

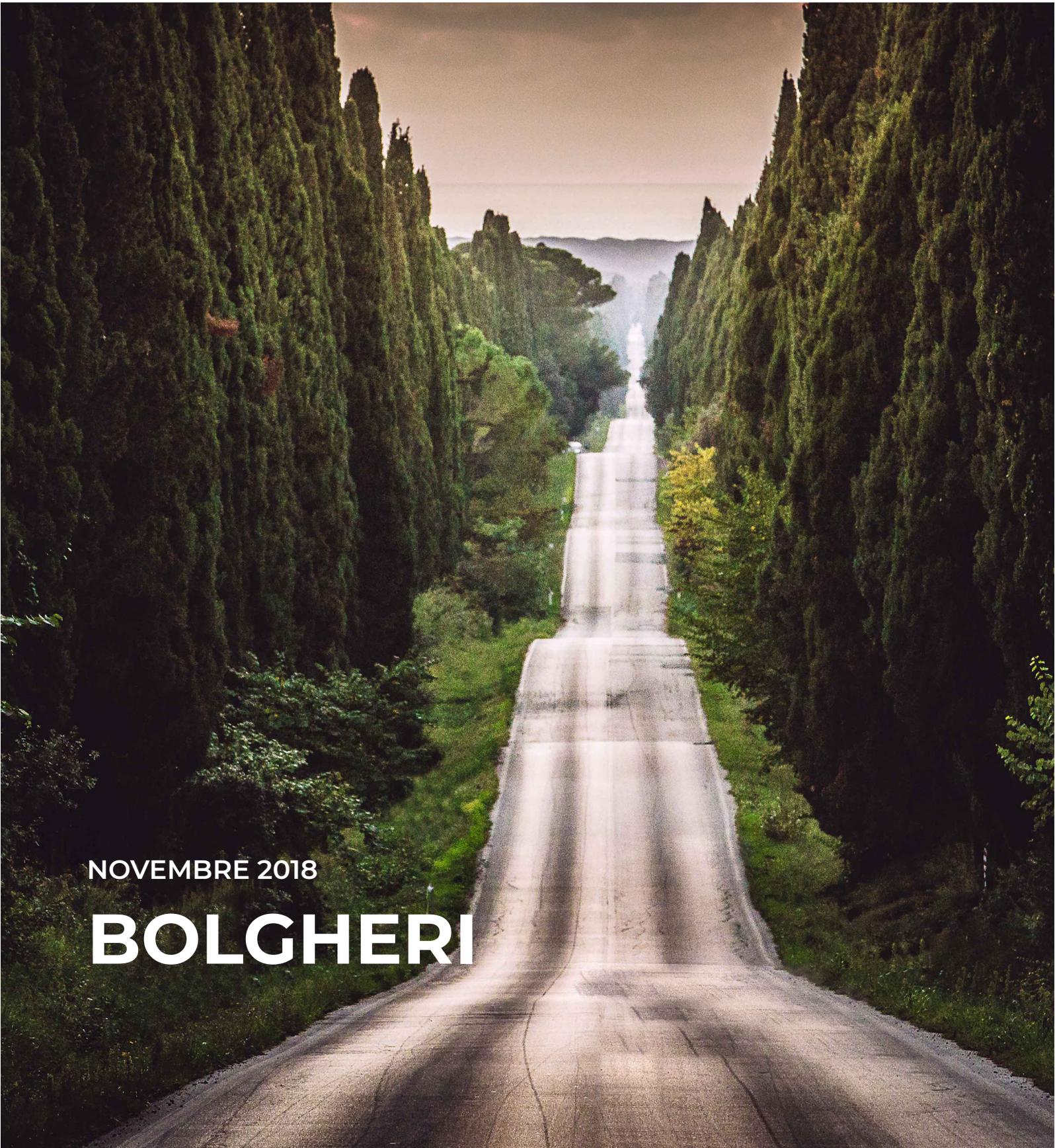
# Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 156 - Novembre 2018 - Tiratura: 30.404 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - [iquadernidwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidwinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

NOVEMBRE 2018

**BOLGHERI**





## LE MACCHIOLE

Toscana Igt Rosso Paleo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Le Macchiole](#)

Proprietà: Cinzia Merli, Campolmi Elia e Campolmi Mattia

Enologo: Luca Rettondini

## GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Superiore Grattamacco

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet S., Merlot, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 62,00

Azienda: [Grattamacco](#)

Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa Bertarelli

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Marrone

## PODERE SAPAIO

Toscana Igt Sapaio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Podere Sapaio](#)

Proprietà: Massimo Piccin

Enologo: Carlo Ferrini

## FABIO MOTTA

Doc Bolgheri Superiore Le Gonnare

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Fabio Motta](#)

Proprietà: Fabio Motta

Enologo: Attilio Pagli

Non è certo l'unica freccia nell'arco di quest'azienda di cui Cinzia Merli regge da anni i destini, ora felicemente condivisi con i figli. In cantina ci son cose come il Messorio, la cui reputazione e quotazioni sono ben note; c'è il vino che porta il nome della casa e della Doc, e che - testato - si fatica a definire un base. C'è il Bianco. Ma certo questo Franc in orgogliosa purezza è forse il vino più di tutti identificatore del marchio. Impegnoso, inconfondibile specie in espressioni alte come questa targata 2015, mescola disinvolto sensazioni di frutto e di terra, balsamicità, spezia e fini ricordi di matcha. Bevibile, ma di vita stralunga, è un vero campione.

(Antonio Paolini)

Bandiera eponima di Castagneto (in terra di grandi vitigni bordelesi cocchiata quanto minoritaria enclave di Sangiovese, non a caso ancora presente qui a recare stimate di toscanità ancestrale nell'uvaggio) è oggi uno dei fer-de-lance dell'eccelsa scuderia messa su dalla famiglia Tipa. La versione 2015 del Grattamacco, sostanziosa, densa, importante - com'è logico per l'annata - ma conchiusa con sapienza in un guscio levigato e scorrevole, destinato a far breccia e piacere in modo cosmopolita, conferma l'equilibrio consolidato tra la traccia delle attitudini territoriali e l'esigenza di un prodotto capace di parlare con suadente efficacia di Bolgheri a tutto il mondo.

(Antonio Paolini)

Podere Sapaio nasce nel 1999 grazie a Massimo Piccini, che lo ha fatto diventare uno dei progetti enologici più significativi di Bolgheri. Il carattere dei vini è di stampo decisamente moderno, la puntualità esecutiva è impeccabile e le note tostate giovanili abbisognano di un buon tempo di bottiglia per lasciare al frutto la sua vera fisionomia. Sapaio 2016, dalla annata 2015 non più sotto la denominazione Bolgheri, resta il vino bandiera aziendale. Ha profumi di frutta nera matura affiancati da un leggero sentore floreale. Non mancano note balsamiche e cenni di spezie dolci. In bocca è vino polposo, potente ma comunque proporzionato. Di lunga persistenza finale.

Fabio Motta ha fatto l'apprendistato presso la cantina di Michele Satta. Esperienza che l'ha molto arricchito e non solo professionalmente, visto il successivo matrimonio con Benedetta Satta, terzogenita di Michele, la quale ha pure portato in dote una vigna. Ai primi 4 ettari vitati è stata successivamente aggiunta un'altra parcella da vino bianco. L'azienda offre una proposta breve ma classica per la zona: Bianco, Rosso e Rosso Superiore e l'ultimo vino, che ben dimostra le capacità tecniche e palato del giovane vignaiolo, è pure molto insolito per la zona, Merlot insieme con Syrah: la prima uva viene particolarmente bene nei terreni argillosi della sua parcella.

(Daniel Thomases)

## EDITORIALE

### STORIA DI UNA DENOMINAZIONE FORTUNATA

In tempi in cui molti Consorzi toscani del vino sono alle prese con discussioni, problemi e rilanci, il Consorzio della Doc Bolgheri (pensiamo solo insieme a quello del Brunello, che, mutatis mutandis, gode delle medesime dinamiche fortunate) può dormire sonni tranquilli. Perché? La storia della sua costituzione forse può aiutarci. Mario Incisa della Rocchetta impianta il primo Cabernet a Castiglioncello di Bolgheri nel 1944. La prima bottiglia di Bolgheri Sassicaia esce nel 1968 e l'annata 1972 diventa, secondo la rivista Decanter il miglior Cabernet del mondo. La Doc arriva però molto più tardi, nel 1994, a disciplinare i Bolgheri ed il Bolgheri Sassicaia. A successo già esploso, verrebbe da dire. Vi è dunque la spinta propulsiva degli Incisa alla base del Consorzio di Bol-

