

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 4 - Dal 1 al 7 Luglio 2018 - Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - ivini@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 1 AL 7 LUGLIO 2018

Pol Roger

Joseph Drouhin

Château de Beaucastel

Egon Müller

Torres

Vega-Sicilia

Château Clerc Milon

Tenuta San Guido

Marchesi Antinori

Famille Hugel

W. & J. Graham & C.º

Zoom: Calvisius, Caviale Italiano

Ristorante: Casa Vissani - Baschi (TR)



POL ROGER

Aoc Champagne Cuvée Sir Winston Churchill

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 220,00

Azienda: [Pol Roger](#)

Proprietà: Famiglia De Billy

Enologo: Dominique Petit

POL ROGER

Aoc Champagne Brut Vintage

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Pol Roger](#)

Proprietà: Famiglia De Billy

Enologo: Dominique Petit

JOSEPH DROUHIN

Aoc Beaune Clos des Mouches Premier Cru Blanc

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: n.d.

Azienda: [Maison Joseph Drouhin](#)

Proprietà: Maison Joseph Drouhin

Enologo: Jérôme Faure-Brac

CHÂTEAU DE BEAUCASTEL

Aoc Châteauneuf-du-Pape Blanc Roussanne Vieilles Vignes

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Roussanne

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 190,00

Azienda: [Château de Beaucastel](#)

Proprietà: Famiglia Perrin

Enologo: François Perrin

Pol Roger è una delle Maison della Champagne più apprezzate al mondo e, tra i suoi clienti, non sono mancati personaggi di eccezione. Winston Churchill è stato uno di questi: non solo affezionato cliente, ma amico della Maison (soprattutto di Odette Pol Roger), dette al suo cavallo da corsa preferito il nome Pol-Roger e chiese un formato speciale ("pintes imperiales" ovvero 0,57 litri) di White Foil (la Cuvée di Champagne, che diventerà la Cuvée Churchill), perché era la misura giusta "per ravvivare lo spirito di mia moglie", sottolineò lui stesso con la solita esilarante ironia. Alla morte dello statista inglese (1965), la Maison partecipò ai funerali e per rendere omaggio ad uno dei suoi più grandi estimatori listò a lutto l'etichetta del White Foil. Nel 1984, proprio dalla casa natale di Churchill a Blenheim Palace, fu lanciata la Cuvée Sir Winston Churchill millesimo 1975 (dieci anni dopo la morte del politico inglese). La versione 2006, figlia di un'ottima annata, possiede profumi eleganti e briosi, con iniziali ed evidenti note agrumate e floreali che lasciano spazio successivamente alla crosta di pane, al lievito, alla susina matura. In bocca, è al primo impatto pieno e cremoso, ma non manca neppure la polposità del frutto, poi evidenzia una bellissima acidità, che lo rende elegante, articolato e scattante. La bollicina resta continua e delicata a renderlo davvero fine e affascinante come sempre.

La Maison Pol Roger, insieme a Bollinger, Louis Roederer e Billecart-Salmon, appartiene ancora agli eredi dei loro proprietari originari, mantenendo una gestione familiare, tanto da essere definita come la più piccola tra le grandi case di Champagne. Il suo "quartier generale" si trova al numero 44 della celeberrima Avenue de Champagne ad Epernay, capitale della Côte des Blancs. Secondo Winston Churchill, "il più delizioso e bevibile indirizzo al mondo". Ma Pol Roger è una Maison di riferimento non solo per il suo blasone ma anche per il suo stile inconfondibile. Ha abbandonato nel 1971 l'uso del legno nei suoi vini, mentre il dosaggio non è sempre limitato, un mix che, in un certo senso, ne fa uno degli Champagne con più carattere e personalità tra quelli prodotti dalle grandi Maison, pur mantenendosi anche come grande classico. Il suo Vintage 2009, ottenuto da uve classificate Grand Cru e Premier Cru, matura sui lieviti per almeno otto anni prima di essere messo in commercio e possiede un perlage continuo e persistente, per uno Champagne che al naso alterna note fruttate, sia mature che fragranti, e cenni lievemente ferrosi insieme a ricordi di pietra focaia. La bocca è densa, l'attacco tendenzialmente morbido, lo sviluppo ampio, ma fresco e agrumato, con chiusura profonda e tesa. Uno Champagne che ha davanti a sé ancora molti anni di vita, un'impressione amplificata anche dall'assaggio proveniente da una Magnum.

