

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 31 - Dal 06 al 12 Gennaio 2019 - Tiratura: 29.342 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 06 AL 12 GENNAIO 2019

*Feudo Arancio*

*Ca' di Rajo*

*Casale del Giglio*

*Ottaviano Lambruschi*

*Cantina della Volta*

*Cavit*

*Le Strette*

*Jacopo Biondi Santi*

*San Michele*

*Garlider*

*Due Palme*

*Casalone*

*Re Manfredi*

*Kellerei Andrian*

*Zoom: Levoni, Mortadella Igp*

*Ristorante: Caviar Kaspia - Roma*





## FEUDO ARANCIO

Doc Sicilia Nero d'Avola Hedonis Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Feudo Arancio](#)

Proprietà: Gruppo Mezzacorona

Enologo: Maurizio Maurizi

Feudo Arancio coltiva i propri vigneti lungo le coste meridionali della Sicilia, nelle due tenute di Sambuca di Sicilia e Acate, dove si trovano anche le due cantine. Si tratta dell'emmanazione siciliana del trentino Gruppo Mezzacorona, colosso cooperativo da trenta milioni di bottiglie annue, che ha cominciato la sua avventura enologica in Sicilia nel 2001, accogliendo la sfida di una delle regioni più affascinanti, anche enologicamente parlando, del Bel Paese. Gli ettari vitati sono settecento, a costituire una delle più grandi estensioni di un'unica proprietà nell'isola, e vengono coltivati con varietà alloctone e locali, capaci, quest'ultime, di trasmettere una spiccata mediterraneità e un carattere distintivo. Ne è una buona dimostrazione il Doc Sicilia Nero d'Avola Hedonis Riserva 2015, ottenuto dai vigneti selezionati ad hoc di Sambuca. Il vino viene maturato, in parte, in barrique nuove francesi e americane per 18-20 mesi, mentre il restante 50% è ottenuto da uve appassite, lasciate ad affinarsi in acciaio per il medesimo periodo. Al naso questo Nero d'Avola in purezza esprime note fruttate intense, che richiamano ribes, marasca, confettura di ciliegie, accompagnate da sentori di pepe, cuoio e cioccolato. Al gusto, il vino risulta morbido, avvolgente e tendenzialmente dolce, con tannini risolti. La prorompente parte aromatica fruttata introduce ad un lungo finale persistente.

## CA' DI RAJO

Doc Piave Tai Iconema

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Tai Bianco

Bottiglie prodotte: 3.133

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Agricola Ca' di Rajo](#)

Proprietà: famiglia Cecchetto

Enologo: Antonio Landolfi

La nuova generazione di Ca di Rajo è fatta di tre fratelli - i Cecchetto - che assieme non superano i cento anni. È più vecchia la vigna da cui producono questo vino, l'Iconema, che ha già nel nome il valore di questo progetto. Gli iconemi d'altronde sono elementi costitutivi del territorio che impressionano per la loro evidenza, bellezza e singolarità: nell'azienda trevigiana l'emblema perfetto di ciò sono i vigneti con sistema d'impianto a Bellussera. In particolare, questo del Tai, appartiene da inizio '900 del secolo scorso a una famiglia del posto e Ca' di Rajo, assumendone la gestione, lo ha strappato alla dimenticanza. Altissimi infatti sono i costi di lavorazione. Uno straordinario lavoro di precisione fatto di fili di ferro disposti a raggi che tengono dritti pali alti quattro metri e da cui pendono grappoli a due metri da terra. Visto dall'alto ricorda un origami; dal basso vien voglia di organizzare un picnic all'ombra dei filari. Questa bottiglia ha una bella responsabilità: riportare nel bicchiere almeno parte della bellezza di questo paesaggio umano e naturale. Ci riesce con un giallo luminoso, con una brillantezza invitante, con un naso che sa di miele agrumato e pompelmo. In bocca si rivela sapido e lungo, con una chiosa che richiama la mandorla e il profumo dell'erba appena tagliata. Produzione esigua che vede anche 100 magnum in scatole firmate da venti diversi artisti.

