N. 33

DAL 20 AL 26 GENNAIO 2019

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 33 - Dal 20 al 26 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 20 AL 26 GENNAIO 2019

Colacicchi
Mezzacorona
Montenidoli
Gianni Gagliardo
Pietradolce
Köfererhof
Cantine Lunae
Leone De Castris
Podere Forte
Castello di Ama
La Raia
Fattoria La Rivolta
Domaine Vigneau-Chevreau
Barone Pizzini

Zoom: Brio Gluten Free Bakery, Sbrisolona
Ristorante: Gastronomia Via Vai, Merano (BZ)

I VINI DI WINENEWS

Vivi il vino con l'App Enosocial®
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!
Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store

COLACICCHI

Lazio Igt Rosso Torre Ercolana

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cesanese
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Colacicchi
Proprietà: famiglia Trimani
Enologo: Daniele Proietti

Fra un po' saranno duecento, tondi tondi: di certo una delle botteghe d'Italia col maggior numero di anni sulle spalle, anche se magnificamente portati. Parliamo dell'enoteca Trimani, a Roma dal 1821 e sempre condotta dalla stessa famiglia: che ha insegnato a bere bene a chiunque si fosse prima o poi deciso ad approcciare al vino migliore, puntando subito al sodo. Però, fermi restando i meriti conclamati nell'aver divulgato il verbo enoico, è di altro che qui racconteremo. Per la precisione di una cantina storica del Frusinate, specificamente collocata in quel di Anagni e sorta negli anni Cinquanta: trattasi di Colacicchi, rilevata dai Trimani nei Novanta, che dopo un periodo di pausa riflessiva vede oggi la dinastia intenta in un suo dinamico recupero, nel rispetto e nel ricordo dei brillanti risultati ottenuti in tempi davvero non sospetti. Oggi anche in conversione biologica: con una batteria molto interessante suddivisa fra bianchi di bella personalità, come lo Stradabianca o il Collepero, maturo e articolato, e rossi di beva schietta e rassicurante (come lo Schiaffo e il Tufano) o dal passo più austero, come il Romagnano. Fino al grande classico, il Torre Ercolana, di cui il 2015 (assaggiato in anteprima e in uscita a breve) è una sicurezza: dal passo elegante, fine ma strutturato, avvolgente ma solido. Un rosso di caratura, da poter attendere pazientemente in cantina.

(Fabio Turchetti)

MEZZACORONA

Doc Trentino Moscato Rosa Dabèn

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Moscato Rosa
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Mezzacorona
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Fabio Toscana

Il Gruppo Mezzacorona, colosso cooperativo trentino 2.800 ettari di vigneto per una produzione complessiva che sfiora i 50.000.000 di bottiglie, ha ormai una portata internazionale con iniziative commerciali che vanno da quelle europee a quelle in Usa e Cina. Una proiezione market-oriented che, necessariamente, richiede vini immediati e pronti a soddisfare le esigenze più disparate. Ma sarebbe un errore considerare soltanto questo aspetto, per quanto predominante. La cantina di Mezzocorona, infatti, mantiene nel suo vasto portafoglio prodotti non poche "chicche", pensiamo per esempio alla linea Castel Firmian, ai Trentodoc o, più in generale, ai vini ottenuti dai vitigni locali del Trentino. Il Moscato Rosa è un vitigno giunto in Trentino verso metà dell'Ottocento. Molto delicato da coltivare e poco produttivo, origina vini particolarmente interessanti. Il Dabèn è ottenuto da piccoli vigneti a nord di Trento, a 250-300 metri circa, da uve appassite in pianta. Durante la vinificazione, con l'utilizzo del freddo, il processo fermentativo viene naturalmente bloccato con il conseguente mantenimento dello zucchero residuo voluto. La versione 2016 ha profumo delicato, ma intenso, con marcati sentori speziati, di rosa e frutti di bosco. In bocca, ha sapore pieno ed immediatamente gradevole, con un buon equilibrio tra dolcezza e fragrante acidità. Dolce senza essere stucchevole, con un finale morbido e garbato.

