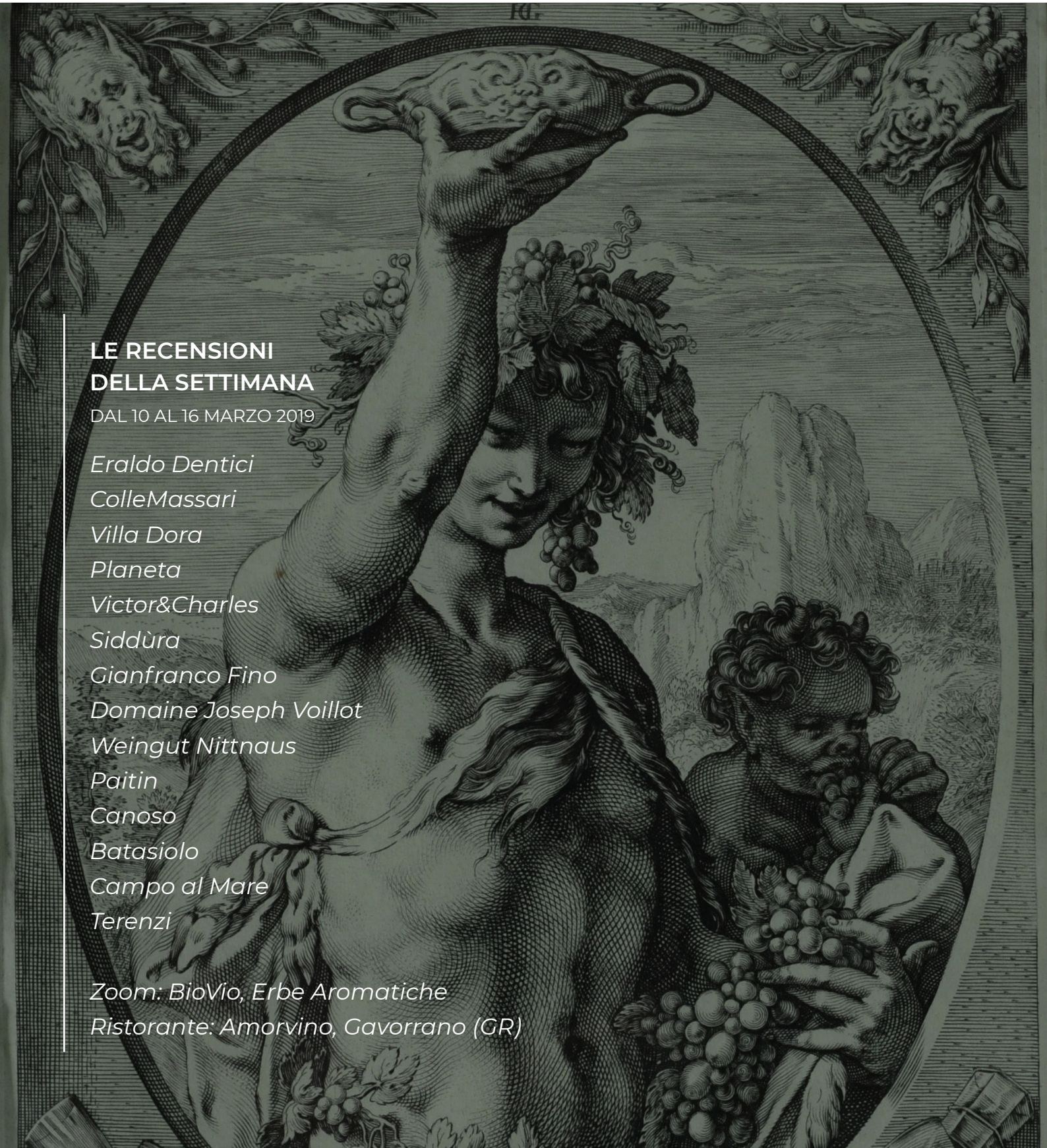
N. 40

DAL 10 al 16 MARZO 2019

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 40 - Dal 10 al 16 Marzo 2019 - Tiratura: 29.383 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 10 AL 16 MARZO 2019

Eraldo Dentici
ColleMassari
Villa Dora
Planeta
Victor&Charles
Siddùra
Gianfranco Fino
Domaine Joseph Voillot
Weingut Nittnaus
Paitin
Canoso
Batasiolo
Campo al Mare
Terenzi

