

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 35 - Dal 03 al 09 Febbraio 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 03 AL 09 FEBBRAIO 2019

Kellerei Auer

H.Blin

Cantine Leonardo

Perillo

Umberto Cesari

La Plantze

La Montina

Colli di Lapio

Barbaglia

De Sanctis

Fattoria Lavacchio

Futura 14

Duca di Salaparuta

Lupi

Zoom: Paysage à Manger, Patate Walser

Ristorante: Trimani Wine Bar, Roma





KELLEREI AUER

Doc Alto Adige Gewürztraminer

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Kellerei Auer](#)

Proprietà: Schenk Italia

Enologo: Daniele Ress



H. BLIN

Aoc Champagne Brut Blanc de Noirs

Vendemmia: -

Uvaggio: Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Champagne H.Blin](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Sébastien Barbier



CANTINE LEONARDO

Toscana Igt Rosso Santo Ippolito

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Cantine Leonardo Da Vinci](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Riccardo Pucci



PERILLO

Docg Taurasi Riserva

Vendemmia: 2006

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 47,00

Azienda: [Azienda Agricola Perillo](#)

Proprietà: famiglia Perillo

Enologo: staff tecnico aziendale

Nella classifica 2018 delle aziende più "in salute" del panorama enologico italiano, redatta come consueto da Anna Di Martino per "Corriere Economia", figura anche Schenk Italian Wineries tra le cantine che producono più bottiglie (posizione n. 4) con 55,6 milioni. Il Gruppo a capitale svizzero ha appena compiuto 125 anni e oggi rappresenta una delle più grandi realtà europee del vino con un fatturato di 600 milioni di euro. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per sorreggere tali numeri stellari, ed infatti, è proprio nel Bel Paese che si trova il core business di Schenk. Nell'articolato portafoglio aziendale del gigante svizzero, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enologica dello Stivale, dal Prosecco alla Puglia e dove spiccano per significativa declinazione qualitativa le aziende Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige. Ed è proprio da quest'ultima che proviene il vino oggetto del nostro assaggio. Il Gewürztraminer 2016 vuole raccontare tutta la tipicità del vitigno e la finezza dei bianchi altoatesini. Vinificato e maturato in acciaio, è vino che esprime belle e decise note olfattive, ricchezza al palato e una particolare armonia. Al naso colpisce per la sua intensa aromaticità, evidentemente, che spazia dalle note di fiori gialli ai cenni di cedro. In bocca possiede una fresca corposità, che non cala nel finale dolce e accattivante.

Non chiamatelo Pinot Meunier, soprattutto nella Valle della Marna. Basta dire "Meunier" da queste parti, perché questa è l'uva di cui vanno fieri. In particolare a Vincelles e in questa cooperativa di 120 soci fondata alla fine della seconda guerra mondiale, che dedica gran parte dei suoi 120 ettari proprio al Meunier. Un'uva che diventa spesso protagonista assoluta delle etichette e non solo in assemblaggio con Pinot Noir e Chardonnay: a lei toccano sottigliezza e fragranza. Azienda eco-sostenibile, ma che non sbandiera il biologico a tutti i costi perché - come ci spiega il responsabile commerciale Francois Gigandet - il clima da queste parti è troppo umido per poter applicare un protocollo unico a tutto il vigneto. Insomma, ricerca del sostenibile ma anche pragmaticità. L'uva vinificata è solo quella dei soci e si arrivano a produrre circa 500mila bottiglie, che hanno tutte un prezzo davvero interessante. La nostra scelta è per il Brut Blanc de Noirs non millesimato, tutto Meunier, niente legno ma almeno tre anni di bottiglia. Bollicina sottile; naso di frutta gialla e da subito sapido; le classiche note di lievitazioni ci sono, ma poggiano sul fondo; la bocca è franca e non punta tanto ai profumi quanto alla pulizia di beva, cosa che rende godibilissimo questo vino in tavola. Suo malgrado è anche di "moda", perché il Meunier piace per la spiccata acidità e una certa taglientezza.