L'azienda che porta il nome del suo fondatore, nasce a Beaune nel 1880. Da allora, le tre generazioni successive hanno consolidato la proprietà fino ad imporsi come una delle realtà più grandi, in termini di vigneti di proprietà, dell'intera Borgogna. La Maison infatti possiede appezzamenti in ogni zona della regione, per un'estensione complessiva di oltre 70 ettari coltivati in prevalenza con le preziose varietà locali, Chardonnay e Pinot Noir, più dei due terzi dei quali Premier e Grand Cru. La produzione comprende alcuni dei vini più blasonati di questo incredibile areale, come Clos des Mouches, Montrachet Marquis de Laguiche, Musigny, Clos de Vougeot e Corton-Charlemagne. L'azienda, sempre alla ricerca dell'espressione più autentica di ogni climat, è condotta in vigna a biologico e biodinamico. I vini di Joseph Drouhin sono ben leggibili, rivelando uno stile solido e definito, che, sia in giovane età che dopo decenni, determina vini puri e di grande equilibrio. Il Clos des Mouches Blanc 2011 è condotto aromaticamente da una bella nota affumicata che fa da contrappunto alle note fruttate e floreali, non prive anche di cenni di erbe di campo. In bocca, questa nota predominante lascia spazio ad un attacco morbido che si trasforma in freschezza acida nel suo sviluppo, svelando fragranza e sapidità. Finale interminabile e di bella corrispondenza gusto-olfattiva. Assaggio da Magnum.

Château de Beaucastel si trova a Courthezon, piccolo villaggio nel Sud della valle del Rodano, e conta oggi su 100 ettari coltivati a vite. Alla fine dell'Ottocento, come sappiamo, la fillossera devastò la filiera viticola francese e l'allora proprietario di Château de Beaucastel, Elie Dussaud, decise di non reimpiantare la vigna e di vendere la tenuta, che fu acquistata da Pierre Tramier nel 1909. Da allora questa realtà produttiva è gestita dai discendenti di quest'ultimo ed oggi la famiglia Perrin conduce l'azienda che è diventata nel frattempo un solido punto di riferimento per chi vuole assaggiare i migliori vini Valle del Rodano. L'etichetta bandiera è certamente lo storico Châteauneuf-du-Pape, tradizionalmente ottenuto da un assemblaggio di 13 vitigni diversi, tra i quali Mourvedre, Cinsault, Cournoise, Muscardin, Piquepoul Noir, Terrent Noir, Vaccarese e Grenache e Syrah (questi ultimi due i più usati nell'uvaggio di oggi) ma a Château de Beaucastel si producono anche altre etichette di rilievo come l'altrettanto storico Châteauneuf-du-Pape Blanc Roussanne Vieilles Vignes, oggetto del nostro assaggio. Un bianco, ottenuto da 3 ettari di vigneto di età superiore ai 100 anni, affinato in legno grande. Più fresco che sapido, possiede un naso che profuma di fiori d'arancio e miele. In bocca è avvolgente, morbido e caldo, ma dalla spina persiste che ne amplifica la già lunga permanenza agrumata.