Zoom: BioVio, Erbe Aromatiche
Ristorante: Amorvino, Gavorrano (GR)

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



ERALDO DENTICI

Doc Montefalco Rosso Corcurione

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Sagrantino
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Eraldo Dentici
Proprietà: Eraldo Dentici
Enologo: Eraldo Dentici

Quando scelsi di visitare la cantina Eraldo Dentici (mai sentita prima nonostante il continuo monitoraggio degustativo delle aziende di Montefalco), pensavo di trovarmi di fronte ad un giovane e nuovo produttore. In effetti, Eraldo è giovane, ma la sua cantina è attiva dal 2001. Arrivando in località Rialto, ho visto il cartello Cantina Rialto e tutto si è fatto chiaro. Ad accoglierci Eraldo e la moglie Chiara, in gioiosa attesa del terzo figlio (che risate, lo humour non manca ai Dentici!). All'inizio del 2019 Eraldo decide di cambiare nome (ad usare "Rialto" sono in troppi), rifacendo, peraltro in meglio, logo ed etichette. La storia è presto detta: nel '98 Eraldo decide di occuparsi di alcuni terreni di famiglia e impianta i primi vigneti (altri ne verranno aggiunti nel 2006), per un totale di 7 ettari. I suoli, a medio impasto, sono a 300 metri d'altitudine. La prima etichetta è del '02; per 14 anni si affida ad enologi (l'ultimo, il bravo Fabio Mecca), ma nel '15 decide di fare tutto in autonomia. Sceglie il metodo biologico: dalla vendemmia 2019 i vini saranno biologici certificati. Il Montefalco Rosso Corcurione (in onore del barone con lo stemma di un cuore sormontato da una corona d'oro - corcorona - proprietario del castello Monte del Falco, da cui Montefalco) 2015, è intenso aromaticamente e denso di polputa materia. Scorre via fluido con armonioso equilibrio in un sorso succoso e lungo.

(Alessandra Piubello)



COLLEMASSARI

Docg Montecucco Sangiovese Poggio Lombrone Riserva

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Agricola ColleMassari
Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa Bertarelli
Enologo: Maurizio Castelli, Luca Marrone

Maria Iris e Claudio Tipa sono i proprietari del castello posto al centro del territorio del Montecucco e che ha rappresentato il punto di partenza per la creazione di un vero e proprio gruppo di aziende vinicole di alta qualità, passando dall'acquisizione di Grattamacco a Bolgheri e Poggio di Sotto a Montalcino, accompagnata da un'innumerevole altra serie di acquisti, soprattutto di vigneti, sia nel Montecucco che a Montalcino, forse non ancora terminata. Il loro impegno ha permesso ad una giovane e marginale denominazione maremmana di ritagliarsi uno spazio nel competitivo scenario enoico toscano, oltre a farsi conoscere anche a livello internazionale. A Collemassari la conduzione del vigneto è a biologico, ma anche in cantina gli interventi sono poco invasivi e l'opificio stesso è costruito secondo i principi della bioarchitettura. Lo stile dei vini ha il piglio dei rossi toscani di razza, con il Sangiovese protagonista assoluto. Il ruolo di vino bandiera aziendale è senz'altro interpretato dal Montecucco Sangiovese Poggio Lombrone Riserva che anche nella versione 2014, annata certo non esente da criticità, non delude. I suoi profumi alternano note di timo e salvia a cenni di ciliegia e spezie fresche con finale su toni affumicati. In bocca, il vino è saporito dalla struttura snella ma ben profilata, piacevolmente fragrante e dalla chiusura serrata su ricordi di mandorla tostata.



VILLA DORA

Doc Lacryma Christi Vigna del Vulcano

Vendemmia: 2006
Uvaggio: Caprettone, Falanghina
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Cantine Villa Dora
Proprietà: Giovanna Ambrosio
Enologo: Fabio Mecca