MONTENIDOLI

Docg Vernaccia di San Gimignano Tradizionale

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Montenidoli
Proprietà: Elisabetta Fagiuoli
Enologo: Elisabetta Fagiuoli

Lei è la signora della Vernaccia di San Gimignano, Elisabetta Fagiuoli, proprietaria dell'azienda toscana Montenidoli che produce alcuni dei più straordinari bianchi d'Italia, partendo da un'uva - e da un vino - tra i più antichi del Paese. Una Docg - tra le prime a nascere - sempre in bilico tra osanna della critica e idea regalo per i tantissimi turisti che visitano la città delle cento torri. Elisabetta non ha mai ceduto al richiamo del guadagno facile su questo vino e lo ha sempre lavorato - e concepito - come una grande etichetta. Da qui le diverse espressioni di Vernaccia targate Montenidoli: dal bianco fresco, immediato, alle bottiglie dal contenuto strutturato, complesso, quasi tannico. Così è per la Vernaccia di San Gimignano Docg Tradizionale, il cui appellativo richiama il metodo di vinificazione, con il mosto che macera a lungo sulle bucce e che viene pressato poco prima che si avii la fermentazione. La base parte dai terreni calcarei delle colline del comune senese, ideali per bianchi eleganti, ma dalla netta impronta minerale e sapida. Il Tradizionale 2017 sa di fieno, mandorla, pepe bianco e anche di leggero caramello, che rappresenta il primo richiamo a un'evoluzione complessa della beva. Solo cemento per un vino che potrebbe invece far pensare al legno per la trama cremosa, anche mielosa - miele di agrumi - e la chiosa fumosa. Invece è solo grazie all'uva e al terroir.

(Francesca Ciancio)

GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Lazzarito Vigna Preve

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.200
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Poderi Gianni Gagliardo
Proprietà: famiglia Gagliardo
Enologo: Stefano Gagliardo, Daniele Benevello

I vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo, in attività dal 1974, sono 30, a conduzione biologica, distribuiti tra Langhe e Roero, per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie. Un'ampia collocazione geografica che caratterizza comunque la produzione a marchio Gagliardo, come rossista. L'azienda trova nella produzione di Barolo, Barbera, Dolcetto e Nebbiolo il suo core business, con etichette in generale dal bel carattere e qualitativamente solide. I vigneti coltivati per la produzione di Barolo, si trovano a La Morra, Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga. Un'ampia distribuzione tra le migliori sottozone della denominazione, che ha caratterizzato fin qui i Barolo Gagliardo, nel solco del tradizionale uvaggio proveniente dai vari vigneti. Con il Barolo Lazzarito 2013 è stato inaugurato un nuovo percorso, quello della vinificazione "single vineyard" dei Cru, per amplificare carattere e personalità delle etichette al vertice della piramide qualitativa aziendale. A dispetto di quanto accaduto in altri terroir nobili dell'Italia enoica, in Langa l'annata 2014 non è stata poi così debole. Ne è una buona riprova il Lazzarito Vigna Preve, specchio fedele del suo millesimo e della zona da cui provengono le sue uve. I profumi sono già ben leggibili e spaziano dal frutto ai fiori, fino a nette note balsamiche. In bocca, il vino ha progressione gustativa articolata, elegante, incisiva e sapida.

