

Tiratura: 13600 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 4 - Ottobre 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: 1999
 Proprietà: Fratelli Massolino
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 9.000
 Enologo: Franco e Roberto Massolino
 Prezzo allo scaffale:
 € 45,00-50,00

Massolino - Vigna Rionda Docg Barolo Vigna Rionda Riserva

Paradigmatico per impostazione stilistica (solo botte grande), rapporto col territorio (siamo a Serralunga, in uno dei cru più vocati, complessi e affascinanti delle Langhe) e interpretazione dell'annata (una delle migliori degli ultimi anni), il Barolo Vigna Rionda Riserva '99 dei Massolino è semplicemente un vino di grande classe, intrigante e coerente. Fin dai profumi, che spaziano da note di frutta rossa e spezie di assoluta eleganza a sentori di legni di cedro, sandalo, tabacco, per giungere anche a leggere suggestioni minerali. Magistrale anche al palato, unisce una struttura decisa e vibrante all'imponente massa tannica, giovanissima ma puntuale, che accompagna il vino in un intramontabile finale.



Vendemmia: 2001
 Proprietà: Elio Altare
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 5.000
 Enologo: Elio Altare
 Prezzo allo scaffale:
 € 55,00-60,00

Elio Altare Docg Barolo Vigneto Arborina

Elio Altare sa riempire di significato parole spesso vuote e abusate, nel mondo del vino, come quelle di vignaiolo e di territorio. Senza cadere nell'inutile tranello della divisione manichea tra innovatori e tradizionalisti. Rispetto della vigna e dei caratteri di un cru prestigioso e straordinario, dunque, ma anche sperimentazione in cantina e affinamento dei vini in barrique. Il Barolo Vigneto Arborina, fantastico fin dal colore, esprime sensazioni fruttate e floreali di grande eleganza, cenni agrumati e decise venature balsamiche. Tutti caratteri che ritornano in una bocca complessa e allo stesso tempo dinamica, di grande suggestione e personalità.



Vendemmia: 2001
 Proprietà: Bruno Rocca
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 18.000
 Enologo:
 Bruno Rocca
 Prezzo allo scaffale:
 € 45,00-50,00

Bruno Rocca Docg Barbaresco Rabaja

Bruno Rocca, tenace vignaiolo di Langa, nel 1978 decide di dare una svolta radicale all'attività di famiglia, originaria di Barbaresco e da sempre produttrice di vino, venduto sfuso. Le recenti acquisizioni hanno portato a 12 gli ettari di proprietà, ben cinque dei quali nel prestigioso cru Rabaja da cui proviene questo grandissimo Barbaresco: il colore rubino-granato è preludio di un naso intenso e di bella dolcezza, con le note di prugna matura accompagnate a sentori di pan di Spagna, cioccolato e liquirizia. Di pari livello la bocca che mostra sapidità, carattere deciso, ma allo stesso tempo grande equilibrio, tannini ben definiti e un finale profondo.



Vendemmia: 2001
 Proprietà: Michele Chiarlo
 Uvaggio: Barbera
 Bottiglie prodotte: 23.000
 Enologo:
 Stefano Chiarlo e Gianni Meleni
 Prezzo allo scaffale:
 € 30,00-35,00

Michele Chiarlo Doc Barbera d'Asti Superiore Nizza La Court

Possedimenti in molti dei cru più prestigiosi delle Langhe, quasi due milioni di bottiglie prodotte ogni anno e una costanza qualitativa da record: basterebbe questo per classificare l'azienda dei Chiarlo come una delle realtà più interessanti del Piemonte del vino. Noi aggiungiamo aderenza ai caratteri dei diversi territori di produzione, quasi a segnare ogni bottiglia col timbro fedele del luogo di provenienza. Come nel caso di questa Barbera: note di frutti rossi maturi, lievi cenni animali e bella speziatura al naso (noce moscata); palato di grande personalità, ottimo dinamismo, sensazioni di erbe officinali e turgido finale.