(Francesca Ciancio)

Forse non tutti sanno che le Cantine Leonardo da Vinci, che sorgono a pochi chilometri dal paese che ha dato i natali al grande artista rinascimentale e che ha ispirato il nome di questa realtà produttiva (oltre a quello della grafica delle sue etichette), rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie, che spaziano tra tutte le denominazioni più rilevanti della Provincia di Firenze e della Toscana). La storia è quella di un progetto cooperativo, partito sessanta anni fa (con tappe rilevanti nel 1988 con l'acquisizione della Fattoria di Montalbano e nel 1990 con quella della Cantina di Montalcino), che dal 2012 è sotto la regia del Gruppo Caviro, il primo produttore di vino in Italia. La tipologia "Supertuscan", come è stata il "marchio di fabbrica" per anni di tutta la Toscana enica, anche per le Cantine Leonardo ha rappresentato un punto di non ritorno, impersonato dal vino del nostro assaggio. Il Santo Ippolito 2016, versione particolarmente promettente, è un classico uvaggio a base di Sangiovese, Merlot e Syrah, affinato 12 mesi in barrique. Un rosso d'esecuzione inappuntabile dove consistenza e fittezza del colore, preannunciano un vino cremoso, persistente e intenso. La ricchezza tannica è monumentale, con le note olfattive di mora e vaniglia a scandire un sorso dolce, continuo e avvolgente.

Dici Taurasi e già pensi di cavartela così, in quattro e quattr'otto. Invece no, signori, qui siamo in una condizione unica: specificamente nell'ambito maggiore della denominazione, almeno per quanto concerne l'altitudine. È in quel di Castelfranci, infatti, su terreni tufaceo-calcarei, che Michele e Anna Maria Perillo si occupano dei loro quasi cinque ettari di vigneto. Capaci di superare, almeno negli esemplari più longevi, persino i cento anni di età: tant'è che erano stati a suo tempo impiantati dal nonno di Michele, suo omonimo. Generazioni di viticoltori, quindi, oggi rappresentati anche dal figlio del titolare, Felice, di recente laureatosi in Enologia. Più o meno cinquecento i metri d'altezza, sui quali Michele opera in prima persona a partire dal 1999, ancora mantenendo ferma la sua filosofia: fatta di vini attesi senza fretta (in commercio solitamente dieci anni dopo la vendemmia, addirittura dodici nel caso delle Riserve) e che vedono interventi minimi, fermentazioni spontanee a temperatura non controllata, macerazioni mai troppo sostenute, quantitativi essenziali di solforosa, legni grandi per i vini cosiddetti "base" e barrique usate per le Riserve. La Riserva 2006, per l'appunto, è magnifica, marcata al naso da toni speziati ed ematici, quasi ferrosi, innervati da ricordi di cuoio, castagna e marasca: con bocca sapida, persistente e tannino di felice estrazione.

(Fabio Turchetti)



UMBERTO CESARI

Docg Albana di Romagna Passito Colle del Re

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Albana

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 16,50

Azienda: [Umberto Cesari](#)

Proprietà: Umberto Cesari

Enologo: staff tecnico aziendale

LA PLANTZE

Vino Rosso Nagott

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Petit Rouge, Fumin, Cornalin,

Mayolet, Prementia

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [La Plantze](#)

Proprietà: Henri Anselmet

Enologo: Henri Anselmet

LA MONTINA

Docg Franciacorta Brut

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 48.000

Prezzo allo scaffale: € 54,00

Azienda: [Tenute La Montina](#)

Proprietà: Vittorio, Giancarlo, Alberto Bozza

Enologo: Rocco Marino

COLLI DI LAPIO

Docg Fiano di Avellino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 45.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Vinicola Romano Clelia](#)

Proprietà: Clelia Romano

Enologo: Angelo Pizzi

Quella di Umberto Cesari è una delle firme più conosciute della viticoltura emiliana e vanta una storia ultra cinquantennale, che comincia nel 1965. Certo l'azienda ne ha fatta di strada dalla sua fondazione. I venti ettari di allora sono diventati oggi cento (più altri 150 in affitto), tutti sulle colline che confinano con la Toscana, ad altitudini, tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare. Terre suddivise in vari poderi, acquisiti nel tempo grazie all'opera della famiglia: La Casetta, Parolino, Cà Grande e Laurento. Per quanto Cesari sia pioniere del Sangiovese romagnolo, al punto di aver prodotto un'«eau de toilette» con la fragranza del suo Tauleto, l'azienda ha un particolare riguardo per l'Albana. Un quarto di tutta l'Albana di Romagna, infatti, esce dalle cantine di Castel San Pietro, che producono complessivamente 2.000.000 di bottiglie annue. Nel Podere Colle del Re, vi si coltiva invece l'Albana di Romagna destinata esclusivamente al vino omonimo. Dolce, caldo e avvolgente, questo Albana Passito, qui in versione 2009, ha struttura possente con note di freschezza nello sviluppo del suo sorso. I profumi dischiudono note di pesca e albicocca sciropate, buccia di agrumi e ricordi tostati di nocciole. Ottenuto da vendemmia tardiva e da ulteriore appassimento in fruttai delle uve, che subiscono così una leggera bottrizzazione, affina successivamente in barrique per 24 mesi.