I VINI DI WINENEWS

PIETRADOLCE

Doc Etna Bianco Archineri

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Pietradolce
Proprietà: Michele e Mario Faro
Enologo: Carlo Ferrini

È tra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, che si trova Pietradolce, la cantina fondata e condotta dalla famiglia Faro e suddivisa in tre diversi appezzamenti, per un totale di 20 ettari di proprietà, tra i 600 ed i 900 metri d'altitudine. La filosofia produttiva di Pietradolce è quella di rispettare i singoli terroir, vinificando separatamente le uve ed esaltandone così le più piccole sfumature, che trovano nei vini aziendali una delle espressioni più intense della zona, ormai da più parti eletta tra le più significative dell'Italia enoica. I terreni di natura franco-sabbiosa con abbondante presenza di elementi minerali, conferiscono ai vini peculiarità uniche e ben leggibili, ma ad arricchire la complessità dei prodotti di Pietrdolce sono anche i vigneti, costituiti da ceppi che hanno tra i 50 ed i 65 anni in prevalenza allevati a Nerello Mascalese. Solo una piccola parte è piantata a Carricante, in una vigna pre-fillossera di 120 anni di età a 850 metri, dalle cui uve vengono ottenuti i due Etna Bianco dell'azienda: il Sant'Andrea e l'Archineri, quest'ultimo oggetto del nostro assaggio. La versione 2017 possiede profumi di albicocca, resina, susina e note di scorza d'arancia e di ruggine a rifinitura. In bocca, il vino attacca rotondo, mantenendo il sorso sapido e scattante, con sviluppo ritmato e incisivo, fino ad un finale agrumato e leggermente piccante.

KÖFERERHOF

Doc Alto Adige Valle Isarco Sylvaner R

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sylvaner
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Köfererhof
Proprietà: Kerschbaumer Günther
Enologo: Kerschbaumer Günther

L'inverno spegne già la luce pomeridiana di una fredda giornata. Buio sulla strada, quasi sorpassiamo l'insegna. Le vigne terrazzate, 5 ettari e mezzo attorno al maso (più 4 e mezzo in affitto, in stretta supervisione) erano ben visibili di giorno dall'abbazia di Novacella, dove un tempo venivano conferite le uve. Stiamo entrando in uno dei masi più antichi, antecedenti alla costruzione dell'abbazia: correva l'anno 976! Köfererhof ha visto susseguirsi generazioni di viticoltori prima che, nel 1995, Günther Kerschbaumer iniziasse a imbottigliare i propri vini. Troviamo Günther in cantina, sguardo carsico e stretta sempre verace. Ben presto ci accomodiamo nel ristorante attiguo, chiuso per riposo settimanale. Tipica cucina tirolese, tutto in famiglia. Günther allinea le bottiglie e io gli domando dell'etichetta: "Sono mio padre e mia madre in vigna, circa 45 anni fa". È toccante ascoltare i racconti di uno dei primi vignaioli a trovare il coraggio di mettersi in proprio in Valle Isarco. Pacato, serio, narra la sua storia, della famiglia, i bambini "sembra che uno sia attratto dalla vigna" e i figli in bottiglia. Si sta bene qui, si sente che la grande famiglia è un corpo unico. Finita la degustazione, non si vorrebbe più andarsene. Ma l'intimità dei vini ti resta addosso, toccano dentro. Le vigne 35enni (le più vecchie) sono per il Sylvaner R: acciaio e botte, giusto mix. Profondo, odora di futuro.

(Alessandra Piubello)

CANTINE LUNAE

Doc Colli di Luni Vermentino Cavagino 40 Vendemmie

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 7.500
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Lunae Bosoni
Proprietà: famiglia Bosoni
Enologo: Paolo Bosoni