Editoriale

"Ottobre Rosso"

Sembra essere Ottobre, tra i periodi dell'anno che attirano maggiormente l'attenzione dei consumatori e degli appassionati di vino, il mese che fa registrare le punte di massimo interesse verso bottiglie e produttori. Sarà per le aspettative generate dalla vendemmia al suo epilogo, per le fiere e i Saloni che cominciano a popolare le agende di addetti ai lavori ed enoappassionati, o per la presentazione delle più importanti guide del settore, fatto è che in questo mese il vino diventa protagonista indiscusso. E dopo la calura estiva, con i bianchi che hanno giocato un ruolo centrale nelle preferenze dei più, l'attenzione si sposta decisamente verso le più "calde" produzioni rossiste. E' anche per questo che, nel numero di Ottobre dei nostri Quaderni, abbiamo deciso di dare ampio spazio ai vini rossi e al Piemonte, una delle regioni italiane di maggior interesse su questo fronte (pur non disdegnando di toglierci qualche sfizio fuori dai confini di Barolo e Barbaresco, come è stato acquistare un grandissimo Sassicaia 2001). Regione straordinaria, dicevamo, che vanta ben nove Docg, una storia enologica con pochi eguali nel nostro Paese e, molto spesso, un autentico legame tra vino e territorio, immediatamente rintracciabile nei profumi e nei sapori dei suoi vini. Con il concetto di "cru" che, da queste parti, va ben oltre le facili operazioni di marketing, diventando il veicolo privilegiato dell'espressione di uno dei più intriganti terroir del patrimonio enologico italiano.

Buona lettura
 Franco Pallini
 Antonio Boco



Vendemmia: 2001
Proprietà: Famiglia Caprai
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo allo scaffale: €
60,00-65,00

Arnaldo Caprai - Val di Maggio Docg Sagrantino di Montefalco 25 Anni

Il Sagrantino di Montefalco? Lo ha inventato Marco Caprai. Certo, questo straordinario vitigno ha origini antiche, tanto che pare siano stati i frati francescani nel XIV secolo, di ritorno dall'Asia Minore, a impiantarli sulle colline umbre; come è vero che il vino che ne deriva (soprattutto nella versione "dolce") è stato vinificato da sempre dai contadini della zona. E' altrettanto innegabile, però, che se oggi questo rosso, così particolare e complesso, è considerato uno dei maggiori vini italiani, con estimatori sparsi un po' in tutto il mondo, e se il comprensorio di Montefalco è oggetto di studi e riflessioni, essendo diventato uno dei casi più clamorosi di affermazione di un territorio grazie al vino, il merito è da ascrivere, in larga parte, alla cantina Caprai e al suo formidabile "deus ex machina". Un'opera pionieristica i cui ingredienti sono stati una accurata ricerca, una rigorosa sperimentazione, passione e capacità manageriali. Oltre che un amore profondo per un vitigno, un vino e il territorio che li genera. Una cavalcata travolgente, dicevamo, che ha portato alla nascita, tra l'altro, di un autentico vino culto: il Sagrantino 25 Anni, nato nel 1993 per festeggiare il quarto di secolo dell'azienda e diventato la sua stella più luminosa. La versione 2001, baciata da un'annata praticamente perfetta, è forse la più riuscita di sempre, tanto da mettere d'accordo unanimemente addetti ai lavori e critica specializzata. Se al momento della sua uscita il vino impressionava per l'esplosione dei profumi fruttati (mora di rovo su tutti) e la struttura imponente, a distanza di qualche tempo, grazie ad un maggiore affinamento in bottiglia, questo super Sagrantino ci pare attraversare un periodo di forma ancor più smagliante. Il frutto è sempre in primo piano, ma è impreziosito da un bouquet speziato, che comincia a farsi importante per i ricordi di chiodi di garofano, curry e noce moscata, oltre che per le piacevoli note di cioccolato e il delicato timbro affumicato. In bocca, poi, la "carica" del frutto si fa più elegante, con tannini imponenti e serrati, ancora giovanissimi, un'ottima spina acida e un equilibrio gustativo che lo rende perfettamente godibile. Ora, come chissà tra quanti anni...

Vendemmia: 2002
Proprietà: Agricola Punica Spa
Uvaggio: Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: Giacomo Tachis
Prezzo: € 42,50
Bottiglia acquistata il 26 Settembre 2005, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

Agricola Punica Isola dei Nuraghi Igt Barrua

Il Barrua è il primo vino prodotto dall'Agricola Punica, joint-venture tra la sarda Cantina Sociale di Santadi e la Tenuta San Guido di Bolgheri. Il "Sassicaia sardo", passateci la facile e banale battuta, possiede profumi piuttosto complessi di frutta rossa matura (amarena principalmente), spezie, note di liquirizia e ricordi di mirto. Al palato, il vino dimostra un'ineccepibile fattura. Piacevolissimo alla beva, è caldo e tendenzialmente grasso, con un finale dolce, ma dalla chiusura un po' brusca e dal rovere a tratti troppo in evidenza, piccole imperfezioni dovute soltanto alla gioventù del vino.