Vincenzo Ambrosio non fa mistero della ragione che lo ha spinto a conservare vecchie annate, ovvero la difficoltà di vendere vini della vendemmia precedente. Il Lacryma Christi - bianco e rosso - doveva essere un vino fresco, immediato, disimpegnato e, soprattutto, costare poco: quasi pari a un souvenir da portarsi via dopo l'ascesa al cono del Vesuvio. Villa Dora infatti è un'azienda del vulcano, zona Terzigno, nata alla fine degli anni '90 del secolo scorso e cresciuta su una tradizione lunghissima di commercianti di uva. Vincenzo, al contrario dei suoi predecessori - e anche di diversi colleghi - vuole però un vino di alta gamma, forte del fatto che il Vesuvio e il suo terroir - cenere e lapilli - possano dare grandi vini. Per questo motivo si avvale della consulenza di un enologo famoso, come Roberto Cipresso. Intanto però i bianchi che escono con un anno in più in etichetta non si vendono e questi finiscono in cantina. Oggi verrebbe da dire "per fortuna". Non è facile reperire uno "storico" tra le aziende vesuviane e Villa Dora rappresenta un po' la memoria degli inizi. Questo Vigna del Vulcano 2006 racconta la longevità di un'uva semplice come il Caprettone (con un po' di Falanghina), a cui il tempo ha fatto un gran bene: miele agrumato, ginestra, toni di camomilla, sapidità ed erbe aromatiche come il timo. Una beva vibrante che non cede mai e che parla un linguaggio vulcanico.

(Francesca Ciancio)



PLANETA

Doc Menfi Cometa

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Fiano
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Planeta
Proprietà: famiglia Planeta
Enologo: Alessio Planeta

Planeta è riuscita ad intuire e cavalcare i tempi e le tendenze del mondo del vino, giocando su un fiuto enoico vivace e su un altrettanto lesta capacità di dare gambe alle idee ed ai progetti, sempre solidi e ben concepiti. Una costante che ha segnato la sua storia e quella della Sicilia enoica, almeno da un trentennio. Oggi Planeta non è una sola cantina ma più cantine, interpreti di altrettanti territori e storie da raccontare. Come amano ricordare in famiglia "quello di Planeta si configura come un viaggio attorno alla Sicilia e ai suoi vini più grandi", da Noto a Vittoria, da Menfi a Sambuca, da capo Milazzo a Castiglione di Sicilia. Tutte le proprietà e ogni cantina sono capaci di cifra stilistica pulita e precisa, che certamente mira all'interpretazione dei diversi terroir, ma che non perde di vista l'esaltazione dell'idea di vino dell'azienda, nota per il suo tratto moderno ed immediato. Dal nucleo produttivo più antico, quello di Menfi, arriva il Cometa, Fiano in purezza in produzione dal 2000. La versione 2017 possiede un'intensa base fruttata gialla su cui si inseriscono note di ginestra e timo, con rifinitura di cenni di camomilla, fieno e mandarino. Al palato, il vino risulta soprattutto sapido, ma non gli manca certo la morbidezza e la cremosità. Il finale regala una sensazione tattile setosa e non priva di profondità, con retrogusto di albicocche e mandorla fresca.

I VINI DI WINENEWS







VICTOR & CHARLES

Aoc Champagne Brut Victor & Charles

Vendemmia: -
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 9.600
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Victor & Charles
Proprietà: Filip Mendel
Enologo: Filip Mendel

Una "ditta" giovane, con alla guida un ex prezioso "motore" di ottime aziende di Champagne che decide, a un certo punto della sua carriera, di mettersi in proprio. Una storia già vista, ma che - quando è supportata da visione chiara e da patrimonio "culturale" ricco e articolato - vale ovviamente come garanzia. La zona scelta per il radicamento è quella di Epernay, quattro cru ad alimentare la produzione del brand, tra cui quello di Mancy per lo Chardonnay (Cote des Blancs) e quello di Hautvillers per il Meunier. La produzione è praticamente puntiforme rispetto ai "vicini" dalla storia più collaudata e dal passo ben più ampio: appena 12.000 bottiglie in media, sommando le tipologie. Ma le scelte sono poi dichiaratamente e puntigliosamente qualitative: cominciando dal raddoppio del periodo minimo "legale" di stazionamento sui lieviti (da 18 a 36 mesi come termine minimo, per salire a 60 con la riserva "prestige"), l'uso dei tini verticali di legno per le follature, per una parte delle vinificazioni e per le elevazioni. Il Brut è il sunto della filosofia della casa, e insieme il suo biglietto da visita: ha sostanza, ma soprattutto suadenza. Punta a un target chic, a una beva smart, all'"aperò" metropolitano. L'attacco agrumato delicato (la mousse è finissima) lascia il posto a note fruttate gustose e a ricordi di miele e nocciole fresche, per un risultato finale seduttivo e goloso.