Nella minima ma ricca regione valdostana, a Montagnine di Saint-Pierre (800 metri) il giovanissimo Henri, terza generazione Anselmet, mette alla prova le sue idee in una vigna ad alta vocazione. La Plantze, la "parcella" in pista dal 2015, è il progetto con cui vuol dimostrare che la sua stoffa di vigneron non dipende da diritti familiari acquisiti. Come aveva fatto il papà, anche Henri sceglie libertà d'azione e innovazione come basi progettuali dei suoi vini. Per Nagott parte da leggera surmaturazione su pianta seguita da fermentazione a freddo ed élevage in barrique per 18 mesi circa. Il nome è lombardo e ispirato a un testo del cantautore Davide Van De Sforos. "Niente" (la traduzione) riassume il valore dato dal tosto Henri alle prime critiche ricevute sui propri esperimenti. Oggi, ben avviato e con 30.000 pezzi prodotti attesi nel 2020, il progetto è confortato dalla fama convinta e sincera guadagnata nel panorama vitivinicolo regionale. Il Nagott (non filtrato) ha luce particolare nel bicchiere, colore compatto ed eloquente, sunto del blend di varietà che lo compongono. La percezione al naso è intensissima, i profumi parlanti. Il bouquet vira tra note di frutti dolci (prugna, amarena) e di viola, e toni più speziati e "pietrosi" che riportano al suolo nativo, sabbioso e venato di marne bianche; mentre la beva - specchio dello stile - è dinamica, ariosa, coinvolgente e seducente.

(Antonio Paolini)

La cantina di Monticelli Brusati, nel bresciano, nasce nel 1987 per volere dei fratelli Vittorio, Gian Carlo e Alberto Bozza, ed esce sul mercato per la prima volta con il millesimo 1990. Oggi alla guida dell'azienda ci sono anche i secondogeniti Michele e Daniele Bozza. La sua produzione media annua conta su 450.000 bottiglie, declinate nelle classiche tipologie della Franciacorta, ottenute da 72 ettari vitati, distribuiti in sette comuni franciacortini. Ma oltre a questo solido assetto aziendale, La Montina resta tra i nomi più noti della denominazione spumantistica lombarda anche perché - ci perdonino i tifosi dell'Inter, l'altra parte di Milano - è il fornitore ufficiale delle bollicine per festeggiare le vittorie della squadra di calcio del Milan, grazie ad un accordo di licenza di marchio tra la stessa La Montina e l'A.C. Milan. Una bottiglia naturalmente vestita con i colori sociali rosso e nero. Noi abbiamo invece assaggiato il Brut 2011, per 24 mesi sui lieviti e risultato di due diverse pigiature: una mediante torchio verticale Marmonier (utilizzato praticamente da tutti i vigneron della Champagne) e l'altra con classica pressa a polmone. Il naso è espressivo e fresco, con agrumi canditi e fiori bianchi in evidenza, poi seguiti da cenni di pasticceria e crosta di pane. Bene anche la bocca, sapida e viva, con una continua acidità non aggressiva, bella materia e buona lunghezza.

Lapio è noto non solo come uno dei comuni di maggiore importanza per la produzione di Fiano di Avellino, ma anche, anzi soprattutto, per la qualità elevata che il terreno e microclima conferiscono a questo vino. E non solo: si tratta di uno dei pochi luoghi dell'avellinese dove, assieme a questa prestigiosa Docg - storico grande bianco dell'Italia, si può produrre anche il Taurasi. Sin dall'inizio degli '90, l'azienda Colli di Lapio di Clelia Romano è stata un punto di riferimento della Campania e il suo Fiano spicca anche nel panorama nazionale. Qui non si temono degustazioni verticali: questo è un bianco che può durare facilmente un decennio, non mantenendo semplicemente le sue caratteristiche, ma migliorandole anno dopo anno. Il luogo alto, a 550 s.l.m., è molto fresco e ventilato ed è protetto ad est dalla catena dei Monti Picentini, che salgono fin sopra i 1.200 metri. Breeze marine si incuneano fra le valli del Calore e del Sabato, portando aria nuova e diversa. Sito magico, in poche parole, e la viticoltura della proprietaria e i consigli enologici di Angelo Pizzi fanno il resto. La vendemmia inizia e termina solo quando c'è la certezza che le uve sono arrivate alla maturazione perfetta, si parte solo in ottobre e si conclude alle volte addirittura in dicembre. Le fermentazioni possono durare anche tre settimane e gli estratti raggiungono i 23 gr/l. Vini che sono fra i vanti d'Italia.