(Francesca Ciancio)

## CASALE DEL GIGLIO

Lazio Igt Rosso Mater Matuta

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Syrah, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Casale del Giglio](#)

Proprietà: Antonio Santarelli

Enologo: Paolo Tiefenthaler

Il Syrah è, insieme al Grenache, il vitigno principale della Francia meridionale, la base di quell'oceano di Côte de Rhône che fornisce i vini delle trattorie, taverne e bar di tutto il paese. Il vino per le tasche di tutti, di buona beva ma raramente esaltante. Raggiunge livelli di eccellenza in soli pochi posti, al sud di Lione per essere precisi, e si accontenta così. Stesso discorso in Italia: gli anni Novanta hanno visto un vero e proprio boom della varietà in tante zone dello Stivale: molti vini buoni, ma pochi notevoli. Forse una questione di terra, ma più probabilmente di clima: il vitigno richiede calore, ma non in eccesso e in aree più calde rischia di sapere di confettura e alcool, diventando "meridionale", anziché solare. Un grande e incontestabile successo però è stato raggiunto dalla azienda Casale del Giglio, nata in quell'Agro Pontino bonificato da coloni veneti con una certa familiarità con le varietà francesi. Qui il clima sembra giustissimo e le operazioni di cantina, tutte di grande professionalità. Il Syrah è vinificato per massimizzare il frutto, mentre il Petit Verdot è fermentato in maniera più intensa, per portare concentrazione, profondità e la giusta spina dorsale di tannini. More e un tocco di prugna al naso arricchite dalle, leggerissime, erbe e spezie della barrique; potente, solido e rotondo al palato. Impeccabile il lavoro di Paolo Tiefenthaler.

(Daniel Thomas)

## OTTAVIANO LAMBRUSCHI

Doc Colli di Luni Vermentino Il Maggiore

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Ottaviano](#)

[Lambruschi](#)

Proprietà: famiglia Lambruschi

Enologo: staff tecnico aziendale

Ci sarebbe materiale per costruirci sopra una fiction: un uomo che alla metà dei Settanta decide di mollare le cave di Carrara, in cui lavorava, acquistando due ettari boschivi da cui poi avrebbe ricavato una vigna e un vino. Facendo tutto questo, inoltre, all'interno di un comprensorio naturale mozzafiato e dal colpo d'occhio inarrivabile, collocato com'è fra cielo e mare, fra verde e terra. Parliamo di Ottaviano Lambruschi, un faro per il Vermentino ligure (ancor più specificamente dei Colli di Luni), e del fratello Alessandro, che l'ha aiutato in questa scelta radicale di vita. Negli anni Ottanta arriverà anche il figlio di Ottaviano, Alessandro, nel frattempo divenuto agrotecnico, che fornirà un fondamentale contributo, oculatamente aggiornato ai tempi. A chiudere infine il cerchio, almeno per il momento, l'ingresso in azienda della nipote Ylenia, ultimo anello generazionale. Al di là dell'avvicinarsi dei protagonisti, comunque, i vigneti della cantina sono forse ancor oggi i più suggestivi dell'ambito: incastrandosi fra boschi e uliveti appoggiati su un angolo della Lunigiana sconosciuto ai deboli di cuore. Il Maggiore (null'altro che il nome della località dell'appezzamento, nel comune di Castelnuovo Magra) è un Vermentino sapido, ricco di macchia mediterranea, salvia, fieno e rosmarino, fresco e piacevolmente puntuto. Ma attenzione, perché andrà giù come se nulla fosse.