(Antonio Paolini)



SIDDÙRA

Doc Cannonau di Sardegna Rosato Nudo

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 4.800
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Società Agricola Siddùra
Proprietà: Nathan Gottesdiener, Massimo Ruggero
Enologo: Dino Dini

Manca probabilmente ancora qualche passo perché la Sardegna trasformi la sua presenza nel panorama enologico italiano in un vero e proprio passaggio obbligato. Eppure le potenzialità ci sono tutte e le aziende, che già hanno dato un bel contributo alla valorizzazione viticola dell'isola, stanno lì a dimostrarlo. In questo scenario promettente ma ancora in fieri, si inserisce a buon diritto Siddùra. Una cantina, per la quale i luoghi e il contesto sono così fortemente identitari e caratterizzanti, tanto da sovrapporsi all'isola stessa. Siddùra, benché sia un progetto sostanzialmente recente, nato nel 2008 dall'impulso di Nathan Gottesdiener e Massimo Ruggero, coadiuvati dall'enologo Dino Dini e dall'agronomo Luca Vitaletti, si trova nel cuore della Gallura, nei pressi di Luogosanto, terra da vino da sempre. L'obbiettivo è quello di valorizzare le caratteristiche principali di questo terroir, ed è qui, evidentemente, che si gioca la sfida dell'azienda in linea con un'idea di vino moderna perché legatissima alla tradizione. Insomma, non camuffare o modificare il genius loci. Queste le parole d'ordine di questa realtà produttiva, che attualmente conta su 30 ettari di vigneto per una produzione di 200.000 bottiglie. Un approccio che ritroviamo anche nell'immediato Rosato Nudo 2017 da uve Cannonau, dai profumi di fragola e mandarino e dal gusto fresco e salino per una beva docile e appagante.



GIANFRANCO FINO

Salento Igt Primitivo Es

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Gianfranco Fino Viticoltore
Proprietà: Gianfranco Fino
Enologo: Gianfranco Fino

Iniziamo dalla fine, perché in casi come questi è sempre la cosa migliore da farsi: partendo quindi dal vino, la cui etichetta non lascia spazio a dubbi di sorta. Es, per dirla freudianamente, starebbe a intendere il nostro inconscio: nella fattispecie, quella parte di noi significante una passione istintiva, un trasporto naturale verso qualcosa che coinvolge appieno, pur con tutte le difficoltà, le fatiche e le contraddizioni del caso, soprattutto interiori. Un nome che la dice lunga, non fosse che per la personalità dichiarata poi nel bicchiere: pressoché unica, comunque la si pensi, davvero singolarissima. Frutto di un lavoro lungimirante che una quindicina d'anni fa ha condotto Gianfranco Fino e sua moglie Simona ha dedicarsi al nettare di Bacco, alla magia del Primitivo e ai relativi allevamenti ad alberello: accantonando l'amore per la vela e acquisendo così il primo terreno, dei ventuno che a tutt'oggi si contano. Una viticoltura fatta di alcuni esemplari ormai quasi centenari, cercati e voluti pensando inizialmente soltanto ad un vino: che però non è più l'unico protagonista all'interno della gamma aziendale, anche se ne rimane ineludibilmente l'emblema. Es è un capolavoro di concentrazione estrema, professionale e sensoriale: un trionfo di ciliegie sotto spirito, prugne in confettura, iodio e spezie dolci, con palato fitto ma vellutato al contempo, di gran classe.

(Fabio Turchetti)



DOMAINE JOSEPH VOILLOT

Aoc Volnay 1er Cru Les Fremiets

Vendemmia: 2005
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Domaine Joseph Voillot
Proprietà: Jean-Pierre Charlot
Enologo: Jean-Pierre Charlot

Domaine Joseph Voillot per molti può significare una delle migliori espressioni del Volnay, e non a torto. Qui si alleva un Pinot Noir di straordinaria propensione all'invecchiamento, dal carattere succoso e fine, ma al contempo non privo di accenti più nervosi. Lo interpreta in modo pregevole questo Domaine, che rappresenta anche un bel esempio di tradizione produttiva di grande coerenza e linearità. Oggi l'azienda conta su 10 ettari sparsi tra Volnay, Pommard, Meursault e Beaune, distribuiti in 35 parcelle per una produzione di 17 denominazioni. Dal 1945 è cominciata la commercializzazione dei vini con proprie etichette, voluta da Joseph Voillot che si ritira nel 1995, lasciando al genero Jean-Pierre Charlot il compito di proseguire un percorso che ormai aveva preso precise connotazioni stilistiche. "Les Fremiets" sono al limite nord del Comune di Volnay al confine con Pommard, Domaine Joseph Voillot ne coltiva una parcella di 0.61 ettari, con viti dai 60 anni di età in su. Il Premier Cru qui ottenuto, nella versione 2005, si presenta fin dal colore, rubino trasparente e luminoso, in tutta la sua purezza. I profumi ci conducono tra piccoli frutti rossi e sottobosco, con spezie fresche a rifinitura. In bocca, il vino ha attacco del sorso dolce, sviluppo contrastato, continuo e sapido, appena increspato da tannini lievi ma decisi. Finale succoso, dal frutto croccante e fresco.