Ci voleva gente come i Bosoni per riportare "a casa" alla grande il Vermentino. Già, perché se dici la parola, la prima associazione che vien fuori è, per quasi tutti, la Sardegna, e la seconda quel pezzo di Toscana grossetana e livornese che ne ha fatto il contrappunto bianco ai rossi bandiera delle due aree. Lunae, invece, sta in Liguria. Zona Luni. Quel morso di Colli (con relativa Doc) che fa da congiunzione tra l'estremo nordovest toscano e la regione delle Riviere. Luogo di media altura e altissimo fascino, dove Bosoni gioca il gioco del territorio in un'ottica di rara eleganza. Souplesse e finezza, stoffe luminose e cangianti per una palette di vini imperniata sull'uva bianca più amata, e regina di etichette che hanno come apice il lavoro sui cru. Cru di cui il Cavagino è la vetta, decorata quest'anno dalla dizione speciale "40 Vendemmie" (la prima di papà Paolo, oggi affiancato alla grande da Diego e Debora, gli eredi, era targata 1977), ma attorno alla quale abitano piccole ulteriori delizie come il Rosato, i due rossi, l'Albarola, o l'amabile Luni Bianco. Quanto al Cavagino, sfaccettature complesse di fiori gialli e frutta bianca (mela e pera in primo luogo) ne disegnano il bouquet. Il sorso è intenso e fresco insieme, affusolato al tatto in bocca, e di lunga persistenza. È il più ampio dei bianchi di casa, ma le stimmate di grazia del blasone gli appartengono a pieno diritto.

(Antonio Paolini)

LEONE DE CASTRIS

Salento Igt Susumaniello Per Lui

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Susumaniello
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Conti Leone de Castris
Proprietà: famiglia Conti Leone de Castris
Enologo: Riccardo Cotarella

Non sono molte le aziende che possono vantare tre secoli e mezzo di storia, ma la Leone de Castris di Salice Salento fa parte di questo gruppo ristrettissimo. Fu fondato nel 1665 da Oronzo Arcangelo Maria Francesco dei Conti Lemos, il quale, rientrato dalla sua Spagna natia (dove aveva venduto possedimenti familiari), costruì una cantina per vinificare le uve degli estesi vigneti già piantati nella zona. Per secoli fonte di vino che ha fatto la storia dell'Italia. Rimangono tuttora 300 ettari di vigna piantati principalmente nelle varietà che caratterizzano il Leccese: Negroamaro, Primitivo e Malvasia Nera. Ma Piernicola de Castris, che ha preso le redini dell'azienda dal padre Salvatore, ha voluto dare un ulteriore slancio alle produzioni e, con l'aiuto di Riccardo Cotarella, ha iniziato un programma di ricerca mirato a novità e miglioramenti, che ci ha regalato, fra i primi frutti, un bel vino di Susumaniello. Il vitigno è sempre stato presente in zona, ma svolgeva un ruolo minore, complementare, anche a causa del suo grande vigore e delle produzioni molto abbondanti. Ma con l'età le viti si regolano, le rese si fanno normali e controllabili; e così l'uva diventa in grado di contribuire molto alla struttura di altri vini. Da solo invece è una rivelazioni: frutta nera, in primis la mora, aromi molto speziati, intensità, concentrazione e struttura al palato, potenzialità di invecchiamento incontestabili.

(Daniel Thomases)

I VINI DI WINENEWS

EVERY BOTTLE BETTER VINVENTIONS Complete Closure Solutions
CCC TRECIEFFE
DIAM Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com AMORIM

PODERE FORTE

Doc Orcia Petruccino

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Podere Forte
Proprietà: Pasquale Forte
Enologo: Cristian Cattaneo

Il progetto enologico di Pasquale Forte, presidente dell'azienda Eldor leader nel settore dell'Automotive, è cominciato nel 1997, ed oggi conta su 300 ettari di cui 22 a vigneto. L'azienda, totalmente condotta in biodinamica, è un bel esempio di integrazione tra agricoltura e zootecnia, tra tradizione ed innovazione. Un'impostazione che si è, evidentemente, riverberata anche nella produzione vinicola, con l'apporto delle esperienze di molti, per esempio, di Lydia e Claude Bourguignon, esperti conclamati nell'individuare e valorizzare terroir enoici. Siamo in Val d'Orcia, tra le colline che segnano il confine tra il Senese e il Grossetano, nel comune di Castiglione d'Orcia. Tornando ai vini di Podere Forte, dalla vocazione decisamente rossista, troviamo all'apice della piramide produttiva aziendale il Guardiavigna, blend di Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, affiancato dall'Orcia Doc Petrucci, Sangiovese in purezza. Fratello minore del Petrucci, l'Orcia Doc Petruccino, oggetto del nostro assaggio, un uvaggio di Sangiovese e Merlot, ottenuto dai vigneti aziendali più giovani. Maturato in barrique, in parte di secondo passaggio, per 12 mesi, resta per 9 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. L'annata 2015 si distingue per profumi intensi, dominati dal frutto e da una rigogliosa speziatura. In bocca, il sorso è morbido e accattivante con finale succoso ed appagante.