(Fabio Turchetti)



## CANTINA DELLA VOLTA

Doc Lambrusco di Modena Spumante  
Metodo Classico Rosé

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Cantina della Volta](#)

Proprietà: Christian Bellei

Enologo: staff tecnico aziendale

Forse soltanto un extraterrestre non si porrebbe domande davanti a quanto realizzato da Christian Bellei per il Lambrusco, con risultati che un tempo sarebbero davvero improbabili. Un attaccamento al territorio modenese e al suo vitigno principe che, invece di farlo crogiolare nella pigrizia, lo ha portato a svelarne tutte le carte migliori, facendo di quel vino frizzante da pane e salame, ragù o squacquerone, una delizia capace di meravigliare anche e soprattutto attraverso la sua spumantizzazione col metodo classico. Pur precisando, infatti, come doveroso, che il fuoco covava comunque sotto la cenere, visto che il Nostro è discendente di una dinastia che opera da quattro generazioni attorno al Lambrusco di Sorbara, quanto poi messo a punto con Cantina della Volta, sita in quella Bomporto (da sempre fulcro e cuore del commercio modenese, non soltanto enoico), ha significato indubitabilmente la quadratura del cerchio, ponendo l'azienda ai vertici del contesto. Messa in piedi nel 2010, insieme ad alcuni soci, puntando principalmente proprio al metodo classico, l'azienda mette ormai ogni anno in commercio prodotti impeccabili. Come questo Rosé, fruttatissimo, ma segnato da grande dinamicità organolettica: fresco e balsamico, marcato da riconoscimenti di arancia rossa, fragola e melograno, chiude sapido, persistente e con carbonica decisamente ben fusa alla trama.

(Fabio Turchetti)

## CAVIT

Doc Teroldego Rotaliano Superiore Maso Cervara Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Teroldego

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cavit](#)

Proprietà: consorzio di cooperative

Enologo: Anselmo Martini, Paolo Turra,

Fabrizio Marinconz, Guido Mattiello

La storia di Cavit corrisponde a quella della viticoltura trentina moderna. Cavit nasce nel 1950 come consorzio di Cantine Sociali ed oggi raccoglie oltre 5.000 associati a 11 cantine (tecnicamente, si tratta di una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative, ognuna delle quali ha i propri soci conferitori e può produrre vini utilizzando lo specifico marchio aziendale), in pratica il 70% della produzione vinicola trentina (5.500 ettari coltivati a vigneto, per una produzione complessiva di 70.000.000 di bottiglie). La sede centrale si trova a Ravina, mentre la sede di rappresentanza è Maso Toresella, a pochi passi dal lago di Toblino. Cavit è anche titolare di uno dei ristoranti più importanti di Trento: lo Scrigno del Duomo. La produzione poggia su una gamma molto articolata che ha ormai raggiunto una costanza qualitativa invidiabile in tutte le tipologie prodotte, dai vini "entry level" fino ai più importanti, tutti dal rapporto qualità/prezzo molto centrato. Il Teroldego della Piana Rotaliana, oggi addirittura valorizzato dalla Doc Teroldego Rotaliano, è varietà decisamente territoriale. Il Maso Cervara di Cavit ne è interpretazione coerente e solida. La Riserva 2015 maturata per almeno 15 mesi in legno, è rosso tipico e identitario, dai cenni di viola e piccoli frutti rossi. Gusto avvolgente ed equilibrato, dai rimandi di mora e di mirtillo.

## LE STRETTE

Doc Langhe Nas-cèta di Novello Pasinot

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nas-cèta

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Strette](#)