(Daniel Thomases)



BARBAGLIA

Doc Boca

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Azienda Barbaglia](#)

Proprietà: Sergio e Silvia Barbaglia

Enologo: Sergio e Silvia Barbaglia

Il bosco, gli gnomi, le fate: è facile che la suggestione ti prenda la mano quando si vive, si respira e poi si ripensa ad una condizione agronomica e ambientale ad esempio come questa, che Sergio Barbaglia e sua figlia Silvia difendono e promuovono ormai da anni, essendo oltretutto fra i protagonisti principali dello sdoganamento del Boca rispetto ad altri colossi del Nebbiolo più celebrati quali, inutile precisarlo, Barolo o Barbaresco. Un lavoro encomiabile, per una cantina le cui origini risalgono alla fine del secondo conflitto mondiale, e che a tutt'oggi vive ancora di una produzione complessivamente limitata, anche rispetto ad altri pur validi campioni limitrofi: muovendo all'interno dei suoi neanche cinque ettari di vigneto e di una produzione mediamente quantificabile intorno alle venticinquemila bottiglie. Con l'impegno meritevole, fra l'altro, teso al recupero delle vigne allocate in quell'ambito boschivo di cui si diceva all'inizio, caratterizzato dai terreni rossi e ferrosi di un contesto naturale che non si stancherebbe mai di rimirare. Anche da questi elementi arriva il Boca dell'azienda, intenso, concentrato, minerale, speziato e mentolato, dai ricordi di viola, erbe alpestri, prugna, grafite, lampone, scorza d'arancia e melograno. In bocca si rivela succosissimo, dinamico e piacevolmente contrastato, elegante ma di beva decisamente coinvolgente ed appagante.

(Fabio Turchetti)



DE SANCTIS

Docg Frascati Superiore Bio 496

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia di Candia, Trebbiano

Toscana

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Cantina De Sanctis](#)

Proprietà: famiglia De Sanctis

Enologo: famiglia De Sanctis

Una cantina storica - debutto nel 1816 - ma totalmente inserita nel presente e, anzi, grazie a scelte coraggiose e puntigliose, promotrice di una dimensione futuribile quanto gratificante del suo territorio. Solo 50.000 bottiglie prodotte. Dimensioni artigiane dunque, e opzione netta per il biologico e per una modalità di conduzione di vigne e cantina che assecondi il più possibile il Dna di terroir e uve. Indigenissime le bianche, mentre in rosso ci si regala (con amore) la variazione/eccellenza del Cabernet Franc. Terreno vulcanico, dall'apporto minerale spiccato e prezioso. Viti di oltre mezzo secolo, e un lavoro caparbio e ambizioso su tutti i vini, ma in modo particolare sul Frascati, epigono bifrante tanto di fama e successo (il trionfo negli Usa del dopoguerra) che di immagine superpopolare e di rischi di sotto-dimensionamento di reputazione, prim'ancora che di qualità. Il 496 di casa De Sanctis, figlio di meditata e prolungata fermentazione in tini conici d'acciaio, con lieviti non tecnici e zero solforosa aggiunta, è una sintesi di classe e coraggio. Ha le stimmate del Frascati vero e profondo e la precisione di un bianco classico e contemporaneo: il debutto di fiori gialli, le note lievemente aromatiche della Malvasia, e una apparente, iniziale morbidezza d'approccio che poi si affusola e allunga in un sorso pieno, appagante ed elegante. Il Frascati come lo vorremmo sempre.

(Antonio Paolini)



FATTORIA LAVACCHIO

Docg Chianti Puro

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Fattoria Lavacchio](#)