gheri, anche se poi, purtroppo per tutti, di Sassicaia uno solo c'è. Intanto, dalla fine degli anni '80 del secolo scorso, altri produttori, non privi di grandi capacità, si sono affiancati alla Tenuta San Guido, "popolando" un territorio storicamente non destinato alla coltivazione dei vigneti. Dai 250 ettari a Doc della fine degli anni '90 si è passati ai 1.319 attuali, ed il Consorzio, con sede in via San Guido a Bolgheri e nato nel 1995, è arrivato a contare oggi 45 associati tra le 67 aziende vitivinicole della zona. La Doc è chiusa, ma gli arrivi di nuove proprietà non sono finiti. Il valore ad ettaro è aumentato notevolmente (siamo tra i 300 e i 400.000 euro) e tutto sembra procedere bene. Il Consorzio, indirizzatosi su una prudente politica di basso profilo, non esce molto allo scoperto. Ma non ne ha bisogno. Avanti così.

Buona Lettura

## CA'MARCANDA

Doc Bolgheri Rosso Camarcanda

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 135,00

Azienda: [Ca'Marcanda](#)

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: Giovanni Passoni

Una parabola iniziata nei ruggenti Novanta con un'acquisto importante quanto laborioso. E un progetto – Gaja è innovatore per Dna – d'avanguardia, al top. Poi però, al solito, scattano due fattori: l'integrazione col territorio e quella del nuovo prodotto con la percezione globale del brand. Fortissima l'immagine del Gaja Piemonte. Non immediato, forse, l'amalgama percettivo. C'è voluto un po' per comporre il puzzle. Oggi strarisolto alla prova del calice. Il Camarcanda 2015 regala profumi d'eleganza e impatto. Succosità e avvolgenza sono d'alto profilo, e l'annata - di rango - pennella nuance fresche e nitida bevibilità. Strada lunga, ma godimento immediato.

(Antonio Paolini)

## POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Superiore Sondraia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 44.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Poggio al Tesoro](#)

Proprietà: Marilisa Allegrini

Enologo: Lorenzo Fortini

L'azienda con base nel Comune di Castagneto Carducci fa parte della costellazione delle cantine del gruppo Allegrini. Sono 65 gli ettari a vigneto per una produzione media di oltre 300.000 bottiglie dove, evidentemente, si allevano in prevalenza le classiche varietà internazionali del bolgherese: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Il vino bandiera di Poggio al Tesoro resta saldamente il Bolgheri Superiore Sondraia, che nella versione 2015, mette in campo profumi avvolgenti di frutta nera e liquirizia, ben supportati da cenni erbacei e balsamici più freschi. In bocca, il vino si sviluppa cremoso ed ampio, mantenendo una persistenza lunghissima.

## LA GRIFFE



## TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassaicaia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 228.500

Prezzo allo scaffale: € 165,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta

Enologo: Niccolò Incisa della Rocchetta,

Graziana Grassini

Dire che questo vino bolgherese 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 '60, 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 termine di paragone con i grandi del pianeta per tutto il movimento vitivinicolo nazionale. La ricetta oggi sembra semplice, persino banale, ma se pensiamo a quei tempi non c'è niente di più rivoluzionario: sperimentazione di importanti varietà bordolesi ("del resto quelli erano i vini preferiti da mio padre", ama ricordare Mario Incisa della Rocchetta), uso di legni piccoli e poi la clamorosa degustazione del 1978 organizzata dalla rivista britannica Decanter che impone l'annata 1972 del Sassaicaia (alla sua quarta uscita ufficiale) come il Cabernet più buono del mondo. Questi i primi passi per la costruzione del mito, che ha una forza tale da mantenere il suo appeal decisamente intatto (anche se non sono pochi coloro che considerano i Sassaicaia degli anni '80 i più riusciti), mettendo praticamente tutti d'accordo: dal semplice frequentatore occasionale del mondo del vino alla critica, passando per i super appassionati del settore. Il che, evidentemente, non significa che si tratta di un prodotto "piacere", ma, piuttosto, di un vino che, come capita a pochissimi nel mondo, è riuscito a raggiungere una sua "oggettiva" bontà, in grado di appagare il profano come il super-esperto. E veniamo all'ultimo nato. Il 2015 è un rosso di sensazionale potenza e complessità, capace di profumi subito intensi di ribes, mirtillo e frutta scura in genere, accompagnati da cenni di cuoio, sandalo e macchia mediterranea, capaci di complessificarsi ulteriormente stando nel bicchiere. La bocca è calda, avvolgente e cremosa, ancora giovanissima, ma dal sicuro e scintillante avvenire e con quel tannino così garbato a suggellare, come una firma inconfondibile, quella grazia del sorso che ritroviamo, per dirla tutta, solo in questa etichetta, pur guardando con grande attenzione al pluridimensionale panorama enologico italiano. Oggi alla Tenuta San Guido, che conta su 90 ettari di vigneto, si producono quasi 800.000 bottiglie, perché accanto al Sassaicaia si sono affiancati nel tempo anche Le Difese e il Guidalberto, a completare il portafoglio prodotti. Vini gerarchicamente e non solo inferiori al vino "bandiera" aziendale, ma ben centrati nelle loro rispettive tipologie.

## GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Superiore Guado al Tasso

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 125.000

Prezzo allo scaffale: € 95,00

Azienda: [Tenuta Guado al Tasso](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

Piero Antinori, insieme al fratello Lodovico e al cugino Nicolò, fu l'erede dei vasti possedimenti dei conti della Gherardesca ma, stranamente, vista l'importanza della casa che già dirigeva, Guado al Tasso, all'epoca Tenuta Belvedere, non gli dava una grande importanza. Lì si faceva un rosé e si vendevano, anche direttamente al pubblico, carciofi e fragole. Ma ovviamente non più. Oramai si è arrivati ad una produzione di 800.000 bottiglie del Bruciato, Bolgheri Rosso (con un rapporto qualità/prezzo imbattibile), nonché di 125.000 del Guado al Tasso, taglio bordolese che spicca fra tali proposte di tutta Italia: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot eccezionale.

(Daniel Thomas)

## BATZELLA

Doc Bolgheri Superiore Tam

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Batzella](#)

Proprietà: Khan Nguyen, Franco Batzella

Enologo: Attilio Pagli

Un'azienda che ha saputo sempre ben caratterizzare i propri vini, pur in una zona dove le diversificazioni sono tendenzialmente ardue. Un'azienda che ha lasciato anche per le proprie etichette di punta prezzi "umani", senza rincorrere le cifre stellari che troppo spesso caratterizzano i vini del bolgherese. Insomma, una realtà produttiva con le carte in regola per aggiungere la propria filosofia ad un territorio di chiara fama. Il Bolgheri Superiore Tam 2013 ha naso finemente speziato da cui emergono un fruttato fragrante e cenni erbacei, assecondati da ricordi balsamici. In bocca, il vino ha trama fitta ben articolata, che si sviluppa succosa e larga.



LA CANNA DA ZUCCHERO  
CONVERTE LA LUCE SOLARE  
IN SACCAROSIO.  
E I CINICI IN CREDENTI.

NOMACORC  
CLOSER TO NATURE



## TENUTA ARGENTIERA

Doc Bolgheri Rosso Poggio ai Ginepri

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 220.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Tenuta Argentiera](#)

Proprietà: S. Turnauer, C. e M. Fratini

Enologo: Stéphane Derenoncourt, Federico Zileri, Nicolò Carrara

Tenuta Argentiera fa parte senza dubbio del novero delle realtà più belle di tutta la denominazione. Dai suoi 75 ettari escono di media 450.000 bottiglie dallo stile definito e capace di interpretare al meglio quello che questo territorio può esprimere. Il Bolgheri Superiore resta il vino simbolo aziendale, ma non è da tenere meno in considerazione il Bolgheri Poggio ai Ginepri, che, pur posizionandosi alla base della produzione della Tenuta Argentiera, è vino in possesso di una costanza qualitativa solida e riconosciuta. La versione 2016 ha impianto aromatico scuro, solcato da cenni di liquirizia e ricordi erbacei. In bocca, il sorso è ritmato succoso e saporito.

## I LUOGHI

Doc Bolgheri Rosso Podere Ritorti

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Azienda Agricola I Luoghi](#)

Proprietà: Stefano Granata

Enologo: Gioia Cresti

Piccola realtà produttiva, quasi 4 ettari a vigneto per 15.000 bottiglie di produzione media, I Luoghi percorre una strada originale rispetto ai canoni di Bolgheri. Artigianale nel senso più alto, ha saputo trovare una collocazione significativa nello scacchiere della denominazione. Stefano e Paola Granata producono vini che, come è giusto che sia, risentono dell'annata. In questo senso, il Bolgheri Superiore Podere Ritorti 2015, ci sembra il vino che meglio interpreta i millisimi più freschi, che pure tra i cipressi del Carducci arrivano. Il suo profilo olfattivo è terroso, speziato e solcato da cenni di cacao, mentre, in bocca il vino possiede sorso agile e vivace.