Vendemmia: 2001
Proprietà: Niccolò Incisa della Rocchetta
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Giacomo Tachis
Prezzo: € 150,00
Bottiglia acquistata il 26 Settembre 2005, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

Tenuta San Guido Sassicaia, Doc Bolgheri Sassicaia

Di fatto, il vino simbolo dell'eccellenza enologica italiana, l'unico che riesce sempre a sorprendere, con quella sua straordinaria propensione a trasformarsi nel bicchiere. Inizialmente un po' scontrosa al naso, la versione '01 svela a poco a poco la sua inconfondibile ricchezza ed eleganza aromatica: dai profumi di frutta candita, ai toni affumicati, ai cenni balsamici e speziati, ai fini e freschi tocchi erbacei, fino ai ricordi di macchia mediterranea. In bocca, il vino è leggiadro e possiede dinamica e ritmo superiori, sostenuti dai tannini di assoluta finezza, e un finale ampio e profondo.

Vendemmia: 2001
Proprietà: Ezio Rivella
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Vincenzo Muni
Prezzo: € 18,00
Bottiglia acquistata il 26 Settembre 2005, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

Bel Sit Doc Barbera d'Asti Superiore Sichivej

Forse non tutti sanno che il Cavaliere Ezio Rivella, storico protagonista del panorama vitivinicolo nazionale, è ancora impegnato in prima persona in un progetto enologico fra Toscana (con le aziende Fertuna e Caggio) e Piemonte. Dalla Cascina Bel Sit, da almeno 6 generazioni di proprietà della famiglia Rivella e simbolico luogo della memoria per il Cavaliere, arriva questa Barbera d'Asti intensa e convincente. Al naso, i profumi sono di confettura di fragole e noce moscata, mentre in bocca il vino è vigoroso, potente e concentrato, forse con un po' di rovere in esubero, che un'ulteriore permanenza in bottiglia provvederà a mitigare.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Stella Viola di Campalto
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: -
Prezzo: € 20,00
Bottiglia acquistata il 26 Settembre 2005, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

Stella di Campalto Doc Rosso di Montalcino Podere San Giuseppe

A Castelnuovo dell'Abate, in una delle zone più vocate di Montalcino, si trova Podere San Giuseppe, circa 4 ettari vitati, che Viola Stella di Campalto coltiva con rigorosi metodi steineriani, ovvero biodinamici. Una scelta coraggiosa che si riverbera in un Rosso dalla spiccata personalità. La versione '03 possiede profumi intensamente speziati e le fresche note balsamiche ben si sposano con il fruttato maturo, a tratti quasi a ricordare il mirto. Elegante l'impatto al gusto, caldo e dolce, ma anche giustamente vivo, con una bella acidità che dona carattere ad un vino gustoso e di godibilissima bevibilità.



Vendemmia: 1990
Proprietà: Federico Carletti
Uvaggio: Prugnolo Gentile
Quotazione: € 100,00

Il Poliziano Docg Vino Nobile di Montepulciano Riserva Vigna Asinone

L'azienda di Federico Carletti non solo rappresenta uno dei punti di riferimento della denominazione Nobile di Montepulciano, ma occupa un posto di rilievo anche fra le poche aziende del panorama nazionale capaci di mantenersi costantemente su livelli di assoluta eccellenza. L'Asinone è il primo Nobile di Montepulciano "single vineyard" e deve il suo nome alla caratteristica forma a schiena d'asino del vigneto da cui nasce. La versione '90 è ottenuta da Prugnolo Gentile in prevalenza, con piccole aggiunte di Canaiolo Nero, Colorino e Mammolo. Maturato in legno grande era un vino "fuori disciplinare", almeno per le regole d'allora, che consentivano ancora l'uso di uve a bacca bianca. Contraddistinto da profumi lievi di fiori appassiti, rifiniti da tipiche note terrose, è austero e dal carattere deciso, quasi arcigno. In bocca, è un vino energico, dall'acidità ben pronunciata a cui si contrappongono tannini ancora nervosi. Finale più rilassato, di media lunghezza, elegante e tendenzialmente minerale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Sella
Lessona San Sebastiano allo Zoppo
1997

Dal nord del Piemonte un vino di gran fascino e personalità spiccata. Austero e lontano da canoni di scure intensità fruttate e legnose concentrazioni, si concede con sfumature floreali di stratificata complessità, veicolate da una calda e suadente mineralità ferrosa. La bocca è elegante, profonda, con struttura tannica salda e deciso nerbo acido. Grande prospettiva di evoluzione.