Proprietà: famiglia Lottero

Enologo: Federico Celli, Stefano Di Blasi

La storia recente della Fattoria Lavacchio inizia nel 1978, quando fu acquistata dalla famiglia Lottero, di origine genovese, che l'ha da allora portata sulla strada della produzione di vini di qualità. Accanto ai metodi produttivi artigianali vengono usate sobriamente anche le tecniche più moderne, ma soprattutto c'è grande attenzione verso l'ambiente, tant'è che l'azienda è certificata a biologico. Fattoria Lavacchio si trova sulla collina di Montefiesole, a 450 metri di altitudine e a soli 18 chilometri da Firenze. L'azienda, estesa su 110 ettari totali, ne coltiva 25 a vigneto e produce 120.000 bottiglie annue. In linea con la sempre più crescente richiesta del mercato e delle più recenti mode a proposito di vini "buoni e puliti", a Lavacchio è stato intrapreso un progetto che vede protagonista una viticoltura ed un'enologia a bassissimo impatto. E il Chianti Puro è l'etichetta simbolo di questo approccio. Si tratta di un Sangiovese in purezza vinificato e affinato (per sei mesi) in acciaio, senza aggiunta di solfiti, lieviti e tannini e dove l'enologia interviene soltanto per via fisica (basse temperature, controlli frequenti dell'evoluzione dei vini e successive filtrazioni). La versione 2016 del Puro possiede naso netto e persistente, concentrato su note di viola. In bocca, prevale la freschezza con ritorni fruttati di mora, sviluppo continuo e incisivo e finale fragrante.



FUTURA 14

Doc Primitivo di Manduria Raccontami

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Futura 14](#)

Proprietà: Bruno Vespa

Enologo: Riccardo Cotarella

Poche persone hanno una riconoscibilità istantanea come Bruno Vespa: dopo decenni di presenza televisiva in tarda serata, sembra quasi uno della famiglia. Ma essere riconosciuto non significa necessariamente essere conosciuto e molti, che hanno accolto con scetticismo l'arrivo di vini da lui prodotti, tacciandoli come quelli di una delle tante celebrità che si buttano in campi a loro alieni, sanno poco o nulla della persona. Perché Bruno Vespa ha sempre avuto una grande passione per il vino: amico di Luigi Veronelli, ha anche lavorato come giornalista nel settore, recensendo quelli degli altri. Niente di più logico allora del desiderio di entrare nel settore, sogno realizzato negli ultimi anni e - vista la professionalità della persona e la gran cura dei dettagli che hanno sempre contraddistinto il suo operato - non è sorprendente che già dalle prime uscite si possano chiamare queste produzioni un successo incontestabile. Partendo dalla scelta del winemaker, nientedimeno di Riccardo Cotarella, e la zona, Manduria, dove nasce "il" Primitivo, ampio, caldo e sostanziale. Come il suo Raccontami 2016: dolce nella sua ampiezza e ricchezza; 16 gradi svolti ma non sentiti; voluminoso, pieno e lungo con i suoi sapori di prugna, ciliegie sotto spirito, confettura e, leggeri, i chiodi di garofano e la cannella. Bottiglia autorevole e ottima espressione, sia della zona che dell'impegno della persona.

(Daniel Thomases)



DUCA DI SALAPARUTA

Terre Siciliane Igt Bianca di Valguarnera

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Insolia

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Cantine Duca di Salaparuta](#)

Proprietà: Illva Saronno

Enologo: Francesco Miceli

Ha indubbiamente una declinazione al "femminile", per il nome dell'uva, per il nome che porta, per il rosa antico dell'etichetta. Un vino siciliano bianco da sole uve indigene nato tre decenni fa: già questo lo rende particolare. Dietro c'è la mano di Franco Giacosa, l'enologo piemontese all'epoca in forza alla cantina di Casteldaccia, che aveva in testa un bianco da invecchiamento - da qui anche l'uso del legno, sette mesi di barrique in cui il vino rimane a contatto sulle fecce. I terreni sono quelli della Sicilia sud occidentale nel comune di Salemi, 300 metri di altezza e sistema di impianto ad alberello, bassissima resa, vendemmia a fine settembre. Insomma, un bianco importante da subito e che assieme al "fratello in rosso", il Nero D'Avola Duca Enrico, ha segnato la strada dei cru in Sicilia. Oggi anche l'attuale enologo, Francesco Miceli condivide le scelte del tempo, perché i tannini importanti dell'Insolia si stabilizzano al meglio con il rovere. 2014 annata bella in Sicilia e che ha reso questo vino molto mediterraneo con profumi di zagara a agrumi canditi, c'è miele di millefiori e di acacia e c'è anche lo zenzero. Tutte note di freschezza che si fanno più complesse in bocca anche grazie a legni ben amalgamati, alla sensazione di zafferano, a un apporto glicerico importante, a una pesca sciropata che rende vellutata la beva. Una bottiglia che sta benissimo con le affumicature sul pesce.

