

Tiratura: 13610 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 5 - Novembre 2005 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2001
 Proprietà: Famiglia Mascarello
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 18.000
 Enologo: Maria Teresa
 Mascarello
 Prezzo allo scaffale:
 € 52,00-56,00

Bartolo Mascarello Docg Barolo

Difficile racchiudere in poche righe l'essenza di questa storica cantina di Barolo e del suo straordinario protagonista. Bartolo Mascarello è stato, e continua ad essere nel ricordo di tutti noi, uno dei personaggi più straordinari del mondo del vino italiano (e non solo di quello), anima e corpo di una terra che ha difeso e amato profondamente. Ogni bottiglia racchiude un pezzo di storia, perpetuata oggi dalla caparbia della figlia Maria Teresa che da alcuni anni guida con sicurezza l'azienda. Affinato nelle grandi botti di Slavonia della cantina, il Barolo 2001 è un vino affascinante dove frutta matura e spezie incontrano la suadente austerità del cuoio e dei fiori secchi. Complesso, sapido, di meravigliosa trama tannica al palato.



Vendemmia: 2001
 Proprietà: Michele Perillo
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo: Carmine Valentino
 Prezzo allo scaffale:
 € 23,00-25,00

Perillo Docg Taurasi

Vero e proprio "vin de garage" irpino, il Taurasi di Michele Perillo, fin dalla sua prima uscita datata 1999, è riuscito a catturare le attenzioni di appassionati e addetti ai lavori. Interprete fedele dell'area di Montemarano-Castelfranci, sottozona particolarmente vocata che sa regalare potenza, concentrazione e notevole carica tannica, il vino impressiona per la dolcezza del frutto ben accompagnato da un deciso timbro balsamico, quasi mentolato. In bocca la grande struttura fa il paio con una avvolgente sapidità mentre i tannini, che confermano il carattere artigianale della casa, regalano un finale ricco e di austera potenza, epilogo di una magnifica e coerente progressione gustativa.



Vendemmia: 2001
 Proprietà: Castello di Ama Spa
 Uvaggio: Sangiovese, Merlot
 Bottiglie prodotte: 6.500
 Enologo:
 Marco Pallanti
 Prezzo allo scaffale:
 € 100,00-105,00

Castello di Ama Docg Chianti Classico Vigneto La Casuccia

Il Castello di Ama è ormai diventata una "icona" del territorio del Chianti Classico, emergendo, con poche concessioni alle mode, ma con molta attenzione al miglioramento qualitativo, per lo stile rigoroso dei propri vini, ottenuti da vigneti posti a 500 metri d'altezza, che proprio da tali condizioni "estreme" assumono una straordinaria eleganza e tipicità. Il Vigneto La Casuccia '01, dal nome del "cru" identificato nel 1985, ne è una memorabile conferma. I profumi di frutta rossa matura si alternano a fini note di noce moscata e a lievi toni affumicati e terrosi. In bocca, il vino è profondo, succoso ed equilibratissimo nell'incontro fra tannini ed acidità.



Vendemmia: 1999
 Proprietà: Famiglia Salvioni
 Uvaggio: Sangiovese Grosso
 Bottiglie prodotte: 9.850
 Enologo:
 Attilio Pagli
 Prezzo allo scaffale:
 € 75,00-80,00

Salvioni - La Cerbaiola Docg Brunello di Montalcino

E pensare che Giulio Salvioni ha iniziato a fare vino per hobby. Ma fin dall'uscita del suo primo Brunello, datata 1985, i suoi vini sono subito riusciti ad imporsi come vini "cult". La ricetta è apparentemente semplice: sangiovese, niente barrique, ma botti da venti ettolitri in cui il vino si affina rigorosamente per quattro anni, nessun ringiovanimento e nessuna filtrazione. Il risultato è una produzione coerente e fedele al suo territorio, per certi versi d'élite, anche perché La Cerbaiola conta soltanto su circa tre ettari di vigneto. Il Brunello '99 possiede un'impostazione olfattiva nitida e fresca, da cui emergono note di frutti rossi, toni affumicati e cenni agrumati. Al palato, il vino è potente, minerale e dotato di tannini davvero di razza.

Editoriale

A tutta Docg!