Gregorio Stendardi
enonauta



Vendemmia: 2004
Proprietà: Floriano Cinti
Uvaggio: Pignoletto
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Giovanni Fraulini
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Cinti

Doc Colli Bolognesi Pignoletto

Nata come azienda agricola "collettiva" intorno alla fine degli anni '70, questa interessante realtà nel comune di Sasso Marconi conosce un deciso impulso con l'acquisizione da parte di Floriano Cinti che la trasforma, una decina di anni più tardi, in moderna impresa vitivinicola. Dall'articolato portafoglio prodotti di questa azienda del bolognese, segnaliamo il Pignoletto '04, ottenuto dall'omonimo vitigno a bacca bianca di antica coltivazione, che si presenta con profumi floreali diiglio e note fruttate di mela gialla, susina e delicate sfumature erbacee. In bocca il vino si dimostra estremamente equilibrato, "scattante", sapido e di ottima beva, con un finale piacevolmente aromatico.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Famiglia Cantele
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Gianni Cantele
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Cànteale

Salento Igt Teresa Manara

Teresa Manara, da cui il vino prende il nome, altri non è che la moglie di Giovan Battista Cantele, il patriarca di questa storica cantina pugliese sorta con l'idea di valorizzare il territorio salentino e i suoi vini. Guidata oggi da Gianni, Paolo, Umberto e Luisa, la terza generazione della famiglia, l'azienda conta sul sostegno di un nutrito gruppo di vignaioli selezionati che gestiscono circa 250 ettari di vigneto e un invidiabile patrimonio ampelografico. Il Teresa Manara rosso risulta decisamente speziato, ben sostenuto da un frutto nero maturo e cenni ferrosi. In bocca è caldo e morbido, mentre il finale risulta un po' ruvido, pur restando comunque ampiamente godibile.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Alberto Carnasciali
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Col di Bacche

Doc Morellino di Scansano

Alberto Carnasciali ha preferito la Maremma alla "sua" Radda in Chianti per fare del buon vino, e la scelta si è rivelata azzeccata. Col di Bacche è una piccola realtà produttiva di circa 10 ettari vitati, nata nel 1998, ma capace di emergere in breve tempo. Il Morellino '04 è un vino del tutto coerente alla propria tipologia. Di scorrevolissima bevibilità, possiede un'impostazione olfattiva semplice, ma non banale, dove su una base di frutti rossi, trovano una nitida collocazione leggere speziature e note di macchia mediterranea. Al palato non è molto profondo, ma è un vino vivace, franco e gustoso.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Cantina Produttori di Bolzano Soc.
Uvaggio: Schiava, Lagrein
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Stephan Filippi
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Cantina di Bolzano

Doc Alto Adige Santa Maddalena Classico Huck am Bach

La Cantina di Bolzano nasce nel 2001 dalla fusione di due storiche cantine, la Cantina Gries e la Cantina Santa Maddalena, ed è ad oggi la più giovane realtà cooperativa dell'Alto Adige. La versione '04 dell'Huck am Bach ha un impatto olfattivo dolce, caratterizzato da frutti rossi, in particolare fragola, e toni affumicati. Deliziosamente fresco e piacevole in bocca, è anche molto semplice, e possiede un finale fruttato, solo leggermente tagliente. Huck am Bach è il nome della tenuta, situata nella zona di produzione del St. Magdalener Classico, da cui arrivano le uve destinate a questa selezione.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Tenuta Campo di Sasso Limited - New Zealand
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 140.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Mount Nelson Marlborough Sauvignon Blanc

La Tenuta neozelandese Mount Nelson, circa 45 ettari vitati, è stata acquisita da Lodovico Antinori nel 1998 e fa parte integrante della Tenuta Campo di Sasso, l'azienda di Bibbona che ha sancito il ricongiungimento "enologico" con il fratello Piero Antinori. Lodovico Antinori, di cui è nota la passione per il Sauvignon, non ha fatto altro che creare, con un geniale escamotage, una dependance bianchista in una delle regioni più vocate per la coltivazione di questo vitigno. Introducendo, per giunta e senza complessi di inferiorità, un elemento "scandaloso" nel packaging della bottiglia: il tappo a vite, come sfida per la ricerca di un livello qualitativo superiore. Una tappatura che già riscuote consensi nel pragmatico mercato anglosassone. Superata l'innegabile sorpresa di non usare un cavatappi, il Mount Nelson 2004 si dimostra un vino dalle solide caratteristiche organolettiche. Note di fiori di tiglio, frutto della passione e melone, al naso, che ritornano dolci in bocca accompagnate da una vibrante acidità e da un tocco salino. Un vino fresco, piacevole e immediato, solo leggermente tagliente sul finale.