I VINI DI WINENEWS











NITTNAUS

Burgenland Trockenbeerenauslese Exquisit

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Scheurebe, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 33,50
Azienda: Weingut Gebrüder Nittnaus
Proprietà: famiglia Nittnaus
Enologo: Hans Michael Nittnaus

Triste che non si bevano più i vini "da meditazione", che regalano emozioni non solo dal Bel Paese. In Austria celebrate dolcezze vengono dall'area del Neusiedlersee, un lago (o meglio uno stagno) profondo al massimo solo 2 metri: nel 1929 gelò completamente, uccidendo tutti i pesci! Le acque superficiali si scaldano facilmente al mattino, e a contatto con le brezze fresche provenienti dalla pianura ungherese sviluppano nebbie che inducono la rapida diffusione della muffa nobile: quasi tutti gli anni si raccolgono uve botritizzate mantenendo grande integrità di frutto. La famiglia Nittnaus sfrutta un terroir di sedimenti eolici (loess) e limo ove possiede vigneti da 300 anni, per imbottigliare dal 1986 vini che cercano l'eleganza. Il Tba Exquisit 2013 (Tba è la provvidenziale abbreviazione di "Trockenbeerenauslese", che definisce una "vendemmia tardiva di acini selezionati attaccati da botrite") è uvaggio di Scheurebe (incrocio di Riesling e Sylvaner) e Pinot Bianco, qui piuttosto inconsueto. Al naso, la spiccata presenza della muffa nobile fa pendant a toni di frutta in confettura (pesca, albicocca) e a un rinfrescante richiamo floreale. Il palato conta quasi 200 grammi di zucchero residuo, ma il vino è deliziosamente equilibrato, con la freschezza che integra l'opulenza. La sapidità allunga la persistenza, in un finale ove la dolcezza del frutto si stempera nel ritorno della botrite.

(Riccardo Margheri)



PAITIN

Docg Barbaresco Sori' Paitin Vecchie Vigne Riserva

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.200
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Paitin
Proprietà: Pasquero Elia
Enologo: Silvano Pasquero Elia

È una di quelle espressioni di Barbaresco che si affaccia al mondo in punta di piedi, con discrezione, ma con tutto l'orgoglio che nasce da una lunga storia. L'azienda ha origine nel 1796 con Benedetto Elia e l'acquisto da Pelissero della cascina a Neive, insieme a cantina e vigneti. Poi, via alla crescita. Iniziano le esportazioni (1898), che inducono nuovi sforzi: il Sorì Paitin vede la luce (e la prima bottiglia) nel 1893. Ma l'attività come la vediamo oggi è figlia della ripartenza - 1965 - ad opera di Secondo Pasquero Elia, basata sulla scelta di rivitalizzare il parco vigna con una bella selezione massale e l'acquisto di nuovi terreni. Oggi sono 17 ettari in tutto, ma è uno, o poco più, a far da base per questa Riserva, che vede la luce solo nelle migliori annate da piante sessantenni, frazione scelta di Serraboella, uno dei gioielli del mondo Barbaresco: suoli franco-limosi di tessitura finissima e faglie di marne di San'Agata (le più antiche del Miocene) ricche di fossili. Un cocktail geologico raffinato, capace di concentrare potenza ed eleganza in un vino imperdibile. Da lungo invecchiamento grazie a una profondità tannica avvolta da un frutto ampio e maturo, venato da fini nuance balsamiche e souvenir discreti dei legni. Rampollo dell'unico vigneto a sud di Neive e della sua porzione più alta e soleggiata, il Sorì, capace di amplificare e "riscaldare" la voce di questa terra magica.