CASTELLO DI AMA

Docg Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Castello di Ama Società Agricola
Proprietà: famiglie Sebasti, Chiarini, Tradico
Enologo: Marco Pallanti

Lorenza c'è dall'inizio, Marco dal 1982: un sodalizio, quello del duo Sebasti-Pallanti - sul lavoro, la comune passione per l'arte e, in generale, la vita – che ha festeggiato i trent'anni nel 2012 con tanto di tenera dedica in etichetta di Lorenza per il partner, rifinito, originale e scrupoloso wine maker di casa. Il "gioco" eccelso di rendere il borgo antichissimo (le origini risalgono al periodo etrusco) un contesto espositivo (ma di più: esperienziale ed esistenziale) di arte contemporanea al massimo livello è partito nel 1999, e non s'è più fermato. Come del resto la caccia al top sul fronte vino, sostenuto da un patrimonio vitato dalle esposizioni, quote e location di quasi unica bellezza per alcuni dei vigneti fondanti. San Lorenzo è l'entry ticket aziendale nel recente mondo dei Gran Selezione, upgrade teso a ribadire lignaggio ed eccellenza, che il Classico ha scelto di fare proprio con Pallanti guida del Consorzio. Impensabile allora che chi ne volle la nascita ne partorisse poi uno men che eccellente. Il 2015, bella annata, ci mette poi del suo. Il risultato è un Sangiovese - da lieviti indigeni - di classe e struttura (rafforzata da una macerazione di 25 giorni) e pennellato dalle nuance fruttate più "dolci" e scure dei due vitigni di rifinitura. Un vino comunque vivido e croccante, sorretto da uno scheletro solido ed elastico, che ne prefigura vita lunga e luminosa.

(Antonio Paolini)

LA RAIA

Docg Gavi Vigna La Madonnina Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Cortese
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola La Raia
Proprietà: famiglia Rossi Cairo
Enologo: Piero Ballario

Dura battaglia quella dei bianchi in una regione come il Piemonte, dove c'è da sgomitare tra denominazioni mitiche e uve dalla lunga tradizione quotidiana. Eppure gli autoctoni non mancano, come l'Arneis o il Timorasso. O il Cortese, da cui nasce una delle Docg della regione, il Gavi. Un vino che ha le Alpi alle spalle, ma che ha forte in sé il richiamo del mare della vicina Liguria. Non a caso sulle colline del comune alessandrino sono tantissime le ville appartenute alle potenti famiglie liguri, come i Doria, i Pallavicini, i Grimaldi. E l'uva Cortese era già apprezzata per la sua buona propensione alla spumantizzazione. Sulla sua versione ferma la famiglia Rossi Cairo ci ha investito tanto, facendo della Tenuta La Raia uno dei punti di riferimento per questa tipologia di vino. Un'azienda più simile a un ecosistema, dove cantina, locanda, ricettività, ma soprattutto vigneto, seguono le regole della sostenibilità e dell'agricoltura biodinamica. Anche il Gavi Docg Riserva Vigneto della Madonnina (viti di 60 anni) si distingue per franchezza e zero artifici. Pesca nettarina, pietra focaia, agrumi, una giusta componente mielata che non appesantisce e che dona al vino materia e cremosità, date da una sosta sui lieviti di circa sei mesi. Il lato "marinaresco" dell'etichetta vien fuori dal finale di bocca: un salato che sorprende per quanto intenso e netto, da bottiglia, bicchiere e battigia.