EGON MÜLLER

Mosel Prädikatswein Scharzhofberger
Riesling Kabinett

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Egon Müller-Scharzhof](#)

Proprietà: Egon Müller

Enologo: Egon Müller

Per Egon Müller la qualità dei suoi vini si fonda esclusivamente su vigneti gestiti in modo rigoroso, attraverso basse rese e la ricerca della maturità ideale. L'approccio alla vinificazione è tradizionale e minimalista, per esaltare il terroir, con il Riesling assoluto mattatore e con i vini sempre con un residuo zuccherino, nel rispetto della tradizione enologica più autentica della Mosella. Arriva dal famoso Cru Scharzhofberg, che sorge su un terreno ricco di ardesia, unico anche perché riesce a dare con la sua materia prima longevità ed eleganza ai vini, il Riesling oggetto del nostro assaggio, che al momento della degustazione era in bottiglia da appena due settimane. Una specie di "infanticidio" visto la propensione all'invecchiamento dei vini di Egon Müller, ma anche un confronto con un Riesling di razza insolitamente giovanissimo e preso nel suo primo divenire. Al naso si percepiscono distintamente note di gelsomino, pesca bianca e un tocco di limone. Certo, l'evoluzione è assolutamente assente e quindi non ci sono le suggestioni idrocarbure tipiche di questo vitigno, ma già la stratificazione aromatica primaria promette complessità futura. In bocca, la fusione della componente acida e di quella zuccherina è ancora da farsi, sono due elementi che per ora si contrappongono, dando però al sorso un contrasto già intrigante e un finale freschissimo, dalla chiusura quasi salina.



TORRES

Do Penedès Cabernet Sauvignon Mas La Plana

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Torres](#)

Proprietà: Famiglia Torres

Enologo: Josep Sabarich

Torres rappresenta senz'altro una delle realtà enoiche più importanti di Spagna e non solo. Fondata nel 1870 da Jaime Torres in Catalogna, ha saputo mantenere un profondo attaccamento al proprio territorio d'origine e una contemporanea capacità di innovazione, qualità che l'hanno portata tra le aziende leader della vitivinicoltura mondiale. Da quasi 2.000 ettari di vigneto, Torres produce vini tra i più rappresentativi dell'enologia spagnola, Priorat e Ribera del Duero in particolare, ma anche etichette aziendali che sono diventate delle vere e proprie icone a sé stanti. Il Mas La Plana, forse è quella più celebre e celebrata. L'infuso bordolese è senz'altro tangibile in questo vino e se le prime versioni degli anni Settanta hanno certamente sofferto di qualche ingenuità produttiva e di qualche eccesso, quelle più recenti sembrano aver trovato il passo giusto, esibendo doti di equilibrio e finezza non secondarie. Gli aromi varietali della versione 2007, piuttosto insensibile al passare del tempo, sono netti ma non banali e le note speziati insieme ai cenni balsamici restituiscono un bagaglio aromatico di buona eleganza, ben amalgamato ad un certo rigoglio fruttato. In bocca, il vino attacca dolce e suadente e i tannini sono da subito levigati e di grana fine. È un vino tendenzialmente caldo, che tuttavia si allunga con buon ritmo fino ad un finale persistente e molto pulito. Assaggio da Magnum.



VEGA-SICILIA

Doc Ribera del Duero Tinto Valbuena 5°

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Tinto Fino, Merlot

Bottiglie prodotte: 150.650

Prezzo allo scaffale: n.d.

Azienda: [Vega-Sicilia](#)