Per coloro che, tra i nostri lettori, abbiano frequentato almeno un corso di degustazione o sfogliato un manuale di approfondimento sul vino, non sarà una novità immaginare l'universo delle etichette italiane come una sorta di enorme piramide. Alla base troveremo i Vini da Tavola e gli Igt (Indicazione Geografica Tipica), quindi le Doc (Denominazione di Origine Controllata) e infine, al vertice, le Docg (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Nonostante la storia recente, con la rivoluzione che ha investito il comparto intorno agli anni '70-'80, abbia regalato notevoli e illustri eccezioni (basti pensare al caso clamoroso dei "Supertuscan"), i controlli e i rigori legislativi delle denominazioni dovrebbero garantire una qualità tanto superiore quanto più si sale nella nostra piramide, incoronando i vini a Docg come i migliori in circolazione. Almeno rispetto a certi parametri: vitigni utilizzati, legame col territorio, tecniche colturali e di cantina ecc.. Un valore aggiunto, insomma, anche sul piano dell'immagine e in considerazione della deregulation che interessa ampi settori dei competitor del cosiddetto Nuovo Mondo. Da qui la nostra scelta di mettere "in primo piano" quattro vini di altrettante illustri Docg italiane: dal Chianti Classico al Brunello, dal Barolo al Taurasi, espressioni forti e coerenti dei nostri terroir più importanti, a volte sottoposte ad inutili e sterili critiche, o peggio, a pericolosi rischi di caduta nell'oblio. Vini splendidi, nel bicchiere come nel documento di identità...

Buona lettura
 Franco Pallini
 Antonio Boco



Vendemmia: 1998
Proprietà: Famiglia Conterno
Uvaggio: Nebbiolo da Barolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 225,00-230,00

Giacomo Conterno

Docg Barolo Riserva Monfortino

Fu Giacomo Conterno ad inventare il Monfortino, denominazione a metà tra l'origine e il marchio di fabbrica, prodotto a partire dal 1920. Era un Barolo ma in etichetta questo non veniva riportato: era semplicemente il Monfortino e già assumeva l'aura di vino destinato a diventare un simbolo dell'epopea barolista. La storia ci dice che originariamente il Monfortino era ottenuto dalle uve del cru Le Coste di Monforte unite a quelle di Serralunga. Dopo la morte di Giacomo (1971), Giovanni rilevò l'azienda paterna accrescendo la fama di quell'etichetta, mentre suo fratello Aldo costruiva un altro capolavoro di Langa attorno al cru della Bussia. Oggi le uve del Monfortino provengono interamente dal cru Francia, acquistato da Giovanni nel 1974, un vigneto esposto a sud-ovest ad un'altitudine di circa 500 metri e popolato da viti vecchie di venticinque anni. In tempi come quelli attuali, affannati alla ricerca di tecniche e tecnicismi, il Monfortino resta un vino puro e d'elezione, quasi appartenesse ad un altro mondo, popolato da uomini e terre reali. Affinato per due anni in botti grandi e per ben altri cinque in bottiglia, esce sul mercato rigorosamente a sette anni dalla vendemmia. Unica concessione alla tecnologia la fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La versione 1998, millesimo liquidato forse troppo frettolosamente come "minore", esprime un eccezionale equilibrio aromatico e gustativo. Le caratteristiche olfattive sono estremamente complesse, eleganti e dalla nitidezza superiore: sentori di rosa lievemente appassita, frutti selvatici e cenni di arancia candida, sono perfettamente integrati da note di sottobosco, toni di liquirizia e cioccolato. Al palato, il vino è fine, profondissimo, dal carattere vibrante ed energico, sottolineato da un'acidità ficcante e da tannini rigogliosi e calibrati, che lo proiettano verso un'evoluzione lontanissima nel tempo. Giovanni Conterno, produttore di specchiata moralità e una delle figure più rappresentative e autentiche dell'essenza stessa del Barolo, è purtroppo scomparso da circa un paio d'anni, lasciando la sua preziosa eredità al figlio Roberto che continua con lo stesso stile il lavoro del padre.

Vendemmia: 1999

Proprietà: Andrea Cortonesi
Uvaggio: Sangiovese Grosso
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Paolo Vagaggini
Prezzo: € 42,00
Bottiglia acquistata il 21 Ottobre 2005, nell'Enoteca I Terzi di Siena

Uccelliera

Docg Brunello di Montalcino

Solo quattro ettari di proprietà (più due in affitto) per questa piccola realtà di Castelnuovo dell'Abate. A fare la differenza, se spostiamo l'indicatore sulla qualità dei vini, è il patron Andrea Cortonesi, vignaiolo appassionato che può finalmente disporre della nuova cantina. La versione 1999 del suo Brunello, affinata per tre anni in barriques e in botti di rovere di Slavonia, risulta molto personale grazie a note animali e fruttate di bella intensità, seguite da cenni agrumati e di liquirizia. In bocca è ancora giovane, potente, forse non perfetto ma certo grintoso e veritiero.