## VINTAGE



### ORNELLAIA

Toscana Igt Masseto

Vendemmia: 2001

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: 1.450,00

Azienda: [Tenuta dell'Ornellaia](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz

È l'ultima annata firmata da Lodovico Antinori (inventore dal nulla di Ornellaia e alla sua testa fino al 2002) e Thomas Duroux (enologo, oggi alla guida tecnica di Château Palmer). L'annata che ha chiuso un ciclo, non solo umano ma anche di un particolare modo di intendere la cifra stilistica di un vino. Al naso, frutto nero, erbe aromatiche, tabacco e note balsamiche. È chiaro il suo carattere mediterraneo, ma, con l'evoluzione, non mancano le suggestioni bordolesi. In bocca è cremoso, con nerbo acido ancora puntuale, a sostegno di uno sviluppo dolce e sinuoso, che, a voler trovare il pelo nell'uovo, si congeda con una leggera nota alcolica in esubero, ma decisamente lontana dall'essere fastidiosa. Lo sappiamo, la perfezione assoluta non è di questo mondo. Oggi è la società Tenute di Toscana, con la maggioranza in mano alla famiglia Frescobaldi, la proprietaria di Ornellaia, mentre per il brand Masseto è stato concepito un progetto ad hoc che lo rende del tutto autonomo. Sono dunque cambiati gli uomini e con loro anche un vino, più dominatore della scena delle vendite all'incanto, che del cuore degli appassionati.

## L'OUTSIDER



### BISERNO

Toscana Igt Il Biserno

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot,

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 125,00

Azienda: [Tenuta di Biserno](#)

Proprietà: Lodovico Antinori

Enologo: Helena Lindberg

La Tenuta di Biserno nasce in alta Maremma, a due passi da Bolgheri di cui respira i tratti enologici. Si tratta di una realtà produttiva tendenzialmente giovane, visto che, insieme all'altra faccia del progetto, Campo di Sasso, rappresenta il cuore di un'operazione enoica nata giusto 15 anni fa. Grande esperienza e spessore storico ed enologico, invece, li possiede in abbondanza se guardiamo ai personaggi che la animano: Piero e Lodovico Antinori, riuniti proprio in questa e per questa avventura enoica. Da una parte la capacità imprenditoriale di Piero, Presidente della Marchesi Antinori, dall'altra la genialità di Lodovico, "inventore" della Tenuta dell'Ornellaia, in grado di rivaleggiare con la Tenuta San Guido e conquistare la ribalta del vino mondiale. Il Biserno 2014 (di sole 4.000 bottiglie) è un classico taglio bordolese a base di Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, che affina per 16 mesi in barrique di primo e secondo passaggio. Al naso, possiede un fruttato rigoglioso, solcato da cenni di tabacco e liquirizia. Il sorso è maestoso, pieno, morbido e intenso. Si sviluppa poi in larghezza con finale speziato.

## CHIAPPINI

Doc Bolgheri Superiore Guado De' Gemoli

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet S. e Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [A. Agricola Giovanni Chiappini](#)

Proprietà: Giovanni Chiappini

Enologo: Emiliano Falsini

Bolgheri, all'inizio, era dominata da tenute importanti dai nomi prestigiosi, alle volte storici, e ci è voluto tempo prima che i piccoli e medi coltivatori, agricoltori in un senso generico, si accorgessero del potenziale della loro terra, mettendosi a puntare sul vino in bottiglia. Uno dei primi è stato Giovanni Chiappini, che aveva la fortuna di possedere terreno da vigna in un'ottima posizione: in zona Ferrugini accanto alla Tenuta Ornellaia per essere precisi. Sin dall'inizio ha anche puntato su ottimi enologi, prima Attilio Pagli, ora Emiliano Falsini, e il suo Guado De' Gemoli, dalla prima produzione nel 2000, è stato uno degli importanti vini della denominazione.