(Antonio Paolini)



CANOSO

Docg Recioto di Soave Passo

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Canoso
Proprietà: Giovanni Bartucci, Massimo Meneghello Canoso
Enologo: Massimo Meneghello Canoso

Compie i sui primi passi produttivi negli anni cinquanta l'azienda Canoso, ma è a partire dagli anni Settanta che c'è un primo cambio di passo con l'introduzione di una viticoltura con basse rese. Con l'inizio degli anni Novanta i vecchi impianti a pergola veronese vengono sostituiti dall'allevamento della vite a spalliera, mentre arriva all'inizio del Secondo Millennio una vinificazione più essenziale, con una minimizzazione spinta degli interventi enologici. La produzione attualmente si attesta su 60.000 bottiglie di media annua, il che include l'azienda con sede a Monteforte d'Alpone tra le realtà di piccola taglia del comprensorio enoico veronese. Dal 2016 oltre ai fratelli Massimo e Primo Canoso, arrivano in azienda i soci Giovanni Giuseppe e Michael. Canoso possiede oggi 10 ettari di vigneti nella zona del Soave Classico, nei Cru Boschetti e Cà del Vento. Oggetto del nostro assaggio è il Recioto di Soave, un vino significativo ancorché sempre meno presente tra le etichette dei produttori della zona. Il Passo 2009 nasce dai vigneti più vecchi dell'azienda (età media 45 anni) e propone un profilo olfattivo con riconoscimenti di zafferano, cardamomo e curcuma che virano al miele e a tocchi floreali. In bocca, le note morbide vengono bilanciate da una verve acida non secondaria e da uno sviluppo tendenzialmente sapido, che rende il sorso ritmato e dal finale dolce ma mai stucchevole.



BATASIOLO

Docg Barolo Brunate

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Batasiolo
Proprietà: fratelli Dogliani
Enologo: Paolo Pronzato, Oreste Dogliani

I fratelli Dogliani hanno cascine con vigneto nelle zone più belle delle Langhe: La Morra, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, nonché il primo relais 5 stelle nato da queste parti, il Boscareto. Il cuore di tutti questi beni è a Batasiolo - a la Morra - dove c'è la cantina. Il ragionamento che fanno sul Barolo è quello del cru, potendo lavorare su diverse zone, ma l'azienda copre un po' tutto lo spettro delle etichette piemontesi autoctone, dai rossi ai bianchi. D'altronde stiamo parlando di 140 ettari di proprietà trasformati in oltre due milioni e mezzo di bottiglie. Agricoltura convenzionale e meticolosa, approccio tradizionale in cantina. La nostra attenzione è caduta sul Barolo Brunate, quello che viene dalla collina che sembra piombare sulla cantina, un versante sud-est molto ripido, fatto di argilla e marne azzurre - le cosiddette marne di Sant'Agata. La 2014 è l'annata terribile che, negli anni, sta venendo fuori con maggior slancio rispetto alle premesse. Così questo vino, che inizia con delicate note di tabacco e canfora e prosegue con frutta rossa fresca. Non mancano le classiche note di rosa e viola e si distingue per una progressione armonica dei tannini. Rimane impressa l'acidità della beva, che bilancia sentori tostati che spiccano netti. Non gli farebbe male un po' più di profondità. Bella invece una calibrata austerità che è piacevole trovare nei Barolo di razza.

(Francesca Ciancio)

Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica
e·on



CAMPO AL MARE

Doc Bolgheri Superiore Baia al Vento

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Merlot, Cabernet F., Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 31,00
Azienda: Tenuta Campo al Mare
Proprietà: Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: Roberto Potentini, Raffaele Orlandini

Ambrogio e Giovanni Folonari sono gli eredi di una storia enologica che attraversa gran parte di quella del vino italiano. Nei primi anni Sessanta Nino Folonari acquista le aziende chiantigiane, situate nel Comune di Greve in Chianti: la Tenuta del Cabreo acquisita nel 1967 e la Tenuta di Nozzole nel 1971. Nel 2000 Ambrogio e Giovanni Folonari, rispettivamente figlio e nipote di Nino, fondano l'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari continuando ad interpretare e sviluppare l'approccio imprenditoriale della famiglia ed allargando gli orizzonti produttivi, oggi 200 ettari a vigneto per 1.400.000 bottiglie, a molti dei terroir più significativi della Toscana: Porrona in Maremma, TorCalvano a Montepulciano, Tenuta La Fuga a Montalcino e Campo al Mare a Castagneto Carducci. Da quest'ultima Tenuta proviene il Bolgheri Superiore Baia al Vento, vino di classica impronta stilistica bolgherese, affinato in legno piccolo per 18 mesi e immesso sul mercato per la prima volta con l'annata 2007. La versione 2015, peraltro con non poche affinità proprio con la 2007, mette nel bicchiere un bagaglio aromatico caldo, ricco e intenso che va dalla confettura di ribes e mora, alle spezie orientali fino a leggeri tocchi balsamici. In bocca, regna la densità, il volume e l'opulenza, in un sorso dai tannini fini e dalla dolcezza continua e non priva di chiaro-scuri, fino ad un finale materico e articolato.