Proprietà: Mauro e Savio Daniele

Enologo: Mauro e Savio Daniele

L'uva, riscoperta intrigante del mondo Langha, è una semiaromatica sapida e longeva, tra le più "antiche" per storia in zona, presente a Novello già nell'800, come raccontano gli ampelografi Fantini e Rovasenda, e così solida da esser riuscita a resistere a peronospora, fillossera e oidio. La rinascita, iniziata a fine anni Novanta (anche grazie a Le Strette), si è concretizzata dopo dieci anni nell'ottenimento di una Doc di terroir specifica, che ne prevede l'uso in purezza e circoscrive la produzione al solo comune di Novello, celebrando così insieme varietà e luogo d'origine. Studi recenti - firmati Anna Schneider - la identificano come parente del Gròs blanc, con livelli di acidità elevati (garanzia di longevità), netta capacità di evoluzione nel tempo e approdo a bouquet da palati fini, amanti degli idrocarburi da Riesling e dei fiori d'acacia. Il Pasinot è la sottozona in cui tutto è iniziato: nel 1948, quando i viticoltori della vecchia guardia novellese hanno piantato questa vigna di 2000 metri, oggi rilanciata grazie a una selezione clonale dai tre vigneti storici del paese. E il suo vino ha profilo aromatico poliedrico, sfumature che passano dall'albicocca secca a note di pane sfornato precedute da un iniziale velo di idrocarburi che in bocca alimenta una beva fresca e compatta, dal succo armonioso e agrumato, che scorre su una griglia salina e chiude finemente amarognola.

(Antonio Paolini)

## JACOPO BIONDI SANTI

Toscana Igt Sassoalloro

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 250.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: Jacopo Biondi Santi - Castello di Montepò

Proprietà: Jacopo Biondi Santi

Enologo: Jacopo Biondi Santi

Il Castello di Montepò, situato a nord di Scansano, non è soltanto un significativo esempio di architettura militare, con le prime mura edificate nel X secolo, rimaneggiate successivamente da Baldassarre Peruzzi nel XVI secolo, ma è anche l'azienda vitivinicola di Jacopo Biondi Santi, approdato in Maremma agli inizi degli anni Novanta, realizzando a Montepò la prima vendemmia nel 1999. Gli ettari complessivi della Tenuta sono 360, di cui 60 coltivati a vigneto, dove si allevano Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, su terreni ad un'altitudine che varia dai 200 ai 450 metri sul livello del mare, a composizione galestrosa, calcarea e tufacea. La produzione spazia da etichette legate alla tradizione di questo territorio, Morellino in testa, e vini di ideazione aziendale. Fra quest'ultimi il Sassoalloro, un Sangiovese in purezza ottenuto dal clone BBS 11 (Brunello Biondi Santi 11). Si tratta di un rosso maturato per poco più di un anno in barrique prima di un'ulteriore sosta in bottiglia, che è diventato ormai un piccolo classico. La versione 2015 evidenzia al naso sentori di ciliegia, di lampone, di viola e di erbe aromatiche, rifiniti da richiami speziati e balsamici. Al palato è vino morbido, corposo e piacevolmente fruttato, ben sostenuto da una buona freschezza e da una trama tannica puntuale, che lo rende reattivo e vivace. Chiude con un finale caldo e persistente.



## SAN MICHELE

Doc Capriano del Colle Bianco Superiore  
Otten:2

Vendemmia: 2015  
Uvaggio: Trebbiano  
Bottiglie prodotte: 2.000  
Prezzo allo scaffale: € 16,00  
Azienda: [San Michele Società Agricola](#)  
Proprietà: Mario ed Elena Danesi  
Enologo: Nico Danesi

La versatilità del Trebbiano è nota: da uva da taglio al vino semplice, fino a bianchi da invecchiamento. Ha davvero mille volti, nonché tanti cloni e altrettante interpretazioni a seconda della regione dove si coltiva. L'Otten:2 nasce ai piedi del Monte Netto - in realtà un piccolo rilievo di poco più di un centinaio di metri - a sud di Brescia nell'azienda San Michele. Capriano del Colle è la sede, ma anche il nome di una delle più piccole Doc italiane. Una quindicina di ettari gestiti dai giovani Mario ed Elena Danesi che, oltre a fare Trebbiano in purezza, si dedicano anche a un'altra uva "fuori zona" come il Marzemino. Il nostro focus però è sull'Otten - semplicemente "Netto" letto al contrario - un Trebbiano cento per cento che vuole richiamare i vini muffati. Lo fa, da subito, con il naso che sa di zafferano e profumi terziari, come la lacca. Una parte dell'uva infatti viene attaccata dalla muffa nobile - botrytis cinerea - che attiva una concentrazione di profumi altissima nella parte della vendemmia tardiva. Per il resto il vino fa acciaio, cemento e bottiglia. Piace perché insolito, ma soprattutto buono: salinità e cremosità sono a loro agio nel bicchiere; la freschezza del frutto semplice calibra le note più complesse di pain d'épices e mandorla; il colore stesso vira già al dorato. Insomma, un vino apparentemente semplice sulla scheda, sorprendente all'assaggio.

