pienamente compiuta e si resta conquistati come da un "caleidoscopio" olfattivo, complesso e sfaccettato, che spazia dalle note di spezie orientali, ai toni balsamici, ai ricordi di legno di cedro, ai sentori affumicati. Al gusto, un'eleganza fantastica e un equilibrio perfetto, non lasciano però sfuggire una bellissima acidità e un mirato sostegno del legno, capace di mettere in evidenza un frutto fragrante ed intenso. Il Barolo Sperss deve il suo nome a quello della proprietà di Angelo Gaja, ubicata a Serralunga d'Alba.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

"I Quaderni di WineNews sono una buona cosa. Darei ancora più spazio ai vini dall'eccellente rapporto qualità/prezzo e non sarebbe male "valutare" anche qualche etichetta dedicata alla sola Gdo".

Sergio Soavi - manager Coop Italia

"In un mondo come quello del vino, che spesso sembra sfidare quello della caccia a chi la spara più grossa, i Quaderni di WineNews si distinguono per stile e per garbo, e poi c'è sostanza nei giudizi".

Paolo Marchi - Il Giornale

"La newsletter è fatta molto bene, con competenze e senza arroganza, ma cercherei di usare un linguaggio più comprensibile anche al lettore della strada".

Davide Paolini, "Il Gastronomo"



Vendemmia: 2001
Proprietà: Cantina di Venosa Scarl
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Luigi Cantatore
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Cantina di Venosa Doc Aglianico del Vulture Carato Venusio

Quasi 900 ettari di vigneto in una delle aree maggiormente vocate del meridione enologico, 500 soci, per una produzione che da sola copre quasi la metà dell'intero imbottigliato di Aglianico del Vulture. Si spiega così, almeno in parte, il successo qualitativo raggiunto dalla Cantina di Venosa e dai suoi vini. Davvero interessante il Carato Venusio 2001, un Aglianico del Vulture dal prezzo più che concorrenziale. Il colore è rubino cupo mentre i profumi spaziano dall'amaretto alla frutta in confettura fino a leggere note di erbe officinali. In bocca il vino è caldo, carnoso, dotato di bella stoffa, tannini maturi e finale speziato.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Sovrano Ordine Militare dei Cavalieri di Malta
Uvaggio: Grechetto
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Marco Monchiaro
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Castello di Magione Doc Colli del Trasimeno Grechetto Monterone

Il Grechetto è la varietà a bacca bianca più interessante e allo stesso tempo controversa dell'Umbria del vino. Tra le aziende che sembrano decise a dimostrarne le effettive potenzialità, merita una menzione particolare la Castello di Magione, realtà produttiva emergente adagiata sui colli del Trasimeno. Il Monterone '04 esprime al naso chiare note di mela gialla e uva matura, unite a fresche sensazioni di anice. Ricco, gustoso e lineare al palato, esalta la personalità del vitigno senza essere intrappolato dai suoi tratti più sconcertanti.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Cantina Sociale Gallura Scarl
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 350.000
Enologo: Dino Addis
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Cantina Sociale Gallura Docg Vermentino di Gallura Superiore Canayli

Il Canayli resta saldamente uno dei principali vini simbolo della rinascita enologica sarda, a partire dalla rigorosa rivalutazione di un vitigno di antica coltivazione come il Vermentino, di straordinaria potenzialità espressiva. La versione '04 possiede un profilo aromatico varietale e di bella vitalità, contraddistinto da note mature di frutta a polpa bianca, toni iodati e ricordi di salsedine. Al palato, il primo impatto è dolce per poi lasciare spazio ad una progressione gustativa all'insegna della freschezza, che termina con un finale non particolarmente articolato, ma di piacevole sapidità.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Gianni Venica e Silvio Caputo
Uvaggio: Magliocco, Gaglioppo
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Gianni Venica
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Terre di Balbia Calabria Igt Balbium

Dalla dependance calabrese della friulana Venica & Venica, un originale blend di Gaglioppo e Magliocco, uve coltivate da secoli in questo territorio dalle grandi potenzialità, per la verità ancora non del tutto espresse. Il Balbium, che si pone alla base della gamma produttiva di Terre di Balbia, si presenta di un bel colore vivo e limpido, sprigionando profumi caldi e lineari. La base fruttata è ben rifinita da note balsamiche e da piacevoli ricordi di liquirizia a contrasto. In bocca, il vino è soprattutto dotato di bella bevibilità, fresca e rilassata. L'acidità è ben dosata e soltanto i tannini sono a tratti leggermente rigidi.