TERENZI

Docg Morellino di Scansano Purosangue Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Società Agricola Terenzi
Proprietà: famiglia Terenzi
Enologo: Beppe Caviola

Tutto ha inizio nel 2001: con un cambiamento radicale di vita che avrebbe portato la famiglia Terenzi, in tutt'altre faccende affaccendata, a dedicarsi al vino con una passione, che si sarebbe rivelata sempre crescente, anche grazie a una tenuta maremmana (e a un ettaro circa di vigna) che molto probabilmente sarebbe stata capace di coinvolgere testa e cuore di chiunque. La prima vendemmia è datata 2005: da allora, com'usa dire, tant'acqua (ma forse sarebbe meglio dire vino) è passata sotto i ponti, contribuendo man mano ad un successo meritatissimo, capace di rinnovare sensibilmente il verbo di quel lembo toscano, oltre che del suo Morellino. Ad oggi gli ettari vitati di proprietà sono divenuti sessanta, distribuiti fra cinque ambiti diversi: anche questo è uno dei segreti di una produzione variegata, pur se costantemente ad alti livelli, visti quindi i sottosuoli che alternano substrato minerale a roccia e argilla. Da sottolineare poi, insieme a tutto ciò, la massima attenzione dedicata a una viticoltura non invasiva, tesa alla migliore sinergia con l'ambiente circostante: mentre, venendo alle sensazioni organolettiche, la finezza è l'elemento forse più ricorrente nei vini della famiglia. Come nel caso del Purosangue: con melograno, frutti di bosco, spezie e liquirizia a generare la trama olfattiva, e morbidezza, avvolgenza, sapidità e toni balsamici a impreziosire il palato.

(Fabio Turchetti)

ZOOM



BIOVIO, ERBE AROMATICHE

REGIONE MASSARETTI - BASTIA D'ALBENGA (SV)
Tel: +39 0182 21856
Sito Web: http://www.biovio.it

Lo sapete che il rosmarino, oltre a essere ottimo per carni, pesci e salse, è un toccasana contro l'emicrania e la depressione? Che un infuso con le foglie di alloro è una fonte preziosa di vitamina C? Un orto di erbe aromatiche può rappresentare una vera farmacia naturale e ci sono luoghi in Italia che sono piccoli paradisi odorosi dove al basilico si alterna l'erba cipollina e alla lavanda la maggiorana. Uno di questi posti è la piana di Albenga, nel Savonese, un habitat naturale per le erbe aromatiche, grazie a una luminosità fortissima e alla vicinanza del mare quanto delle colline. Negli ultimi anni si pianta anche coriandolo, grazie al successo delle cucine asiatiche. Tra le aziende storiche del comparto c'è la BioVio di Giobatta Vio, che inizia con le aromatiche negli anni '80, subito in biologico. Ormai i suoi "odori" arrivano in tutta Europa e nelle grandi catene della Gdo, ma lì a Bastia, dove lavora, ogni passaggio viene svolta ancora a mano.

(Francesca Ciancio)