Vendemmia: -

Proprietà: Famiglie Alagna e Tumbarello
Uvaggio: Grillo, Catarratto
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Gaspare Catalano, Enrico Stella, Nicolò Poma
Prezzo: € 15,00
Bottiglia acquistata il 21 Ottobre 2005, nell'Enoteca I Terzi di Siena

Cantine Carlo Pellegrino

Doc Marsala Superiore Riserva Oro

Grandi numeri, certo, ma anche qualità e rispetto della tradizione vitienologica del territorio per una delle aziende siciliane di più lungo corso. Il Marsala Superiore Riserva Oro si affaccia nel bicchiere con un'intrigante veste color ramato mentre i profumi, piuttosto ampi e complessi, spaziano dalle note di dattero a quelle di fichi e fiori secchi, passando per dolci riconoscimenti di cioccolato bianco. In bocca il vino è gradevole, di buon corpo, sempre accompagnato da un discreto dinamismo.

Vendemmia: 2003

Proprietà: Alcibiade Zecca
Uvaggio: Negroamaro, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo: Fernando Romano
Prezzo: € 25,00
Bottiglia acquistata il 21 Ottobre 2005, nell'Enoteca I Terzi di Siena

Conti Zecca

Salento Igt Nero

Il Nero è senza dubbio il vino più rappresentativo dell'azienda di Leverano, circa 320 ettari a vigneto, e può essere ormai considerato un piccolo classico dell'enologia pugliese, un vino stilisticamente compiuto, affinato per 18 mesi in barrique. La versione '03 è particolarmente intensa fin dal colore concentrato ed impenetrabile, degno del suo nome. L'approccio olfattivo è tutto orientato sulla dolcezza del frutto maturo, con le note di mora particolarmente nitide, ben supportate da ricordi di macchia mediterranea. Anche al gusto, il vino è molto solido e convincente. La sua struttura possente è solo un po' contratta nella sua dinamica da qualche nota di rovere in esubero. Consulenza enologica a cura di Giorgio Marone.

Vendemmia: 2001

Proprietà: Cantina La Vis/Val di Cembra - Fratelli Rinaldi
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Giorgia Brugnara
Prezzo: € 13,00
Bottiglia acquistata il 21 Ottobre 2005, nell'Enoteca I Terzi di Siena

Cesarini Sforza

Doc Trento Brut Tridentum

Il nome di questo spumante metodo classico, recentemente entrato sul mercato, non è altro che l'antico nome latino con il quale veniva chiamata, dai suoi fondatori romani, la città di Trento. Si tratta di uno spumante che rimane a maturare sui lieviti per almeno 36 mesi, ed è capace di regalare, ad un prezzo molto concorrenziale, le suggestioni più intriganti delle bollicine. Al naso i profumi di lievito si intrecciano con quelli di fiori bianchi, in un mix di grande pulizia e freschezza. Di medio impatto al palato, per nulla infastidito in virtù di un misuratissimo apporto carbonico, questo vino punta tutto sull'eleganza e la raffinatezza, con un finale lungo e piacevolmente fresco.





Vendemmia: 1967
 Proprietà: Cav. G.B. Bertani Srl
 Uvaggio: Corvina, Rondinella,
 Molinara
 Quotazione: € 180,00

Bertani Doc Amarone della Valpolicella Classico Superiore

In un sistema vitienologico relativamente giovane come quello italiano, almeno considerando le produzioni di qualità, non è facile trovare un'azienda con un archivio storico come quello della Bertani. La casa veronese è stata tra le prime a mostrare, in patria come all'estero, il potenziale di un territorio e di un vino che è ben presto diventato uno dei pezzi da novanta del made in Italy in bottiglia. Realizzato attraverso le tecniche tradizionali che prevedono un periodo di appassimento delle uve e lunghe soste del vino in botti di rovere, l'Amarone 1967 impressiona per capacità di tenuta, freschezza, complessità ed equilibrio di tutte le sue componenti. Incredibilmente giovane fin dal colore, esprime splendide note di frutta matura, china e tabacco da sigaro, ben integrate a complesse sensazioni minerali. In bocca, il vino è elegante, succoso, sapido e ancora sostenuto da una spina acida vibrante. Come è scritto in etichetta "particolarmente adatto al momento del lieto conversare e anche assai gradito con piatti forti". Difficile dargli torto.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Podere Le Boncie
 Chianti Classico Le Trame 2001**