(Daniel Thomas)

## FORNACELLE

Doc Bolgheri Rosso Zizzolo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Fornacelle](#)

Proprietà: Stefano Billi

Enologo: Fabrizio Moltard

Di proprietà della famiglia locale Billi, Fornacelle conta su 8 ettari di vigneto per una produzione media di 40.000 bottiglie. I vini posseggono una buona e complessiva definizione stilistica, senza eccessi di sorta, neppure sul piano dell'apporto del rovere. Il Bolgheri Rosso Zizzolo 2016 (che ha un "fratello" con lo stesso nome ma ottenuto da uve Vermentino) possiede i caratteri fondamentali dei vini bolgheresi: i profumi fruttati sono in primo piano ma acquistano ulteriori accenti attraverso le note balsamiche e di macchia non infrequenti nei vini della zona. In bocca, il vino è fragrante, ben bilanciato e dal sorso ritmato e continuo.



### ENOTECA CASTAGNETANA

VIA CAVOUR, 21 - CASTAGNETO CARDUCCI

Enoteca Castagnetana di Francesco Toninelli (tel. +39 0565 766071) mette, evidentemente, l'accento sulle etichette del bolgherese ma, accanto ai marchi più noti, propone una selezione molto articolata delle novità più o meno recenti della denominazione della costa livornese, costruendo un focus sulla produzione enoica locale decisamente non banale:

#### COSA VENDE

**Guado al Tasso, Bolgheri Rosso Il Bruciato 2016 - € 21,00**

Una specie di passaggio obbligato per apprezzare il bolgherese al meglio

**Le Macchiole, Bolgheri Rosso Le Macchiole 2016 - € 20,00**

Conferma precisa e inappuntabile dello stile dell'azienda

**Donna Olimpia 1898, Bolgheri Rosso Donna Olimpia 2015 - € 19,50**

Buone le sensazioni olfattive per un vino bilanciato e piacevole in bocca

**Setteponti, Bolgheri Rosso Passi di Orma 2016 - € 20,00**

Della produzione di punta aziendale, Passi di Orma mantiene stile e piacevolezza

**Tenuta Meraviglia, Bolgheri Rosso 2016 - € 19,00**

Un "entry level" che definisce il percorso scelto da questa nuova azienda

**Grattamacco, Bolgheri Rosso 2016 - € 19,00**

Si va sul sicuro con i rossi dell'azienda che fa capo al gruppo ColleMassari

**Sapaio, Bolgheri Rosso Volpola 2015 - € 20,50**

Succoso, profumato e per giunta dal prezzo concorrenziale, che altro desiderare?

**Chiappini, Bolgheri Rosso Felciaino 2016 - € 22,00**

Un rosso solido e consistente come nella tradizione produttiva del suo artefice

**Poggio al Tesoro, Bolgheri Rosso Il Seggio 2016 - € 22,00**

Respiro aromatico fragrante, per un vino dal peso gustativo non secondario

**Ca' Marcanda, Toscana Rosso Promis 2016 - € 30,00**

Probabilmente il vino più centrato del portafoglio etichette di Gaja a Bolgheri

#### COSA CONSIGLIA

**I Luoghi, Bolgheri Superiore Campo al Fico 2013 - € 46,00**

Suona una melodia diversa da tutti gli altri, il vino di punta de I Luoghi

**Fabio Motta, Bolgheri Rosso Pievi 2016 - € 15,00**

Convincete per cifra stilistica e qualità complessiva il vino di entrata di Motta

**Mulini di Segalari, Bolgheri Rosso Ai Confini del Bosco 2016 - € 22,00**

Azienda ancora non troppo alla ribalta, ma con un buon potenziale di crescita

**La Cipriana, Bolgheri Rosso Scopaio 2015 - € 19,50**

Convincete e centratissimo, anche nel prezzo, il rosso base de La Cipriana

**Le Novelire, Toscana Rosso Re-Stigio 2015 - € 15,00**

Un buon contributo da Sangiovese, questo rosso succoso e continuo

**I Tirreni, Bolgheri Rosso Beccaia 2016 - € 20,00**

Struttura, ampiezza e intensità aromatica per un rosso tipicamente bolgherese

**Podere I Trinci, Toscana Rosso Carmina Arvalia 2015 - € 15,00**

Qualche rusticità aromatica ben sottolinea il carattere solare del Carmina Arvalia

**Campo alla Sughera, Bolgheri Superiore Arnione 2013 - € 38,00**

Azienda dalla storia ventennale pare aver trovato finalmente la dimensione giusta

**Podere il Castellaccio, Toscana Rosso Dinostro 2015 - € 16,00**

Possiede naso sfumato e bocca articolata, con solo tannini a tratti un po' scoperti