(Francesca Ciancio)

FATTORIA LA RIVOLTA

Beneventano Igp Rosso Simbiosi

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Aglianico, Piedirosso
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Fattoria La Rivolta
Proprietà: Società Ciurica
Enologo: Vincenzo Mercurio

Ci sono pochi dubbi che l'Aglianico sia il grande vitigno rosso del Sud d'Italia, spesso degnissimo rivale del Sangiovese e del Nebbiolo per il campionato di tutte le uve rosse del paese. Pieno, austero, profondo, potente e longevo, le bottiglie delle migliori zone, fatte a regola d'arte, vivono decenni di vita vigorosa, raggiungendo pure picchi di grande completezza e autorevolezza. La varietà è coltivata in tutte le province della Campania, godendosi una dominanza incontestata, ma a partire della metà degli anni '90 una tradizione locale, rivelatasi vincente, è emersa sulle falde di Roccamonfina in provincia di Caserta: l'aggiunta di una percentuale di Piederosso, che conferisce ulteriore complessità olfattiva. Sono comparsi grandi vini con questo blend, che ovviamente hanno stuzzicato l'ingegno di Paolo Cotroneo della Fattoria La Rivolta beneventana e il suo talentuosissimo enologo, Vincenzo Mercurio. Azienda di punta nella suo provincia, e non solo, era logico che il risultato sarebbe stato di notevole interesse. E così è stato. Il blend è quello canonico già sperimentato in zone più vicine alla costa, Aglianico all'85% e il Piedirosso al 15%. Fermentazioni a regola d'arte, affinamento nei piccoli legni...parlare di un'esperimento davanti ad un vino di questo calibro sarebbe un'assurdità. Grande potenza (35 gr/ltr di estratto!) e grandi profumi in ammirevole e totale "simbiosi" davvero.

(Daniel Thomases)

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica
e·on

DOMAINE VIGNEAU-CHEVREAU

Aop Vouvray Méthode Traditionnelle Brut

Vendemmia: -
Uvaggio: Chenin Blanc
Bottiglie prodotte: n.d.
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Domaine Vigneau-Chevreau
Proprietà: famille Vigneau-Chevreau
Enologo: famille Vigneau-Chevreau

Esistono in Francia metodi classici alternativi allo Champagne? La risposta è sì e non mancano gli esempi significativi. Non mancano e sono interessanti. Nella Vallée de la Loire, per esempio, dove l'appellation Vouvray, se pure non in quantitativi esorbitanti, metodo classico dal suo vitigno identitario lo Chenin. Domaine Vigneau-Chevreau, dal 1995 coltiva i propri vigneti con tecniche e filosofia biodinamiche. Utilizzando un unico vitigno (Chenin Blanc), l'azienda attraverso cinque generazioni è passato da 5 a 33 ettari vitati (per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie), distribuiti su quattro degli otto comuni dell'Aoc, con le vigne più giovani dedicate alla spumantizzazione. Il méthode traditionnelle Extra Brut, affinato due anni sui lieviti e con dosaggio degli zuccheri a 5 grammi litro, possiede colore paglierino oro brillante, perlage vivace e non privo di finezza. Al naso, è fresco, pulito e accattivante, con agrumi e mandorla, mela cotogna, fiori bianchi e pasticceria a comporre un bouquet di buona complessità. La bocca è croccante, sapida, di grande coerenza con le note aromatiche, con un ingresso morbido e una progressione delicata, tutta giocata su un bel gioco dolce/salato, che rende la beva piacevole e golosa. Anche alle nostre latitudini è vino dal prezzo decisamente abbordabile, tanto per sfatare il luogo comune che i vini francesi costano cifre inaccettabili.
.