Proprietà: Famiglia Álvarez

Enologo: Gonzalo Iturriaga de Juan

Probabilmente è la realtà viticola più nota di Spagna, profondamente legata alla zona di produzione dell'alta valle (Castiglia e León) del fiume Duero, a metà con il Portogallo dove invece lambisce la zona di produzione del Porto. Lo spartiacque può essere il 1982, anno del riconoscimento della denominazione Ribera del Duero e dell'acquisto di Vega Sicilia da parte della famiglia Álvarez, ma la Bodega produceva vino già da un secolo. Un percorso lungo e non privo di travagli ha condotto questa cantina al suo vino più blasonato, l'Único, attraverso una progressiva rilettura del suo uvaggio, nel quale prima contava di più l'apporto del Carménère, Malbec, Cabernet Sauvignon o addirittura del Pinot Nero, invece di quello della Garnacha Tinta e del Tempranillo. Solo negli anni Novanta è arrivata la definitiva consacrazione, quando l'azienda si è data un'impronta più decisa e personale, che l'ha condotta ad un successo planetario. Il Ribera, oggetto del nostro assaggio da Magnum, è ottenuto da un uvaggio di Tinto Fino (cioè Tempranillo) con un piccolo saldo di Merlot. All'olfatto, propone intense note di viola e frutta rossa in confettura, solcate da cenni speziati. In bocca, l'attacco è caldo e avvolgente, lo sviluppo robusto ma ben articolato da una buona verve acida che rende il sorso lungo e contrastato. Un vino destinato ad invecchiare bene ma, forse, non va spettato per moltissimo tempo.



CHÂTEAU CLERC MILON

Aoc Puisse 5e Grand Cru Classé

Vendemmia: 2003

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: n.d.

Azienda: [Château Clerc Milon](#)

Proprietà: Famiglia Rothschild

Enologo: Eric e Jacques Boissenot, Jean-Emmanuel Donjon

Classificato "Cinquièmes Cru" nel 1855, Château Clerc Milon viene acquisito, nel 1970, da Philippe de Rothschild quando gli ettari vitati erano appena 16. Dal 2011 lo château, insieme ad una nuova cantina, è ritornato ad avere un vigneto dimensionalmente interessante, che supera i quaranta ettari e si pone dimensionalmente nella media delle estensioni del Médoc. Siamo nella sottozona bordolese di Pauillac, e Clerc Milon si trova sulla celeberrima strada "D2", davanti proprio a Château Lafite Rothschild. Sono 240 le particelle che formano il vigneto aziendale, piantato, classicamente, a Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e Carmenère, con una densità di 10.000 piante ad ettaro. Il risultato della vendemmia 2003, molto calda anche a Bordeaux, arriva da una raccolta, forzatamente anticipata per mantenere livelli di acidità significativi, ed ha in parte penalizzato la struttura tannica, un po' in debito di maturazione. Tuttavia, Château Clerc Milon evidenzia una complessa architettura olfattiva che non fa mancare note varietali accentuate e mature (peperone) e cenni speziati con ricordi di cacao, provenienti dai legni di affinamento. In bocca, il vino non è privo di freschezza e sapidità, con qualche durezza tannica forse di troppo e con finale avvolgente e caldo. Un vino più potente che elegante, probabilmente, e che adesso forse si trova al suo apice qualitativo. Assaggio da Magnum.



TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2005

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 201.600

Prezzo allo scaffale: € 190,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Niccolò Incisa della Rocchetta

Enologo: Niccolò Incisa della Rocchetta

MARCHESI ANTINORI

Toscana Rosso Igt Tignanello

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 340.000

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Antinori nel Chianti Classico](#)

Proprietà: Famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

CHÂTEAU DE BEUCASTEL

Aoc Châteauneuf-du-Pape Rouge

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Mourvèdre, Grenache, Syrah e altri vitigni

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € n.d.

Azienda: [Château de Beaucastel](#)

Proprietà: Famiglia Perrin

Enologo: François Perrin

FAMILLE HUGEL

Aoc Alsace Schoelhammer Riesling

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 2.488

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Famille Hugel](#)