**Villa Noviana, Bolgheri Rosso Imeneo 2015 - € 21,00**

L'Imeneo è ben riuscito sia aromaticamente, sia al gusto setoso e articolato

### LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



#### MICHELE SATTA

Doc Bolgheri Superiore I Castagni

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Syrah, Teroldego

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 72,00

Azienda: [Cantina Michele Satta](#)

Proprietà: Michele Satta

Enologo: Attilio Pagli

Michele Satta è uno dei produttori della "prima ora" del bolgherese. Prende in affitto vecchi vigneti nel 1983, anno della sua prima vendemmia, mentre pianta la sua prima vigna nel 1991. Oggi l'azienda conta su 20 ettari, da cui ricava mediamente 150.000 bottiglie. La cifra stilistica delle sue etichette è originale se confrontata con quella delle altre produzioni della zona e la ragione è molto semplice: Michele Satta ama il Sangiovese e, a queste latitudini, non è scontato trovarlo tra i vitigni protagonisti. Ovviamente non mancano anche le uve di origine francese nei suoi vigneti (e anche varietà insolite come il Teroldego), a comporre una tavolozza ampelografica sfaccettata. Il Bolgheri I Castagni 2013, è ottenuto a partire da una singola vigna di 1,5 ettari ed il vino è macerato in legno e affinato in barrique per 24 mesi. I suoi profumi rimandano alla ciliegia e il loro sviluppo fruttato è rigoglioso e leggermente speziato. Ma a segnare il carattere aromatico del vino sono le note balsamiche e di macchia mediterranea. In bocca, lo sviluppo è bilanciato, sapido e dal finale lungo.

### LA SORPRESA



#### LE COLONNE

Doc Bolgheri Superiore Le Colonne

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc e Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Tenuta Le Colonne](#)

Proprietà: Alejandro Bulgheroni

Enologo: Alberto Antonini

Le prime aziende di Bolgheri, quelle che hanno creato la fama della zona, si trovavano nella parte settentrionale del comune di Castagneto Carducci. Via via che l'appellazione si è ingrandita, la produzione si è espansa verso sud e ci sono diversi produttori importanti che hanno scelto di operare a Donoratico. Fra questi c'è Alejandro Bulgheroni, da diversi anni protagonista in campo vitivinicolo a Dievole nel Chianti Classico, a Podere Brizio e Poggio Landi a Montalcino. Progetto ambizioso quello a Donoratico: ai 30 ettari dell'acquisto originale ne sono stati aggiunti altri con l'obiettivo di arrivare a 100 vitati. Sono state mobilitate professionalità di altissimo profilo: Alberto Antonini per la cantina e Lorenzo Bernini per la viticoltura. Le uve sono lavorate con le convinzioni fermissime di Antonini: fermentazioni in cemento, impiego di lieviti indigeni, affinamento soltanto in botti di una certa dimensione, rottura decisa con le pratiche di una zona nata con i legni piccoli. Suffragate però dall'eccellente Bolgheri Rosso Superiore Le Colonne 2015, il primo è già un successo indiscutibile.

(Daniel Thomas)

## SPUNTATURE

### QUEL CHE RESTA DEI "SUPER TUSCAN"

Si trova con tutta probabilità nella denominazione di Bolgheri l'ultima "riserva" ancora commercialmente vincente dei "Super Tuscan", tipologia letteralmente inventata per circoscrivere una serie di vini (con il tempo diventata davvero numerosa) in cui si sostituiva alla tradizione enologica della Regione (ormai logora, in quel particolare periodo storico, siamo a cavallo tra gli anni '80 e '90 dello scorso secolo) tutto quello che di nuovo ed esotico proveniva da fuori confine: vitigni, barrique, sovraestrazioni, aumento incontrollato dei ceppi di vite ad ettaro, enologi, agronomi, etc., etc.. Una tendenza che si è rivelata un successo duraturo per pochi, momentaneo per molti e che, come tutti i fenomeni umani (tanto per ribadire quanto "naturale" sia il vino), sta volgendo al suo epilogo o, quanto meno, alla sua fisiologica discesa dopo aver toccato l'apice più alto del suo percorso. Spiegare modalità, logiche e articolazioni di questo tramonto è, evidentemente, un'altra storia tutta da scrivere. Ma l'unico frammento di Toscana che non risentirà più di tanto di questo cambiamento, ormai in atto ma non così in atto (e per questo per molti "guru" del vino inesistente), è, peraltro con facile previsione, proprio il bolgherese. I motivi sono molteplici e qui ne segnaliamo soltanto un paio, i più immediati: i vini della zona sono così perfettamente corrispondenti al modello (un po' sorpassato, in realtà) di vino toscano che molti mercati, magari i meno evoluti, non vorranno di certo privarsene. In più, la Doc Bolgheri è un'area così "densamente popolata" di marchi di grande spessore che sarà impossibile per i mercati, questa volta compresi quelli maturi, perderseli.