Mescola una splendida vigna, una grande vignaiola e un'annata da incorniciare per il Chianti Classico, come la 2001, e il risultato non può che essere esaltante. Un vino che non racconta favolette, ma storie vere su territorio e vitigno. Il bicchiere si colora di un rosso rubino tenue e scintillante. I profumi di terra e roccia, more e spezie sono lievi ed eleganti. La bocca è invasa da una soffice morbidezza e una vibrante acidità tanto preziose da farci stare tranquilli sulla sua lunga vita, come quella che auguriamo a Giovanna Morganti e alla sua azienda.
**Raffaele Del Franco
 enonauta**



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Famiglia Tessari
 Uvaggio: Garganega
 Bottiglie prodotte: 50.000
 Enologo: Giovanni e Michele Tessari
 Prezzo allo scaffale: € 8,50-9,50

Ca' Rugate Doc Soave Classico Monte Fiorentine

L'azienda della famiglia Tessari prende il nome dalla collina di origine vulcanica dove sorgono la maggior parte dei vigneti di proprietà. Una quarantina di ettari in tutto, tra la zona della Valpolicella e quella del Soave Classico, dove dimorano le varietà tradizionali dell'area. Il Monte Fiorentine '04, da uve garganega in purezza, colpisce per l'immediata piacevolezza e pulizia delle note fruttate e floreali, presto accompagnate da freschi sentori di rosmarino. In bocca coniuga un attacco rotondo a una decisa profondità, ottimo nerbo acido e buone trame minerali. Consulenza enologica a cura di Beppe Caviola.

Vendemmia: 2004
 Proprietà: Cantina La Vis/Val di Cembra Scarl
 Uvaggio: Pinot Grigio
 Bottiglie prodotte: 100.000
 Enologo: Gianni Gasperi
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Cantina La Vis Doc Trentino Pinot Grigio Ritratti

Fondata nel 1858, la Cantina La Vis/Val di Cembra è fuor di dubbio una delle maggiori realtà cooperative italiane, sia in termini di quantità prodotte (quasi 6 milioni di bottiglie all'anno) che riguardo la qualità generale dei suoi vini, spesso presentati a prezzi imbattibili. Tra la composita gamma di etichette aziendali, il Pinot Grigio Ritratti rappresenta un piccolo capolavoro di stile e tipicità, presentandosi caratteristico al colore e nei profumi grazie ai bei riconoscimenti di pera e frutta matura in genere. Coerente e fresco al palato, è un vino estremamente godibile, immediato, e dal finale piacevolmente ammandorlato.

Vendemmia: 2003
 Proprietà: Cantina Tudernum Scarl
 Uvaggio: Sagrantino, Sangiovese, Merlot
 Bottiglie prodotte: 11.000
 Enologo: Emiliano Falsini
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Cantina Tudernum Umbria Igt Rojano

Sono molti i passi avanti che la Tudernum, realtà cooperativa a due passi dallo splendido borgo di Todi, ha fatto registrare negli ultimi anni. Senza abbandonare la logica delle quantità e del giusto prezzo, grazie a numerosi investimenti in cantina e nella conduzione enologica, i vini hanno pian piano cominciato ad assumere una propria fisionomia e definizione. Ottimo, a nostro parere, il Rojano '04 che macchia il bicchiere tanto è cupo al colore, affascina con profumi nitidi, perfettamente bilanciati tra note fruttate e sentori di rovere, scalda il palato con verve, potenza e una buona e risoluta trama tannica.

Vendemmia: 2004
 Proprietà: Cantina Settesoli Scarl
 Uvaggio: Fiano
 Bottiglie prodotte: 150.000
 Enologo: Domenico De Gregorio, Carlo Corino
 Prezzo allo scaffale: € 8,50 -9,50

Cantina Settesoli Sicilia Igt Mandrarossa Fiano

Settesoli è una delle cantine cooperative più grandi d'Italia con 6000 ettari di vigneto e oltre 2300 soci, capace di costruire, anche grazie all'esperienza del suo presidente Diego Planeta, un convincente compromesso fra quantità, qualità e prezzo. Lo testimonia benissimo l'originale Fiano di Mandrarossa, la linea più importante dell'articolato portafoglio prodotti dell'azienda. La versione '04 possiede profumi non particolarmente complessi, ma estremamente puliti di melone e frutta a polpa bianca. In bocca, il vino è piacevolmente saporito, quasi minerale, risultando freschissimo e beverino.