(Francesca Ciancio)

## GARLIDER

Vigneti delle Dolomiti Igt Sylvaner

Vendemmia: 2017  
Uvaggio: Sylvaner  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Prezzo allo scaffale: € 19,00  
Azienda: [Weingut Garliger](#)  
Proprietà: Christian Kerschbaumer  
Enologo: Christian Kerschbaumer

Velturino, poco sopra Chiusa, è un paese adagiato su un altipiano al centro della Valle Isarco. Garliger si trova qui in una conca soleggiata a 650 metri d'altezza, su terreni prevalentemente scisto-quarziferi. Christian Kerschbaumer, 44 anni e non dimostrarli, ci accoglie mostrandoci la sua cantina, veramente a misura d'uomo (produce fra le 27 e le 30mila bottiglie). A causa del freddo intenso non giriamo i 4 ettari di vigne - tra i 550 e gli 800 metri - ma ci sediamo nella moderna sala degustazione (legno, pietra, vetro e il sole che gioca con l'insegna essenziale). Il padre e il nonno di Christian confezionavano le uve. Christian fin da piccolo lavora nel maso, fa gli studi di agraria ma ha anche una grande passione: le moto (un amore non ancora sopito, a guardargli il maglione firmato Harley-Davidson). Dopo un paio d'anni con il rombo dei motori da assistere, un corso con il professore tedesco Rainer Zieroch lo fa tornare sui suoi passi. Nel 2003 escono le prime bottiglie. Per qualche anno si fa aiutare nei tagli da Hartmann Donà, poi prosegue con la sua visione: lieviti autoctoni, fermentazioni spontanee, imbottigliamento a luglio/agosto, malolattiche svolte, legni di acacia e rovere. Biologico certificato, da 3 anni utilizza dei preparati biodinamici. Il Sylvaner, da vigne 25enni, colpisce per essere insolito: leggero fumé, delicato, fine e puro, sta in punta di piedi verso il sole.

(Alessandra Piubello)

## DUE PALME

Salento Igp Malvasia Nera Seraia

Vendemmia: 2015  
Uvaggio: Malvasia Nera  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Prezzo allo scaffale: € 6,00  
Azienda: [Cantina Due Palme](#)  
Proprietà: cooperativa di soci produttori  
Enologo: Angelo Maci

La storia dell'azienda cooperativa Cantine Due Palme inizia nel 1989 a Cellino San Marco, sotto la guida di Angelo Maci, ancora saldamente alla guida di questa realtà, e, in un lasso di tempo relativamente breve, è diventata tra i complessi cooperativi più grandi della Puglia e del Sud Italia. I soci conferitori sono oltre un migliaio e 2.500 gli ettari di vigneti siti nei Comuni di Cellino San Marco, Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, Brindisi, Tuturano, Mesagne, Latiano, San Donaci, Guagnano, Campi Salentina, Francavilla, Erchie, Salice Salentino, Novoli, dove sono coltivate varietà di antica coltivazione come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Malvasia Nera, ma anche Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Bianco e Nero, Chardonnay e Sauvignon. In questo cammino ci sono state anche altre acquisizioni, come quella della Cantina Sociale Riforma Fondiaria di Cellino San Marco (costituita nel 1955) e la Cantina Sociale Angelini di San Pietro Vernotico, che hanno portato Due Palme ad essere oggi proprietaria in totale di cinque stabilimenti enologici. La Malvasia Nera in purezza Seraia 2015, affinata in acciaio e bottiglia, ha colore rosso rubino vivace e presenta un bagaglio aromatico dal fruttato rigoglioso, con nette note di lampone e melograno. In bocca è rosso immediatamente piacevole, morbido, persistente e fragrante, dal finale caldo e succoso.