(Francesca Ciancio)



LUPI

Colline Savonesi Igp Vignamare

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pigato

Bottiglie prodotte: 5.530

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Lupi](#)

Proprietà: Massimo Lupi

Enologo: Massimo Lupi, Alex Berriolo, Donato Lanati

Arriviamo a Pieve di Teco che è già sera. Un borgo ligure medievale in Alta Valle Aroschia, a Nord le Alpi Liguri. Il nome deriverebbe da chiesa e da casa. Parallelamente, in quello che sembra fosse un ex convento, troviamo Casa Lupi, in un edificio del '300, prima del tipico portico. Massimo Lupi, giovane e dinamico proprietario dell'azienda fondata dal padre Tommaso negli anni Sessanta, concepisce la sua struttura come una "casa del vino". Il liquido odoroso va condiviso: quindi le porte sono sempre aperte per gli appassionati. Non solo: Massimo sta generosamente spendendosi per gli altri produttori liguri, organizzando incontri di confronto anche con giornalisti: "Se tutto il territorio cresce, di conseguenza anch'io crescerò, insieme possiamo farcela". Massimo entra nel 2007 in attività, arrivando a vinificare 7 ettari in affitto, altrettanti come acquisto uve. Nel 1988 papà Tommaso concepisce un bianco longevo, Vignamare. Già: le vigne sono amare qui (faticose); ma anche da amare e sono in faccia al mare. Il vigneto Ca' de Berta, con vigne cinquantenni su suoli argillo-limosi e ciottolosi, risente del clima secco e della tramontana. Il Vignamare 2015 è un Pigato in purezza, (70% acciaio e 30% in barrique per 22 mesi, dopo l'assemblaggio altri 2 mesi in inox). Complesso, intenso, con un tratto salino scandito da un'acidità equilibrata, sapido e persistente. Sorprenderà ancor più fra 10 anni...

(Alessandra Piubello)

ZOOM



PAYSAGE À MANGER, PATATE WALSER

STRADA CASTEL SAVOIA - GRESSONEY SAINT JEAN (AO)

Email: paysageamanger@gmail.com

Sito Web: www.paysageamanger.it

Le patate gourmet Walser sono tre: "Belle de Fontenay", varietà tradizionale di Fontenay Sous Bois, nel nord della Francia di difficile coltivazione e bassa produttività, è di straordinaria bontà nelle cotture lunghe, ad esempio stracotti; "Blue Belle" anch'essa di origine francese, ha buccia gialla con occhi blu-viola, ideale per cotture al forno e fritte; "Ceresa" è una rara patata francese dalla buccia rossa, che trova il suo apice qualitativo bollita o al cartoccio. Decisamente da non dimenticare le vere e proprie Walser Kartoffeln, cioè autotoccone del Vallese: "Fläckler" o "macchiata", "Frühe Prättigauer", o "precoce di Prettigovia" e "Lauterbrunnen" patata rustica d'alta quota a buccia rossa. Paysage à Manger è un progetto agricolo di "cultura edibile" ad alta quota, siamo nella Valle del Lys, costruito da Rita Gros, Emanuele Panza e Roberto Ronco, in cui colture e culture recuperano il loro millenario legame, nella produzione agricola, apice e punto di equilibrio di questo rapporto.

RISTORANTE



TRIMANI WINE BAR

VIA GOITO, 20 - ROMA

Tel: +39 06 4469661

Sito Web: www.trimani.com

Trimani nella Capitale è una specie di "istituzione" quando si parla di vino, se non fosse altro per la storia e la solidità dell'enoteca di famiglia, "vinai a Roma dal 1821". Nel 1991 è nato il Wine Bar Trimani. A distanza di 28 anni da quella apertura sembra tutto ben codificato, ma allora, quando il vino al bicchiere non esisteva, è stata letteralmente una rivoluzione. Come sono andate le cose lo sappiamo, a dimostrazione della portata dell'intuizione. Se inizialmente il cibo era in secondo piano, oggi, come ovvio, è diventato l'altro protagonista del locale. Il piatto simbolo resta forse il crostino con il lardo di Silvio Brarda e mozzarella, tanto per parlare della rigorosa ricerca delle migliori materie prime. Restano gli immancabili taglieri di salumi italiani, di formaggi solo italiani, solo francesi, e solo per i blu d'Europa, ma non manca anche il cucinato: spaghetti con guanciale, pecorino e carciofi, trimalcioni di farro con crema di broccolini e baccalà, quiche alle verdure, variazione di salmone e polenta concia, solo per fare alcuni esempi.



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: © Duca di Salaparuta

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



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