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 Dall'Enologo di Giussano - Milano (via Aliprandi 3 - tel. 0362/850753; e-mail: info@dallenologo.com, www.dallenologo.com), secondo il titolare Giovanni Consonni:

Fattoria La Valentina Doc Montepulciano d'Abruzzo 2002 - € 6.00

Bella la compattezza dei tannini per l' "entry level" di Sabatino Di Properzio.

Sergio Degiorgis Docg Moscato d'Asti 2004 - € 7.50

Elegante nelle sue note aromatiche ben registrate, piacevole e fresco alla beva.

Giuseppe Cortese Doc Barbera d'Alba 2003 - € 7.50

Una Barbera equilibrata, gustosa e di grande bevibilità.

Marchesi de' Frescobaldi Docg Chianti Rufina Riserva Nipozzano 2001- € 11.00

Prodotto in oltre un milione di bottiglie, è un vino fruttato e potente.

Cantina Lavis Doc Trentino Chardonnay 2004 - € 5.90

Fresco e delicato è un bell'esempio della coniugazione fra numeri e qualità.

Majolini Docg Franciacorta Brut - € 15.00

Ineccepibile esempio delle potenzialità delle bollicine italiane.

Matteo Correggia Doc Nebbiolo d'Alba La Val dei Preti 2002 - € 24.50

Sapido, intenso, caratteriale e dalla trama tannica di grande consistenza.

Tenuta Oliveto Toscana Igt Rosso Il Leccio 2001 - € 14.00

Classico Sangiovese in purezza affinato in tonneaux e barriques.

Plattner H. Waldgries Doc Alto Adige Santa Maddalena Classico 2004 - € 8.40

Fragrante e delicato, è un vino franco e di bella naturalezza.

Ca' dei Frati Doc Lugana 2004 - € 6.70

Blend di Trebbiano, Chardonnay e Sauvignon, non privo di mineralità.

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Giovanni, che gestisce, insieme al padre Enrico un locale in attività dal 1905 e premiato quest'anno agli Oscar del Vino come miglior enoteca dell'anno:

Massolino - Vigna Rionda Docg Barolo 2001 - € 25.00

Molto classico nello stile, rigoroso ed espressivo, è il risultato di una grande annata.

Tenuta Oliveto Docg Brunello di Montalcino 1998 - € 46.00

Elegante e austero, rivaluta un'annata ingiustamente liquidata come secondaria.

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2003 - € 33.00

L'esempio forse più noto delle potenzialità del Sauvignon in Nuova Zelanda.

Tamellini Docg Recioto di Soave Classico Vigna Marogne 2001 - € 20.00

Fresco e non eccessivamente dolce, è dotato di aromi puliti e coerenti.

Le Macchiole Doc Bolgheri Rosso Superiore Paleo 1998 - € 49.00

Intenso e mediterraneo, da una delle aziende di riferimento di Bolgheri.

Tenuta San Guido Doc Bolgheri Sassicaia 1998 - € 105.00

Il "principe" dei vini italiani in tutta la sua eleganza, in un millesimo particolarmente felice.

Tenuta Ornellaia Doc Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2001- € 105.00

Potente ed elegantissimo, in una delle sue versioni più riuscite.

La Tosa Doc Colli Piacentini Malvasia Sorriso di Cielo 2004 - € 12.90

Semplice ma intenso, è un vino dai sentori di frutta bianca e di fiori, di bella bevibilità.

Jacquart Champagne Brut Mosaïque - € 28.50

Le "solite" suggestioni intriganti che solo le bollicine francesi possono regalare.

Hofstätter Doc Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2004 - € 19.80

Profumi floreali e gusto sapido e consistente, per un vero Traminer di classe.



Albergo
Ristorante
Enoteca
Il Cacciatore
Seggiano - Monte Amiata - Grosseto
Tel. 0564-950913 - Fax 0564-950291