BARONE PIZZINI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero
Bagnadore Riserva

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Barone Pizzini Società Agricola
Proprietà: Barone Pizzini
Enologo: Leonardo Valenti

Quando dici che lo spazio è tiranno! Metterle in fila in questo caso, infatti, non sarà affatto semplice: biologica, biodinamica, architettura eco-compatibile, sperimentazione, territorialità, diversificazione, basso impatto ambientale, bellezza, natura, passione ed esperienza. Basta così, per il momento: anche perché i più smaliziati potrebbero giustamente obiettare: "Si, d'accordo, ma i vini come sono?". Domanda comprensibilissima: anzi, dati i presupposti pressoché d'obbligo! Sarà bene precisare subito, quindi, che i vini sono a livello del resto, capaci di trasmettere nel bicchiere lo spirito che sovrintende a quanto sopra sintetizzato. Fra le prime aziende franciacortine a partire dalla Doc (pur se va ricordato che i vini Barone Pizzini significano anche la marchigiana Pievalta, sulle colline di Jesi, così come Poderi di Ghiaccioforte, in Maremma), oggi la cantina è davvero un esempio mirabile per scelte e lungimiranza: con la soddisfazione recente, fra le altre, di vedere il suo direttore generale, Silvano Brescianini, succedere a Vittorio Moretti alla presidenza del Consorzio del Franciacorta. Una produzione di classe, come dimostra il Bagnadore, un caposaldo: la Riserva 2012 (sessanta mesi sui lieviti e parziale barrique) ha naso agrumato e ricordi di tiglio e ginestra. In bocca polputo, sapido e persistente, regalerà un sorso complesso, articolato e di grande finezza.

(Fabio Turchetti)

ZOOM

BRIO GLUTEN FREE BAKERY, SBRISOLONA

PIAZZETTA NAPOLEONE, 10 - SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR)
Tel: +34 327 244 5333
Sito Web: www.brioglutenfreebakery.com