## IL BUONO DEL TERRITORIO



### CARCIOFO VIOLETTO

FATTORIA SANT'ANNA  
VIA AURELIA SUD, LOCALITA' 7 FATTORIE - BIBBONA (LI)

Tel: +39 348 3915770

Sito Web: [www.fattoria-s-anna.it](http://www.fattoria-s-anna.it)

Non solo vino nel litorale livornese. A ben guardare, infatti, una tradizione forte e radicata, anche nello stesso areale bolgherese, è sempre stata quella della produzione degli ortaggi e soprattutto quella del carciofo, noto sia ai greci che ai romani, ma diffuso a partire dalla Sicilia per comparire in Toscana nel XV Secolo, restando indelebilmemente un segno della gastronomia italiana. Il carciofo violetto di Toscana, infatti, nota e qualitativamente superiore cultivar di antica coltivazione, qui trova uno dei suoi territori d'elezione. La sua significativa resistenza alla salinità, insieme alle speciali condizioni microclimatiche del luogo in questione, conferiscono al prodotto una qualità organolettica superiore a quella degli altri carciofi ottenuti in altre zone del litorale tirrenico. Il prodotto è tipico della zona da oltre 40 anni e possiede forma ovoidale, con le brattee esterne nel classico colore viola (via via più scuro durante la maturazione), mentre quelle più interne sono gialle fino a diventare bianche, avvicinandosi al gambo. Il capolino ha una consistenza coriacea e le brattee esterne, se mangiate crude, sono tendenzialmente amarognole, incisive e astringenti, quelle più interne invece sono più dolci. Per provarne fino in fondo le sue doti a tavola, la formula migliore resta quella del classico sott'olio. I carciofini della Fattoria Sant'Anna di Bibbona, ottenuti con questa preparazione, a cui è aggiunta soltanto una leggera aromatizzazione con foglie di alloro, sono lì a dimostrarlo.



## PAROLA DI RISTORANTE

### RISTORANTE LA PINETA

VIA DEI CAVALLEGGERI, 27 - MARINA DI BIBBONA (LI)

Tel: +39 0586 600016

Sito Web: [www.lapinetadizazzeri.it](http://www.lapinetadizazzeri.it)

Una "stella" Michelin, di quelle che bastano (perché altrimenti cambierebbe l'atmosfera incantata, e che vogliamo che resti per sempre), quella attribuita a La Pineta, un locale che parla di mare con intensità unica. A cominciare dalla posizione, proprio sulla spiaggia, passando per un menù a base di pesce di valore assoluto. Merito di Luciano Zazzeri, appassionato patron che con premura, e senza inutili orpelli, sa condurre il gourmet o il cliente qualunque, senza fare differenze, in un'esperienza sensoriale indimenticabile, grazie a una cucina equilibrata, tesa ad esaltare materie prime impeccabili. Per cominciare trippa di mare o crudo e poi gli gnocchetti al nero di seppia con fiori di zucca fritti o le bavette con seppioline, calamari, aglio e salvia. Perfetta la frittura o i pesci al sale o al vapore. Finale con millefoglie o semifreddo al croccante di pistacchi.

### LA TOP 5 DI "LA PINETA"

- 1° Ornellaia**  
Toscana Bianco Ornellaia Bianco 2015 - € 250,00
- 2° Grattamacco**  
Bolgheri Vermentino Grattamacco Bianco 2016 - € 44,00
- 3° Le Macchiole**  
Toscana Rosso Paleo 2014 - € 105,00
- 4° Podere Sapaio**  
Toscana Rosso Sapaio 2015 - € 78,00
- 5° Ca'Marcanda**  
Bolgheri Rosso Camarcanda 2015 - € 160,00



# CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



## INFORMAZIONI:

✉ **Nicole Schubert:** +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)  
Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Email: [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it)  
☎ Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Visit Castagneto Carducci

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](http://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](http://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 [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



**SIGNORVINO**  
100% VINI ITALIANI