Proprietà: Famiglia Perrin

Enologo: Marc Hugel

Dire che il Sassicaia è uno dei più luminosi e celebrati esempi delle potenzialità enologiche del nostro Paese può risultare ridondante, addirittura scontato. Con quest'etichetta, alla fine degli anni Sessanta, gli Incisa della Rocchetta hanno inventato in un sol colpo un modo di pensare e di fare vino in Italia, un territorio (tanto che il legislatore ha dovuto cucirgli addosso una Doc, praticamente su misura) e un benchmark per tutto il movimento vitivinicolo nazionale. La ricetta oggi sembra semplice, persino banale (sperimentazione di varietà bordolesi e uso di legni piccoli), ma alla nascita del Sassicaia l'enologia italiana guardava decisamente altrove. Ma il Sassicaia è anche un vino capace, come capita a pochissimi nel mondo, di raggiungere una sua "oggettiva" bontà, in grado di appagare il profano come il super-esperto e di esprimere un suo proprio stile inimitabile e riconoscibile. La versione 2005 è uno di quei millesimi di cui si parla meno, probabilmente a torto, per esempio perché è come "schiacciato" tra l'articolato 2004 e il complesso 2006. Al naso è molto varietale, emergono foglie di pomodoro, piccoli frutti rossi e spezie ed in bocca, invece, escono, ma non è una novità, tannini levigati e setosi ben amalgamati con l'acidità del vino e dell'apporto del rovere. Tenuta nel tempo molto buona e possibilità di trovarlo ancora in forma fra qualche anno assai alta. Assaggio da Magnum.

Parlare del Tignanello di Antinori (primo anno di produzione 1970, come Chianti Classico Tenuta Tignanello), significa entrare nel cuore della storia enologica italiana, almeno della più recente, quella che ha segnato il definitivo rilancio qualitativo del Bel Paese nel mondo del vino internazionale e significa farlo con uno dei "primi della classe". Il Tignanello è stato infatti il primo vino in tante cose: è stato il primo vino del comprensorio del Chianti Classico ad abbandonare l'utilizzo di uve a bacca bianca e il primo ad essere affinato in barriques. "Padre" di questo primo (ancora una volta) "bordolese" toscano (espressione di un uvaggio a base di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, con l'aggiunta, a partire dalla versione 1995, del Cabernet Franc) fu Giacomo Tachis, probabilmente, il primo enologo italiano, anche dopo la sua recente scomparsa. Il millesimo 2015, grande nell'areale chiantigiano, offre un bagaglio olfattivo delicato di rosa e viola che poi lascia spazio ad un invitante ribes rosso maturo. Non manca un buon sostegno aromatico anche dei legni di affinamento, che inseriscono tocchi affumicati e speziati di grande impatto, ma ben amalgamati. Il sorso è subito succoso in entrata e non privo di dolcezza e morbidezza. I tannini sono presenti, mai sopra le righe ed hanno sapore e carattere, anche grazie al rilancio del continuo nerbo acido. Sviluppo e chiusura sapidi, intensi e vivaci.

La famiglia Perrin produce vino e lavora come négociant, occupando una posizione da leader in entrambe le attività. L'attuale organizzazione aziendale è stata completata nel 1997 ed oggi produce vini provenienti da alcune delle denominazioni più famose della Valle del Rodano, tra cui Vacqueyras, Gigondas e Châteauneuf-du-Pape. Oltre alla proprietà di Château de Beaucastel, l'azienda possiede Miraval, in Provenza, La Vielle Ferme e il Domaine du Clo des Tourelles, nella Gigondas, coltivati prevalentemente a Grenache, Syrah, Cinsault e Mourvèdre. I vini rossi e rosati comprendono le denominazioni di Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône Villages e Tavel, ma anche Châteauneuf-du-Pape Blanc, da uve Roussanne, Grenache Blanc e Bourboulenc, nonché Côtes du Rhône Blanc, da Grenache Blanc, Viognier e Marsanne. La famiglia Perrin utilizza solo ed esclusivamente un approccio rigorosamente biologico e biodinamico nei suoi vigneti. Lo Châteauneuf-du-Pape 2006, oggetto del nostro assaggio, è affinato in legno grande e resta in cantina per 15 anni, prima di essere commercializzato. Questa versione quindi uscirà tra tre anni. I suoi aromi alternano frutti rossi croccanti e cenni di viola, ma non mancano anche suggestioni terrose. Freschezza e dolcezza si rincorrono nel sorso, che trova polpa e vigore in una tessitura tannica morbida e saporita. Finale caldo ed in crescendo dalla bella nota di ciliegia sotto spirito.

25 ettari di vigneto sono quelli a disposizione della famiglia Hugel, tutti nel comprensorio del comune alsaziano di Riquewihr, noto sin dal Medioevo per la produzione di vini di grande eleganza. Fu Hans-Ulrich Hugel, nel 1639, ad iniziare la dinastia, una delle più antiche del mondo, di questi vignaioli, che anche oggi mantiene la gestione della cantina. Nella seconda metà del Ventesimo secolo, Jean Hugel ha svolto un ruolo di primo piano in Alsazia, reintroducendo i vini da vendemmia tardiva, tanto che il disciplinare del 1984 dei "Vendage Tardive" e "Sélection de Grains Nobles" è detto anche "legge di Hugel". Benché l'azienda disponga di vigneti per la metà classificati Grand Cru, non utilizza la denominazione Grand Cru Alsace in nessuno dei suoi vini. Altra particolarità è il fatto che, benché Hugel sia stato un pioniere dei vini dolci dell'Alsazia, solo i vini chiaramente contrassegnati come ottenuti da vendemmia tardiva sono caratterizzati da zuccheri residui. La materia prima del Riesling Schoelhammer 2009, oggetto del nostro assaggio, arriva da uno degli storici vigneti di proprietà Hugel, e, a dispetto dell'annata calda, il vino conserva un bel profilo aromatico, intensamente floreale al naso e non privo di cenni affumicati. Ma è in bocca che si rivela una sorpresa: sapido e scattante possiede un sorso ritmato e incisivo, dal finale di grande freschezza che lo rende incredibilmente persistente.



EGON MÜLLER

Mosel Prädikatswein Scharzhofberger
Riesling Auslese

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 400,00

Azienda: [Egon Müller-Scharzhof](#)

Proprietà: Egon Müller

Enologo: Egon Müller

Egon Müller è un simbolo della Mosella e dell'enologia tedesca. I Müller producono vini dal 1797 ed Egon Müller IV oggi ha in mano l'azienda, formata da 16 ettari a vigneto, per il 98% coltivati a Riesling: 8,3 ettari nello Scharzhofberg, uno dei "Lage" più importanti di tutta la regione, 4 ettari nel Wiltinger Brune Kupp, i cui vini sono etichettati come "Le Gallais" e la superficie restante per la produzione di vini "Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete" cioè vini di qualità prodotti in regione determinata. Parte delle vigne aziendali non è mai stata attaccata dalla fillossera e risale agli ultimi decenni del XIX secolo, con rese bassissime per ettaro che danno tra i 30 e i 50 ettolitri di vino. Le vinificazioni sono effettuate in acciaio e in legno (nelle tradizionali "Fuder", botti da 1.000 litri). Lo stile dei vini è decisamente intrigante e riconoscibile e non teme un tocco di Botrytis anche nei Kabinett o negli Spätlese. L'Auslese Scharzhofberger 2007 profuma di mango, scorza d'arancia e melissa, con qualche cenno di pietra focaia e qualche ricordo affumicato. Ancora giovane, verrebbe da dire, a tratti esprime leggere note mielate in combinazione a quelle di Confit, che il tempo dovrebbe amplificare. In bocca, possiede equilibrio assoluto tra acidità e dolcezza, che rende il sorso rilassato ma al contempo incisivo, vivace e decisamente frenetico (nel senso che se ne vorrebbe sempre uno in più).