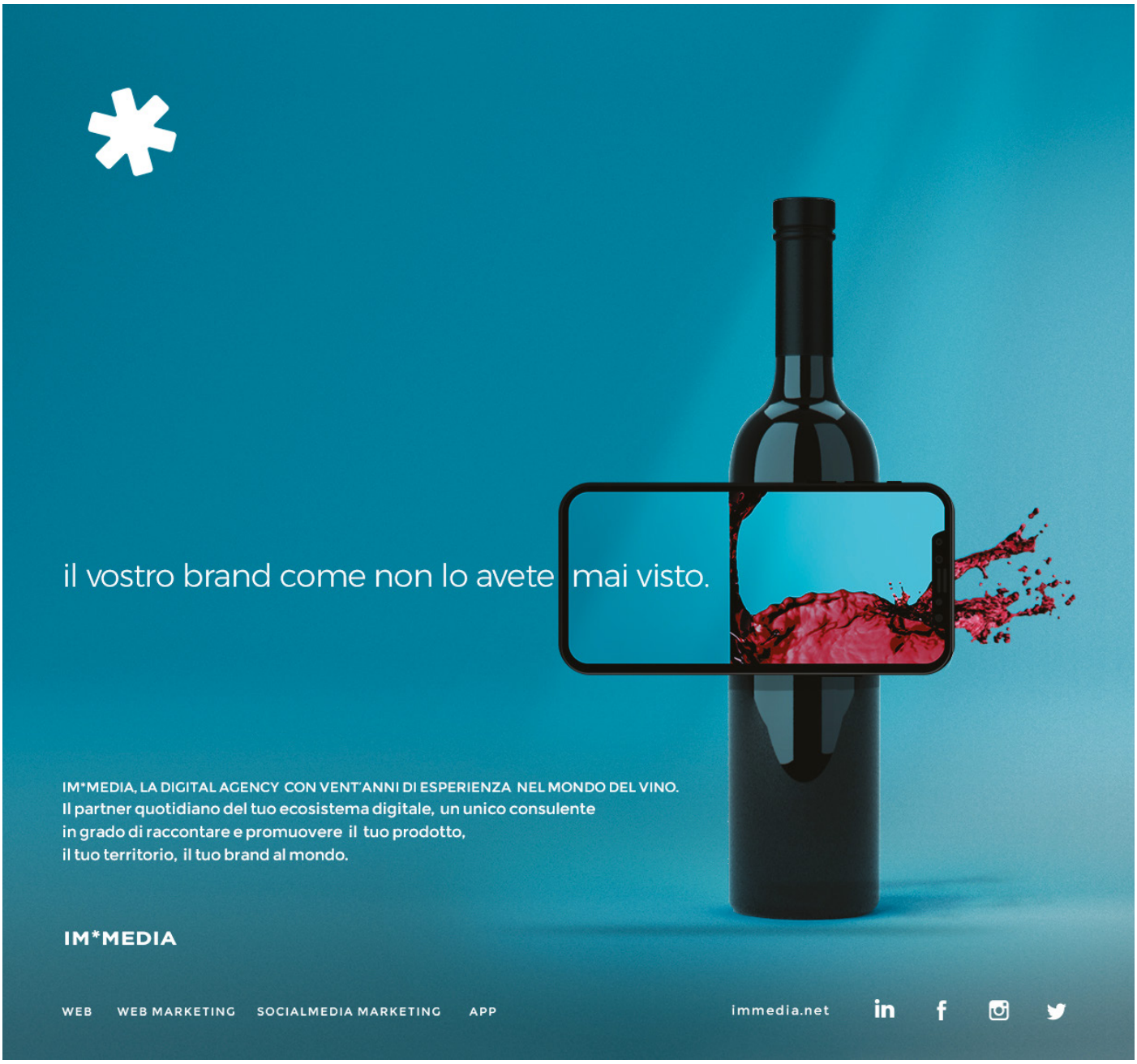
RISTORANTE



AMORVINO

STRADA PROVINCIALE AURELIA ANTICA, LOC. GRILLI - GAVORRANO (GR)
Tel: +39 338 9880707
Sito Web: www.amorvino.com

Non solo vino nella Tenuta Fertuna del Gruppo Meregalli. L'azienda vinicola offre infatti un altro motivo per fermarsi: il ristorante Amorvino, che propone una cucina di territorio, declinata con delicatezza e qualche tocco esotico, ma è la tradizione toscana, sia di mare che di terra, il Leitmotiv del menu. Dalla trippa in insalata con pesto e pecorino, ai fegatelli di maiale nella rete con crostini di pane al lardo speziato; dagli gnudi di ricotta e bietole, cacio e pepe, alle tagliatelle al nero di seppia con limone e basilico; dall'insalatina di gamberi al vapore con carciofi e maionese alla menta, ai pici cacio e pepe con bottarga e scorza di lime. Sempre disponibili, evidentemente, fiorentina e pescato del giorno. In conclusione il vermouth Etrusco Nero, sempre di produzione Fertuna. Giovane la chef Federica Ritter, 29 anni, attentissima al "chilometro zero", dai pecorini di grande carattere alle verdure croccati (e rigorosamente bio), al bestiame allevato con i migliori crismi.



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: © Muvit, Museo del Vino - Fondazione Lungarotti

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