Vendemmia: 2001
Proprietà: Concha y Toro Co.
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: €
34,00-36,00

Concha y Toro

Private Reserve Don Melchor 2001

Il Cile è considerato, un po' superficialmente, una fra le zone di produzione del "Nuovo Mondo" enologico, alla stregua, per esempio, dell'Australia. In realtà, nella Maipo Valley, la viticoltura arrivò già alla fine dell'800, con tonneaux ed enologi provenienti da Bordeaux, che qui introdussero il Cabernet Sauvignon e trasformarono questa valle in uno dei terroir più vocati per la coltivazione di questo vitigno. Concha y Toro, vero e proprio punto di riferimento della viticoltura del Sud America ed attualmente l'azienda più importante del Cile con più di 4500 ettari a vigneto, ha oltre un secolo di storia e il Don Melchor rappresenta il vino icona del Cabernet "alla cilena". Ottenuto dai vigneti di Puento Alto, è caratterizzato da profumi scuri, che donano un particolare carattere alle intense note fruttate e ai toni di grafite, cioccolato e cedro. Al gusto, è caratterizzato da un impatto caldo, avvolgente e da un tannino ben risolto. Finale ricco e dolce, forse solo un po' statico. I vini di Concha y Toro sono importati e distribuiti da Castello Banfi.

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.

Cosa vende

Ecco i vini più venduti dall'Enoteca Picone di Palermo (via Marconi 36 - tel. 091/331300; e-mail: info@enotecapicone.it), secondo il titolare Nicola Picone:

Azienda Agricola Milazzo Sicilia Bianco Igt Bianco di Nera 2004 - € 7,20

Accattivante questo vino, da uve ottenute da agricoltura biologica.

Fazio Wines Sicila Igt Bianco Müller Thurgau 2004 - € 7,90

Originale incontro tra un vitigno del nord e la solarità della Sicilia.

Planeta Sicilia Igt Bianco La Segreta 2004 - € 6,30

Grecanico, Chardonnay, Viognier e Fiano, prodotto in oltre 600000 bottiglie.

Cusumano Sicilia Igt Bianco Angimbé 2004 - € 6,30

Fresco e scorrevole vino da uve Chardonnay e Insolia.

Tasca d'Almerita Sicilia Igt Bianco Leone d'Almerita 2004 - € 6,90

Personalità decisa per questo blend di Catarratto e Chardonnay.

Cantina Fondo Antico Sicilia Igt Bianco Grillo Parlante 2004 - € 6,90

Le potenzialità espressive del Grillo in un vino delicato ed elegante.

Maurigi Sicilia Igt Bianco Coste dell'Ombra 2003 - € 9,80

Sauvignon e Chardonnay per questo bianco potente ed intenso.

Cantina Sociale di Trapani Sicilia Igt Rosso Rocche Rosse 2004 - € 7,90

Pieno e corposo questo blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Natura Iblea Doc Eloro Don Pasquale 2003 - € 6,80

Un Nero d'Avola in purezza, morbido e speziato. Da agricoltura biologica.

Sallier de La Tour Sicilia Igt Rosso Syrah 2002 - € 8,00

Vino varietale e raffinato, da una delle più antiche case vinicole siciliane.

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Nicola Picone. Una selezione legata soprattutto alle richieste della clientela di una delle enoteche più fornite del sud Italia, con oltre 7.000 referenze:

Cantina Nals Doc Alto Adige Gewürztraminer Kollerhof 2004 - € 8,00

Bella interpretazione di uno dei vitigni più in voga in questo momento.

Vinnaioli Jermann Venezia Giulia Igt Bianco Sauvignon 2004 - € 14,00

Stile sempre inappuntabile per una delle cantine storiche del Friuli.

Fratelli Lunelli Doc Trentino Sauvignon Villa San Nicolò 2003 - € 10,50

Pienezza immediata per questo vino fermo, da un'azienda più nota per i suoi spumanti.

Villa Raiano Beneventano Igt Bianco Falanghina 2004 - € 8,00

Vino gradevolissimo, da una delle zone più vocate del sud Italia.

Coppo Doc Barbera d'Asti Camp du Rouss 2002 - € 10,50

Profumata e piacevole questa Barbera, sintesi felice di un'annata difficile.

Zenato Doc Valpolicella Classico Superiore Ripassa 2001 - € 10,90

Denso e composito questo vino di stampo tradizionale.

Querciabella Docg Chianti Classico 2002 - € 13,40

Raffinata interpretazione di un'annata non eccelsa, di bella bevibilità.

Conti Zecca Salento Igt Rosso Primitivo 2003 - € 7,50

Armonia e ricchezza di struttura per questo vino speziato e affatto banale.

Feudi di San Gregorio Docg Taurasi 2001 - € 19,90

Stile impeccabile e forza di uno dei marchi più famosi della Campania.

Piergiovanni Giusti Doc Lacrima di Morro d'Alba 2003 - € 8,40

Intrigante vino di questa piccola denominazione marchigiana, ottenuto dalla varietà Lacrima.