Vendemmia: 1998
Proprietà: Château Ste.
Michelle - Marchesi Antinori
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: €
90,00-95,00

Col Solare

Red Table Wine Columbia Valley

Col Solare nasce dalla joint venture tra l'americana Chateau Ste. Michelle e Marchesi Antinori, a cui si deve gran parte della filosofia del progetto a partire dal nome del vino. L'intento congiunto è quello di sperimentare fino in fondo il potenziale della Columbia Valley, posta sulle colline dello Stato di Washington, nel nord-ovest degli Stati Uniti. Un progetto ambizioso quello di Col Solare, che comprende l'ultimazione, entro il 2006, di una cantina ad hoc per questo vino, con un potenziale produttivo innalzato a 180.000 bottiglie all'anno. Anche dal punto di vista tecnico il Col Solare è figlio di "due padri": Doug Gore, enologo di Chateau Ste. Michelle e Renzo Cotarella, direttore generale di Antinori. La versione 1998 (uscita nel 2002), presenta un profilo olfattivo tendenzialmente dolce, in cui il frutto maturo, marasca e mora in particolare, è accompagnato da piacevoli sentori di pan di Spagna. L'impatto in bocca è anch'esso dolce, con tannini ben risolti, contrastati da una spiccata acidità, che rende energico un finale lungo ed intenso. Il vino è distribuito in Italia da Marchesi Antinori.

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 che si trova nell'Ipercoop Collestrada di Perugia (via della Valtiera 181 - tel. 075/59711), secondo i 2 sommelier Guido Cosentini e Gianpaolo Carlettini che assistono e guidano i clienti nell'acquisto:

Falesco Umbria Igt Rosso Vitiano - € 4.95

Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese, dall'incredibile rapporto qualità/prezzo

Caprai Doc Montefalco Rosso 2002 - € 7.80

Ottima interpretazione di un'annata difficile

Santa Maddalena Doc Alto Adige Gewürztraminer Kleinstei 2004 - € 6.30

Un Merlot di alta quota gustoso ed intenso

La Carraia Doc Orvieto Classico Poggio Calvelli 2004 - € 4.85

Solida costanza qualitativa per una delle cantine più importanti dell'Orvietano

Planeta Sicilia Igt Bianco Alastro 2004 - € 9.90

Grecanico e Chardonnay di buona freschezza e bevibilità

Fattoria del Cerro Docg Nobile di Montepulciano 2002 - € 9.95

Coerente interpretazione di un'annata interlocutoria, senza inutili orpelli

Sella & Mosca Doc Vermentino di Sardegna 2004 - € 4.42

beverino e gustoso il Vermentino della cantina più nota di Sardegna

Valdo Doc Prosecco di Valdobbiadene Spago - € 4.99

Fresco e delicato come nella migliore tradizione delle bollicine di Valdobbiadene

Sportoletti Doc Assisi Grechetto 2004 - € 4.90

Stile moderno, ma centrato per il vitigno bianco per eccellenza dell'Umbria

Rapitalà Sicilia Igt Chardonnay 2004 - € 4.99

Ricco e sapido questo Chardonnay dai tratti decisi

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Guido Cosentini e Gianpaolo Carlettini alla clientela del supermercato:

Todini Doc Colli Martani Grechetto di Todi 2004 - € 5.48

Essenziale ma non banale, offre profumi puliti e gusto deciso

La Monacesca Doc Verdicchio di Matelica 2003 - € 5.60

Solido e grintoso, uno dei pochi bianchi adatti all'invecchiamento

Decugnano dei Barbi Doc Orvieto Classico Superiore Il Bianco 2003 - € 11.80

Bella bevibilità e tendenza a tenere bene nel tempo per questo Orvieto Classico

Jermann Igt Venezia Giulia Were dreams, now it is just wine! 2003 - € 31.90

Timbro fumè e bocca ampia, contraddistinguono questa etichetta storica del Friuli

Antinori Chianti Classico Riserva Badia a Passignano 1999 - € 24.27

Ricco, intenso e di bel volume

Capannelle/Avignonesi Toscana Igt 50 & 50 1999 - € 62.00

Classico Supertuscan dal carattere intenso e vigoroso

Elena Walch Doc Alto Adige Merlot Riserva Kastelaz 2000 - € 27.50

Intenso e allo stesso tempo misurato, da una produttrice più nota per i suoi bianchi

Firriato Sicilia Igt Camelot 2001 - € 26.80

Cabernet Sauvignon e Merlot, caldo e tecnicamente ineccepibile

Masciarelli Doc Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1998 - € 40.85

Forse una delle annate migliori per un vino ormai diventato un classico dell'enologia italiana

Adanti Docg Sagrantino di Montefalco Arquata 1999 - € 17.45

Di bella naturalezza, esprime profumi di terra e tannini saporiti



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