## CASALONE

Spumante Metodo Classico Brut Monvasia

Vendemmia: -  
Uvaggio: Malvasia Moscata  
Bottiglie prodotte: 3.000  
Prezzo allo scaffale: € 20,00  
Azienda: [Casalone Viticoltori](#)  
Proprietà: Casalone Ernesto  
Enologo: Giovanni Bailo

In fondo dev'essere un po' come accorgersi un giorno, un po' per caso e un po' inseguendo una curiosità vagamente speranzosa e mai sopita del tutto, che la vecchia banca nota del prozio, conservata per affetto, è in realtà un pezzo numismatico di bel valore. È andata così per questo vitigno, "Malvasia Greca" nella tradizione locale, che Ernesto Casalone, papà degli attuali conduttori della ditta, ha riscoperto negli anni Ottanta e su cui ha scommesso con passione, dedicandogli ricerche, tanto lavoro e - alla fine - ben tre vini. Oggi l'ex "orfanello" monferrina, allora negletta e quasi sparita, è solidamente iscritta nel Registro Nazionale delle Varietà come "Malvasia Moscata". In casa Casalone, però, il suo nome da sempre è Monvasia, quasi a rivendicarne la riscoperta e il rilancio. Se ne produce un bianco (ora il 2017), un passito (ultima annata, 2015) e, glorioso e godurioso, un metodo classico da singola vendemmia e tre anni sui lieviti, raddoppiati quest'anno per un'edizione speciale che celebra il decennale di produzione dell'etichetta ed è basata sull'annata 2012. Vivace e intrigante, il vino regala seducenti note di rosa ed erbe officinali (Malvasia Moscata, appunto...), preludio a un delicato gusto di frutta bianca e ricordi fini di pasticceria. Equilibrato al gusto, gioca a tutto campo, dall'aperitivo ai crudi di mare, passando per la divertente merenda "sinoira" piemontese.

(Antonio Paolini)



## RE MANFREDI

Doc Aglianico del Vulture Re Manfredi

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: **Re Manfredi**

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Pietro Bertè

Il Gruppo Italiano Vini è un gigante vitivinicolo in confronto alle dimensioni aziendali a cui siamo abituati in Italia e possiede splendide Tenute in quasi tutti i migliori areali del Bel Paese. Stiamo parlando di una realtà dai numeri non proprio confidenziali che, tuttavia, specie in alcune aziende, riesce spesso anche ad eccellere. Probabilmente, una delle più belle Tenute è quella lucana di Re Manfredi, dove il Gruppo veneto arriva nel 1998. Situata nell'altipiano del vulcano spento Vulture, è caratterizzata da terreni fortemente influenzati da questa antica presenza, ricchi di lava mischiata ad argilla, calcio, azoto e tufo. Sono 120 gli ettari vitati, per una produzione di 230.000 bottiglie annue. Federico II di Svevia amò il Vulture e di quell'epoca oggi restano memorabili castelli. Quel periodo storico e Re Manfredi, figlio dell'imperatore, sono celebrati dalla cantina locale del Gruppo Italiano Vini con l'Aglianico del Vulture omonimo, il vino più rappresentativo dell'azienda. Ottenuto dai vigneti situati nel comprensorio di Venosa, il Re Manfredi 2015 matura in barrique ed è contraddistinto da una chiara personalità: vino potente ed equilibrato, possiede note olfattive di ciliegia, che si affiancano a cenni di erbe aromatiche e ricordi di vaniglia. In bocca evidenzia trama tannica solida, sorso polposo e chiusura persistente, che ritorna su leggere note fruttate.

## KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Merlot Gant Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 9.763

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: **Kellerei Andrian**

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Rudi Kofler

Nell'immagine collettiva, l'Alto Adige - forse per la posizione geografica nello stivale - significa vino bianco, mentre poca attenzione è data ai vini da uve a bacca rossa. Non aiuta che le due varietà rosse principali, la Schiava e il Laurei, rimangano un gusto molto locale. Si riconoscono il valore dei vini bordolesi prodotti a Cortaccia e Magrè nella parte meridionale della vallata ma, appunto, sono ritenuti validi proprio come eccezioni, aree che beneficiano di un microclima diverso. Storicamente, però, una piccola sottozona ad ovest di Bolzano, Sette Querce, è molto rinomata per la qualità del suo Merlot, vinificato spesso in purezza e fonte di bellissimi risultati. Siamo sulla strada che corre verso ovest da Bolzano e Settequerce si trova ancora prima del comune di Terlano. Le esposizioni, a sud, sono ottime e i suoli, argilla e sabbia - la prima che conferisce struttura, la seconda che accumula calore e riscalda - sono chiaramente molto adatti al vitigno: infatti il Merlot è sempre andato a nozze con l'argilla. La cantina sociale di Andriano, piccola con i suoi 80 ettari di vigneti, ma la prima mai fondata in provincia di Bolzano, gode delle grandi capacità dell'enologo Rudi Kofler, autore di vini ricercati in tutto il mondo. Come la Riserva Gant, pieno, rotondo, carezzevole, dolce nella sua espressione di prugne e amarene, molto ben speziato grazie all'indovinato impiego dei piccoli legni.

(Daniel Thomases)

## ZOOM



### LEVONI, MORTADELLA IGP

VIA MATTEOTTI, 23 - CASTELLUCCHIO (MN)

Tel: +39 0376 434011

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

È il profumo che fa della mortadella un salume a cui è impossibile resistere: sì, quel profumo inconfondibile e prelibato che appaga, gratifica, moltiplica il piacere ad ogni morso. Il salumificio Levoni ha da sempre compreso questo carattere, riverberandolo in una mortadella unica, realizzata con le migliori materie prime, leggera, delicata e molto digeribile con una speziatura senza uguali, capace di esaltarne il sapore e la qualità. Molte le declinazioni, mortadella etrusca, mortadella lyon, mortadella levonella, mortadella medaglia d'oro, mortadella con pistacchio di Bronte, ma unico il risultato: macinazione e lavorazione al momento, in modo da non perdere nessun profumo, nessuna proprietà gustativa. E poi olive italiane, sale marino di Sicilia, pepe in grani, in un vortice di profumi e sapori. Non solo, perché il buono possa essere una gioia per tutti, la mortadella Levoni è senza glutine e senza lattosio.

## RISTORANTE



### CAVIAR KASPIA

VIA DEL VELABRO, 9 (5° PIANO) - ROMA

Tel: +39 06 679 8902

Sito Web: [caviarkaspiaroma](http://caviarkaspiaroma)

Caviar Kaspia, nato a Parigi nel 1927, colleziona sedi importanti, da Montecarlo a Londra e New York, legando il suo nome al lusso di un'offerta gastronomica incentrata su caviali pregiati e affini, sicuramente non per tutte le tasche. Ora è il momento di Roma (a Palazzo Rhinoceros, Fondazione Alda Fendi), dove il brand esordisce con l'idea di proporre la declinazione dei prodotti di cui Caviar Kaspia ha sempre fatto vanto. L'idea è quella di proporre una formula variabile che rappresenti una novità, ma senza spaventare. Obiettivo: accessibilità nonostante il blasone della maison. Pur raccontando prodotti di alta fascia come salmone selvaggio e pesci affumicati, granchio, aragoste e tartufi. E ovviamente caviale, per tutti i gusti. Un menu che per la prima volta nella storia di Caviar Kaspia introduce anche pietanze più cucinate, come primi piatti di pasta e pietanze legate alla cucina mediterranea, in aggiunta al consueto trionfo di tartare, salmone fresco e affumicato, patate con caviale.



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](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) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



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

Foto di copertina: © Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi

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 [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*