W. & J. GRAHAM & C.º

Vintage Port

Vendemmia: 1970

Uvaggio: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 400,00

Azienda: [W. & J. Graham & C.º](#)

Proprietà: Famiglia Symington

Enologo: James and Peter Symington

La Casa Graham's, fondata nel 1820, è attualmente di proprietà dei Symington, famiglia d'origine scozzese e residente ad Oporto da più di un secolo. Oggi, i membri della famiglia si dedicano a tempo pieno alla produzione e diffusione di questi grandissimi vini di Porto, occupandosi personalmente delle vigne, della vinificazione, del blending, dell'invecchiamento ed infine dell'esportazione in tutto il mondo, rimanendo quindi un'azienda interamente a conduzione familiare. È uno dei nomi di riferimento per la produzione di Porto e le sue etichette sono rinomate per la loro particolare ricchezza e per la notevole longevità. La famiglia Symington ha acquisito la società dalla famiglia Graham nel 1970, proprio l'anno della bottiglia oggetto del nostro assaggio. Si tratta di una delle annate memorabili ed è stata imbottigliata nel 1972 nella tipologia Vintage (prodotto con uve di una singola annata, invecchiato in botte per un periodo di due anni passa in bottiglia un lungo periodo anche fino ad un secolo). Il suo bagaglio aromatico spazia dalle note di erba medica al geranio, dalla frutta rossa sotto spirito alle spezie orientali, dalla menta alla scorza di arancio candita. In bocca accoglie la dolcezza e il calore che leviga il tannino e restituisce una possente struttura vellutata, che rimanda alla prugna al rosmarino, all'alloro e al ginepro. Finale caldo, profondo e di grande lunghezza.

ZOOM



CALVISIUS, CAVIALE ITALIANO

VIA KENNEDY - CALVISANO (BS)

Tel: +39 030 9686991

Sito Web: www.calvisius.it

Calvisius non è altro che il marchio dei prodotti realizzati da Agroittica ed Italian Caviar, in oltre 60 ettari di vasche dedicate all'acquacoltura dove vengono allevate le varietà di storione più pregiate, permettendo all'azienda di disporre di oltre il 15% della produzione mondiale del caviale d'allevamento. Fra i più noti, il caviale Tradition Royal, che si ottiene dallo storione bianco, diffuso dall'Alaska fino alla Bassa California. È tra gli storioni più longevi, può raggiungere i cento anni di età, gli 800 chili di peso e fino ai 6 metri di lunghezza: occorrono 14-15 anni per ottenerlo. È particolarmente pregiato per la sua cospicua produzione di uova di grande dimensione, caratterizzate da una colorazione che varia dal grigio scuro al nero. Il gusto del suo caviale è perfettamente equilibrato e rotondo e ricorda il mare nelle sue componenti più delicate. Un caviale da apprezzare rigorosamente in purezza, in abbinamento classico con bollicine Brut o Satén.

RISTORANTE



CASA VISSANI

LOCALITÀ CIVITELLA DEL LAGO - BASCHI (TR)

Tel: +39 0744 950206

Sito Web: www.casavissani.it

Di Gianfranco Vissani, e delle sue gesta gastronomiche e non fuori dal suo ristorante, si è scritto e detto a dismisura. Ma cosa succede nel suo locale di Baschi? Da Vissani, anche quando il nostro non c'è (e non capita di rado, ma ormai la squadra, capeggiata dal figlio Luca è decisamente capace di eccellere nel medesimo modo), e benché siano passati quasi 40 anni dai primordi, il menu è eccezionalmente lo stesso: l'idea di cucina di Gianfranco, innovativa e allo stesso tempo legatissima alla cucina italiana. Cucina che ha sfornato migliaia di piatti molti dei quali imitati ma in realtà inimitabili. Piatti che fanno dell'originalità degli accostamenti tra ingredienti la cifra stilistica dirimente e che pescano sia tra le materie prime più ricercate quanto tra quelle più comuni. Il passaggio dalle mani di Vissani però è come se le trasformasse in qualcosa di mai sentito. Una volta vale proprio la pena provare Vissani, anche per diventare migliori, se siamo veramente quello che mangiamo.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO.
Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente
in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto,
il tuo territorio, il tuo brand al mondo.

IM*MEDIA

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: [Primum Familiae Vini](#), WineNews

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



L'innovazione in viticolum