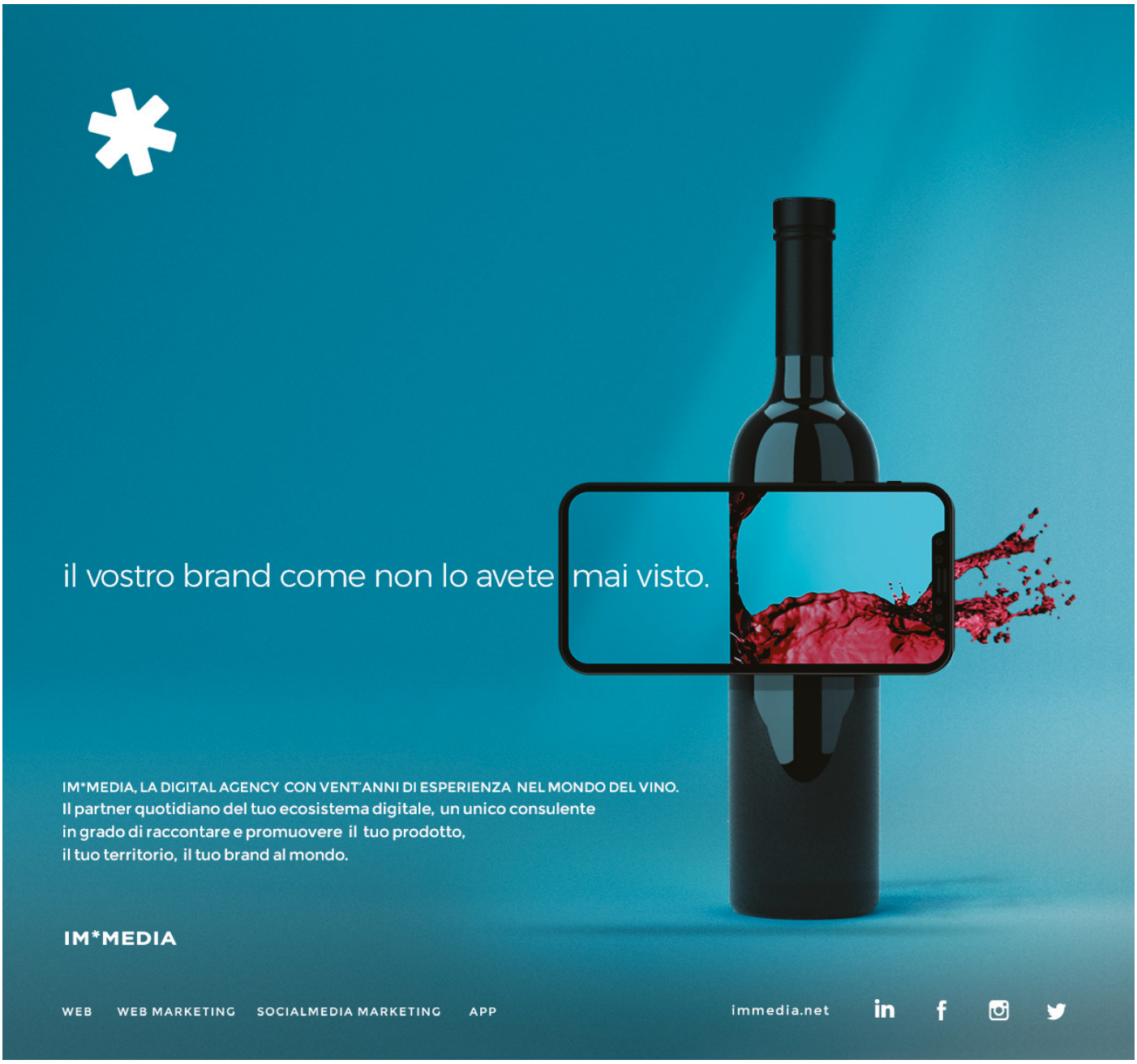
Giovanna e Paolo nel 2014 hanno fondato Brio Bakery a San Martino Buon Albergo, in provincia di Verona, con un primo, e molto democratico, obiettivo: realizzare prodotti adatti alle esigenze nutrizionali (e alla sicurezza) di tutti, soprattutto di coloro che soffrono di celiachia. Così, partendo da una base di panificazione con lievito madre, sono arrivati a creare una pasticceria che sforna torte, biscotti, crostate, cheesecakes, apple pies, bignè e cookies senza glutine, a cui è stata affiancata una produzione di pasta fresca (gnocchi, lasagnette, tortellini e cannelloni). La Sbrisolona, originaria del mantovano, è una torta "povera". Gli ingredienti sono quelli tipici della tradizione contadina e si distingue dalle altre torte per come viene servita, non dev'essere tagliata in fette regolari, ma spezzato con le mani. Caratteristica inconfondibile è la sua friabilità che la porta a sbriciolarsi con estrema facilità. In Veneto viene comunemente chiamata "rosegotta" o "fregolotta".

RISTORANTE

GASTRONOMIA VIA VAI

CORSO LIBERTÀ, 41 - MERANO (BZ)
Tel: +39 0473 691427
Sito Web: www.viavaimeran.it

L'idea che sta alla base del progetto gastronomico ViaVai Gourmet Food and Beverage, una vera e propria "drogheria" come non se ne vedono ormai più molte, è stata quella di portare a Merano prodotti enogastronomici di qualità. L'assortimento poggia sulle forniture provenienti da piccoli produttori e cooperative, in grado di garantire il massimo livello qualitativo e, quando possibile, anche la provenienza territoriale. Per questo la selezione accurata di ogni fornitore è considerata una assoluta discriminante, per offrire la garanzia di una qualità costante e di una sicura tracciabilità delle materie prime utilizzate. La scelta del titolare Stefano Visintin spazia non solo tra i prodotti alto-atesini, ma si estende per tutto il territorio nazionale, anche con qualche mirata digressione estera e va dai salumi ai formaggi, dal salmone al paté di fois gras, dalla pasta fresca al baccalà alla vicentina, dalla sarde in saor all'insalata di pesce, solo per fare alcuni esempi.



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: © Gruppo Mezzacorona

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 © 2000/2019 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES
NONINO Distillatori in Friuli dal 1897
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura