WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 44 - Dal 7 al 13 Aprile 2019 - Tiratura: 29.434 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 7 AL 13 APRILE 2019

Lunaria
Valle delle Ferle
Velenosi
Domaine Faiveley
Hofstätter
Marco Carpineti
V8+
Picchioni
Giacomo Fenocchio
Secondo Marco
Schloss Gobelsburg
Monteverro
Ruinart
Beatesca

Zoom: Bontà di Fiore, Ventricina del Vastese
Ristorante: La Foresteria Planeta, Menfi

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



LUNARIA

Doc Montepulciano d'Abruzzo Coste di Moro

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Lunaria
Proprietà: Cantina Orsogna 1964
Enologo: Camillo Zulli

La Cantina Orsogna, che si trova nell'omonima cittadina in Provincia di Chieti, è una cooperativa che nasce nel 1964, ed oggi conta su 600 soci conferitori che coltivano oltre 1.400 ettari di vigneto a metà strada tra il mare e la Maiella, per un volume complessivo di uve pari a 180.000 quintali. Una realtà dai numeri significativi e dalla storia piuttosto vecchia, ad incarnare un'anima enoica dell'Abruzzo di solida e robusta tradizione. Il 75% delle aree coltivate sono a biologico, mentre il restante 15% è coltivato in regime biodinamico. La cantina Lunaria è il luogo dove si producono i vini biodinamici, che compongono un portafoglio etichette a dir poco articolato, diviso tra bianchi, rossi, vini dolci e spumanti: Montepulciano d'Abruzzo Coste di Moro Riserva, Montepulciano d'Abruzzo Coste di Moro, Cerasuolo d'Abruzzo Pettirosce, Pecorino Civita, Moscato LaPirale, Malvasia LaBelle, Pinot Grigio Ramoro, Primitivo Ruminat, Montepulciano Bucefalo Rosso, Malvasia Bucefalo Bianco, Civitas Spumante, Ramoro Spumante, LaPirale Spumante. Un portafoglio prodotti ricco, appunto, in cui il Montepulciano d'Abruzzo Coste di Moro gioca un ruolo da protagonista. La versione 2013 evidenzia profumi intensi di frutta matura, cenni speziati, e toni boisé in primo piano. In bocca, l'attacco è caldo e morbido, dai tannini leggeri e dolci, che portano il vino ad una chiusura intensa e accattivante.



VALLE DELLE FERLE

Doc Vittoria Frappato

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Agricola Imakara
Proprietà: Claudia Sciacca
Enologo: Giuseppe Romano e Andrea Marletta

Storia recente, quella di Tenuta Valle delle Ferle, un paio di anni o giù di lì, ma che ha già all'attivo diversi premi e riconoscimenti. Siamo in Sicilia a pochi chilometri da Caltagirone, nel comprensorio dell'unica Docg siciliana - quella del Cerasuolo di Vittoria, nel cuore della più antica strada del vino mai individuata: quella che, secondo gli studi dello storico e archeologo Hubert Allen, si estende da Gela-Kamarina, attraverso le colline di Niscemi e Vittoria, fino a Caltagirone per poi proseguire verso Lentini e giungere infine a Catania. Questa azienda ha puntato esclusivamente su Frappato e Nero D'Avola, per tre etichette che fanno esclusivamente acciaio e macerazioni intorno ai dieci giorni. Di particolare c'è che la contrada Valle delle Ferle è a 400 metri di altezza e i terreni sono prevalentemente argillosi con presenza importante di scheletro - due fattori inusuali nella zona della denominazione. Altra peculiarità non affatto scontata è che qui le piante sono "vecchie", datate intorno agli anni '70 del secolo scorso e hanno rese molto basse. L'intero vigneto si attesta intorno ai dieci ettari e la cantina è costruita in un antico palmento. Il loro Frappato esce un anno dopo, giovane dunque, ma non di annata. Questa attesa non toglie vivacità al vino che è come deve essere: brioso, fruttato, fresco, pepato. Con un garbato equilibrio che l'anno di bottiglia in più gli dà.

(Francesca Ciancio)



VELENOSI

Docg Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Verso Sera

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 12.500
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Velenosi
Proprietà: Angiolina Piotti, Ercole Velenosi, Paolo Garbini
Enologo: Attilio Pagli

Il nome rispecchia l'avvicinarsi del momento dedicato al relax e non al lavoro: "Verso Sera". Ed è questo l'intento con cui Velenosi ha pensato il suo ultimo vino, un Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2017: un vino che potesse essere bevuto anche da solo, comodamente seduti sul divano e non per forza da abbinare a un pasto, come ha spiegato Angela Velenosi. Il nuovo nato dell'azienda di Ascoli Piceno, che ha esteso con successo i suoi confini anche oltre le Marche, è un Montepulciano in purezza, con uve provenienti da vigneti di proprietà nel comune di Controguerra, in provincia di Teramo, a 260 metri sul livello del mare. Grazie alla disposizione da Sud a Sud-Est, l'uva beneficia di un'esposizione prolungata alla luce del sole e la vicinanza sia alla montagna che al Mar Adriatico, consente ai venti di raggiungere i filari e asciugare l'umidità della notte. La vendemmia a mano a metà ottobre non dà più di 60 quintali per ettaro. Dopo la vinificazione in cemento termo-condizionati e la macerazione sulle bucce per circa 28 giorni, l'affinamento avviene in botti da 30 ettolitri per circa dieci mesi. Il risultato? Un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso, al naso intenso e completo, con sentori di frutti maturi, prugno, mora e ribes, che si aprono in un bouquet speziato dal va dal tabacco al cuoio. Tannino morbido e vellutato al palato.



DOMAINE FAIVELEY

Aoc Gevrey-Chambertin Premier Cru Les Cazetiers

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Domaine Faiveley
Proprietà: François Faiveley et fils
Enologo: Jerome Flous

Storia lunga e gloriosa (start nel 1825, coi Faiveley da allora in campo), taglia vitata inusitata (57 ettari) per la Bourgogne dei micro-proprietari, pochi acquisti (destinati quasi al solo vino base) e un mazzo di cru davvero unico: 12 grand e 25 premier. Gran lavoro da fare, dunque. Affidato dal 2007 a uno chef de cave giovane, duttile, luminoso nel carattere come i vini che è chiamato a sfornare rimodulando la mission della casa da obiettivi di super longevità (pagata con qualche severità iniziale) a maggior godibilità già in uscita, ma senza abiure di qualità. Per riuscirci, a Jerome Flous sono stati dati pieni poteri, due cantine, 80 dipendenti, il salto netto verso l'ecocompatibilità e un'organizzazione finissima in vendemmia. L'esito? Una batteria top, inserita da Christie's tra i dieci brand borgognotti da massima attenzione e valore di gamma. Con scelta dunque, difficile, caduta sul Gevrey-Chamberin Les Cazetiers, 4 ettari sui 10 del cru in mano alla maison, vigne di due età, naso appena ridotto in partenza, poi piccoli frutti, mirtillo e panna, tipicità e finezza, dolcezza di fragole nel finale, ben consolidato però da una trama tannica fitta e levigata insieme. Costa 110 euro, prezzo – si sa - non per tutti, ma possibile per uno sharing tra appassionati, e (visti i costi folli che girano per la tipologia) occasione umana per un approccio altissimo, ma non da soli emiri.

(Antonio Paolini)

I VINI DI WINENEWS







HOFSTÄTTER

Doc Alto Adige Pinot Nero Mazon Riserva

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 12.900
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Weingut Hofstätter
Proprietà: Martin Foradori Hofstätter
Enologo: Markus Heinel

Martin Foradori, vignaiolo di quarta generazione e personaggio dinamico e di grande intuito imprenditoriale, è senz'altro uno dei protagonisti del successo enologico altoatesino, trasformando la sua azienda in un vero e proprio modello per l'intero Sud Tirolo. Attualmente, gli ettari coltivati a vigneto sono 55 e la produzione complessiva si aggira su oltre 800.000 bottiglie. Nel 2014, nasce invece l'incontro di Hofstätter con il Riesling, varietà per scelta non coltivata nei propri vigneti altoatesini, con il progetto Weingut Dr. Fischer - Bocksteinhof, nel cuore della Mosella enoica. I vini dell'azienda di Termeno possono contare su una qualità media altissima, ponendo il marchio Hofstätter fra le principali firme del Bel Paese in bottiglia e tra i principali elementi dinamici di tutto un territorio. Una sfida terminata con successo anche quella con il Pinot Nero, non solo per gli inevitabili rimandi alla Borgogna, ma anche per le particolari criticità che questa varietà porta con sé ancora prima di diventare vino. Il Pinot Nero Mazon Riserva 2014 mette in evidenza finezza aromatica e coerenza gustativa, declinati da una tecnica enologica ineccepibile. I profumi sono ben centrati e spaziano dalle note di fragolina di bosco e mirtillo a quelle di pepe e sottobosco. In bocca, il vino è reattivo, pur con il sostegno del rovere che si fa sentire, e il suo sviluppo è articolato e dinamico.



MARCO CARPINETI

Brut Kius

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Bellone
Bottiglie prodotte: 37.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Marco Carpineti
Proprietà: Marco Carpineti
Enologo: staff tecnico aziendale

Un bell'esempio di umiltà, perseveranza e pazienza: non disgiunte da ambizione, curiosità, entusiasmo e convinzione. Quanto sopra per provare a sintetizzare, forse fin troppo semplicisticamente, l'encomiabile percorso intrapreso da Marco Carpineti da oltre trent'anni a questa parte: oggi condotto con lo stesso spirito di sempre insieme ai figli Paolo e Isabella, partecipi in pianta stabile dell'attività aziendale. A metterle in fila ne avremmo a iosa, fino alle più recenti applicazioni di Marco nei confronti della biodinamica: mai modaiole, piuttosto ulteriore appendice di una visione del vigneto per lui legata ad un approccio anche salutistico ed estetico, oltre che funzionale. Tanta cura tra i filari: con un podere fra gli altri, quello di Pezze di Ninfa, affiancato dall'antica via di pellegrinaggio che ancor oggi conduce ai famosi giardini della località, forieri di olimpica suggestione. Inoltre, il recupero di uve solidamente radicate e portate a nuova vita, quali Bellone e Nero Buono di Cori, addirittura proposte in versione millesimata: con tanto di spumantizzazione in bottiglia. Se il secondo dà vita al Kius Extra Brut, molto interessante, il Bellone è invece alla base del Kius Brut: fra i migliori metodi classici del Centro Italia per via del fine perlage, dagli accattivanti aromi floreali e fruttati e di un palato succoso, dinamico, equilibrato e persistente.

(Fabio Turchetti)



V8+

Doc Prosecco Vino Frizzante Sior Nani

Vendemmia: -
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Vineyards V8+
Proprietà: Genagricola
Enologo: Michele Spina

V8+Vineyards, uno dei marchi veneti di Genagricola, holding agroalimentare del Gruppo Generali Assicurazioni, punta su una serie di etichette dal Prosecco, anche di Valdobbiadene e di Cartizze, agli Spumanti Brut e Aromatici, che si rifanno al numero otto, simbolo dell'infinito. A questo si aggiunge, per spiegare il simbolo del "più", l'energia impiegata per perseguire la qualità e far conoscere questa idea. Un progetto che è, da subito, diventato efficace oltre alla previsione di vendita di 200.000 bottiglie, raddoppiando il numero nel suo primo anno di realizzazione. Le etichette comprendono, ad omaggiare anche la tradizione contadina con i loro epiteti, il "Sior Sandro", Prosecco Extra Dry, il "Sior Lele", Spumante Brut Rosé, il "Sior Carlo", Prosecco Brut Millesimato, il "Sior Gildo", Spumante Moscato Dolce, il "Sior Piero", Prosecco Superiore di Valdobbiadene, il "Sior Toni", Prosecco Superiore di Cartizze, il "Sior Gino", Prosecco Dry Millesimato, il "Sior Berto", Spumante Brut e il "Sior Nani", Prosecco Frizzante, oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un vino spumante dalla pressione moderata che interpreta in chiave moderna i metodi produttivi dell'areale, grazie anche al sigillo con la chiusura a "spago". I suoi profumi rimandano ai fiori d'acacia e alla mela, mentre in bocca attacca morbido per poi svilupparsi fresco, fino ad una chiusura con ritorni di mela e limone.



PICCHIONI

Doc Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese Riva Bianca

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Croatina, Barbera, Vespolina
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Andrea Picchioni
Proprietà: Andrea Picchioni
Enologo: Giuseppe Zatti

"Un vino di carattere e corpo", dicevano i vecchi dell'Oltrepò Pavese: da qui il nome di questa Doc, nel territorio italiano dove si fanno più bollicine in assoluto con il Pinot Nero. Invece i rossi hanno una storia ben più lunga e accattivante, parlano di uve autoctone come la Croatina, la Barbera, l'Ughetta. E non si pensi alla piatta pianura padana: qui gli impianti possono sembrare quasi sospesi, tanta è la loro pendenza. Questa è la fatica che fa anche Andrea Picchioni nei suoi dieci ettari nella piccola Valle Solinga, caratterizzati da suolo sciolto e ciottoloso. Il paese è Canneto Pavese, la cui importanza è tradizionalmente legata alla produzione vitivinicola (fino ad alcuni anni fa il rapporto fra la superficie vitata e la superficie totale era il più alto d'Italia). Per tanti, troppi anni, scelte commerciali orientate alla iper-produzione hanno fatto abbandonare i vigneti più vocati. Grazie a una nuova generazione di vignaioli, tuttavia, l'Oltrepò si sta riappropriando dei sui bricchi. Il Bricco Riva Bianca si fa solo nelle annate favorevoli, tre mesi di macerazione sulle bucce, legno per due anni e infine bottiglia. Ha da stare in cantina se si ha voglia di conservarlo, oppure si berrà pieno e potente, con un colore quasi impenetrabile, carnoso, ma dall'unghia violacea. Scalpita nei profumi come nella trama dei tannini, compatti e tattili. Molto lungo sul finale con una chiosa di pepe.

(Francesca Ciancio)

I VINI DI WINENEWS

WWW.VINVENTIONS.COM
TRECIEFFE
DIAM Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



GIACOMO FENOCCHIO

Doc Barbera d'Alba Superiore

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Giacomo Fenocchio
Proprietà: Claudio e Albino Fenocchio
Enologo: staff tecnico aziendale

Che buoni i vini di Fenocchio: nella fattispecie di Claudio ed Albino, eredi di Giacomo, che hanno saputo proseguire impeccabilmente lungo la strada tracciata dal loro predecessore, continuando a realizzare campioni sempre felicemente rappresentativi di una concezione che si potrebbe definire "modernamente tradizionale", se l'apparente ossimoro non sembrasse forse campato in aria. Invece è proprio così: una produzione fatta di botti grandi e di una beva comunque comunicativa e immediata anche in gioventù, pur se poi capace di un'evoluzione temporale ampia, godibilissima e propedeutica ad un'ulteriore complessità. Siamo proprio sulla sommità di Bussia, fra Monforte e Castiglione Falletto, con vigneti che arrivano però a comprendere altri cru molto significativi: da Villero a Cannubi, fino a Castellero. Grande rispetto per la tradizione, si diceva, ma una pulizia esecutiva e una costanza qualitativa degni della massima attualità realizzativa; e non soltanto con il Nebbiolo, di cui abbiamo già tessuto indirettamente le lodi per via dei nobilissimi ambiti da cui provengono le diverse uve (i Fenocchio furono tra i primi a dedicarsi alle vinificazioni separate dei diversi cru), ma anche relativamente alla Barbera, ulteriore riuscito tassello aziendale. Schietta, pimpante e vinosa, dai ricordi di viola e di frutti di bosco, si concederà con beva conviviale, solare e sorridente.

(Fabio Turchetti)



SECONDO MARCO

Verona Igt Rosso Solo per un Amico

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Corvina, Cabernet Sauvignon,Teroldego, Pipiona
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Secondo Marco Azienda Agricola
Proprietà: Marco Speri
Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

La filosofia produttiva di Marco Speri, appartenente ad una delle famiglie storiche della Valpolicella, consiste nel tenere ben saldo il legame con il passato, ma guardando al futuro senza paura e con un pizzico di sfida. Ecco allora che Secondo Marco, la sua azienda di Fumane, declina con sicurezza e solidità un nuovo percorso nella Valpolicella. Nei suoi 15 ettari a vigneto da cui si ottengono mediamente 75.000 bottiglie, la pergola veronese con qualche mirato aggiustamento è tornata la forma d'allevamento fondamentale ed in cantina il recupero della tradizione è stato altrettanto significativo. Soltanto le tre classiche varietà della zona, Corvina, Corvinone e Rondinella, nei suoi vini, fermentazioni che durano anche fino a tre mesi, acciaio, cemento e legno grande per l'affinamento. Il risultato sono una gamma di vini dal carattere spiccato, che cercano di recuperare al meglio uno stile capace di rendere più praticabili vini che, altrimenti, rischiano spesso di assumere connotazioni quasi caricaturali. Amarone, Ripasso e Valpolicella Classico i vini di punta, ma anche l'unico Igt in produzione, il Solo per un Amico, si inserisce nel quadro con cifra e temperamento analoghi. La versione 2012 ha profilo aromatico slanciato più fine che intenso, ad anticipare una bocca bilanciata e dal respiro fragrante, nonostante la struttura del vino sia possente e non priva di dolcezza alcolica.



SCHLOSS GOBELSBURG

Dac Kamptal Riesling Ried Heilingenstein Erste Lage

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 53,00
Azienda: Weingut Schloss Gobelsburg
Proprietà: Michael Moosbrugger
Enologo: Michael Moosbrugger

Strano il destino di Schloss Gobelsburg, associato con la produzione di vino sin dal 1074, rilevato nel tardo XVII secolo dall'abbazia di Zwettl da un precedente proprietario rovinatosi economicamente in un ardito progetto di ristrutturazion. Non meno singolare il cammino di Michael Moosbrugger, winemaker per caso dopo studi di filosofia e musica, appassionatosi al vino quando la morte del padre lo costrinse a lavorare nell'hotel di famiglia. Per tacere del cru Heiligenstein, anomalia geologica di roccia primordiale spinta verso l'alto dalla pressione del magma, mix di sedimenti cristallini e vulcanici e sabbie eoliche: il nome sta per "Roccia dei Santi", ma una volta era noto come Hellenstein ovvero "Roccia dell'Inferno", forse a causa delle torride temperature estive. In questa vigna tra le più rinomate del Kamptal (Valle del fiume Kamp) il Riesling si esprime con una sapida profondità che non sfigura con la vicina Wachau, unita a un'opulenza insolita per questo vitigno. L'annata 2012 (adesso è in commercio il millesimo 2017) è tuttora giovanissima: naso praticamente esplosivo, penetranti sentori salini a innervare riconoscimenti di mango, frutto della passione, lime, e toni balsamici e di fiori bianchi a rinfrescare il tutto. Palato (per ora) leggermente meno espressivo aromaticamente, ma di volume alleggerito dal contrasto acido: ha sapore e una lunga persistenza con ritorno fruttato finale.

(Riccardo Margheri)



MONTEVERRO

Toscana Igt Rosso Verruzzo

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Monteverro Società Agricola
Proprietà: Georg Weber
Enologo: Matthieu Taunay, Michel Rolland

Monteverro, nata nel 2003, appartiene a Georg Weber, tedesco di Monaco di Baviera, che qui ha creato una sorta di oasi della qualità assoluta. Il nome dell'azienda è preso da quello che in Maremma è tradizionalmente attribuito al re degli animali di questo territorio: il cinghiale, "verro", ossia cinghiale maschio. La Tenuta conta su 30 ettari vitati, per un produzione complessiva di 120.000 bottiglie. Si tratta di un progetto estremo a partire dai vigneti (settemila piante ad ettaro), coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Petit Verdot e Sangiovese, mentre per i vitigni a bacca bianca troviamo Chardonnay e Vermentino. La vigna è supervisionata da Michel Duclos, esperto di potatura, e Lydia e Claude Bourguignon, nomi di riferimento nel mondo dell'agricoltura consapevole. In cantina, l'enologo francese Matthieu Taunay, Jean Hoefliger, svizzero ma anima della californiana Alpha Omega, ed infine Michel Rolland, che non ha bisogno di presentazioni. L'"entry level" rosso dell'azienda di Capalbio è il Verruzzo, assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, affinato in legno di secondo passaggio per 12 mesi. La versione 2016 propone aromi di ciliegia e melograno con note di spezie in sottofondo. La bocca attacca morbida e rotonda per svilupparsi con buona energia e terminando con un finale ancora su toni fruttati e leggeri ricordi mentolati.

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica
e·on



RUINART

Aoc Champagne Blanc des Blancs Dom Ruinart

Vendemmia: 2007
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n.d.
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Ruinart
Proprietà: LVMH
Enologo: Frédéric Panaïotis

Le sue "cattedrali" di gesso, le grotte in cui serba ed eleva il suo tesoro di bottiglie, sono le più belle, forse, di Champagne. La storia è altrettanto profonda (si dichiara la "maison più antica", start nel 1729 per merito d'un curioso, intraprendente mercante di stoffe e poi suo figlio). Ma, si sa, è l'oggi che conta. E l'oggi di Ruinart si chiama Frédéric Panaïotis, cognome dal gusto greco, spirito mediterraneo (e avis rara tra gli chef de cave champagnotti visto che parla un italiano fluente e ama dichiaratamente gusto e sapori italici), occhio smagato, ironia, simpatia, mano finissima. Come questo Dom 2007, suo primo "préstige" (è il millesimo dell'insediamento) subito griffato in modo inequivoco. Solo Grand Cru (tre quarti Cote des Blancs e resto "crema" della Montaigne de Reims), figlio d'annata curiosa, abbondante per raccolta ma non ubiqua per qualità, iniziata sotto il segno dell'anticipo e passata per un'estate incerta e piovosa per riconsolidarsi poi nel finale, il vino specchia la vivace levità della mano che l'ha disegnato. Profumo d'agrumi freschi (mandarino in primis) e relativi fiori, etereo e vaporoso come una nuvola, sapido e delicatamente complesso, accarezza naso e palato con tattilità di voile, appena consolidata nel ricordo finale (più materico) dei suoli di marna che nutrono buona parte delle viti madri. Sorride già ora, lo farà (con grazia) per anni.

(Antonio Paolini)



BEATESCA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.968
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Beatesca Società Agricola
Proprietà: Pasini Benedetta Fabbri
Enologo: Roberto Cipresso

L'Azienda Agricola Beatesca di proprietà di Furio Fabbri e Benedetta Pasini dal 1991, fa parte di quella nutrita costellazione di piccole realtà produttive che fa di Montalcino non solo il regno del Brunello, ma anche uno dei luoghi d'elezione dell'alto artigianato enoico del Bel Paese. I suoi quasi due ettari e mezzo a ridosso del paese, sono contraddistinti da terreni dalla tessitura franco-argillosa ricca di scheletro, dando al Sangiovese il giusto apporto per esprimersi in modo significativo. In cantina, gli affinamenti sono effettuati in tonneau e lo stile dei vini risulta garbatamente moderno, con un approccio che punta alla piena maturità della materia prima e ad un sostegno del rovere sempre in primo piano. Qui si producono Rosso e Brunello di Montalcino, ed a cornice di entrambe le etichette aziendali il nome Beatesca quale dedica alle figlie Beatrice e Francesca. Il Brunello 2014 ben rappresenta un'annata per certi versi complicata ma, allo stesso tempo, appare in grado di esprimersi ad un livello interessante. I profumi mettono in evidenza fragranza fruttata ad incrociare cenni speziati ed affumicati, su un fondo di vaniglia. L'attacco del vino in bocca è tendenzialmente morbido e dolce, ma incontra nel suo sviluppo una bella verve acida che ne amplifica profondità e sapore. Finale non infinito, ma sapido e dai ritorni sul frutto, a renderlo piacevolmente accattivante.

ZOOM



BONTÀ DI FIORE, VENTRICINA DEL VASTESE

VIALE DELLA LIBERTÀ, 44 - FRESAGRANDINARIA (CH)
Tel: +39 0873 670710
Sito Web: www.bontadifiore.it

Non solo il particolare clima della Val Padana dona salumi di valore assoluto. La Ventricina del Vastese è anch'essa tra i più costosi salumi italiani. L'ingrediente principale è costituito da tagli nobili (magri) di carne suina e il restante da tagli grassi. La carne è tagliata a punta di coltello a formare cubetti irregolari. È un insaccato crudo di carne suina di taglia grande, fermentato non affumicato di lunga stagionatura, a grana grande e privo di additivi e conservanti ad eccezione del sale e delle spezie (peperone secco tritato dolce o piccante, fiori o semi di finocchio, pepe). Si presta bene mangiato tal quale nei panini o come antipasto. Buono da utilizzarsi nel condire i primi, come ragù di ventricina, assieme ai formati di pasta tipici del territorio. Il salumificio artigianale Bontà Di Fiore, che ne produce una versione significativa, nasce a Fresagrandinaria, al confine tra Abruzzo e Molise, nel 2007 e da subito si concentra sulla produzione di insaccati tipici della tradizione locale.

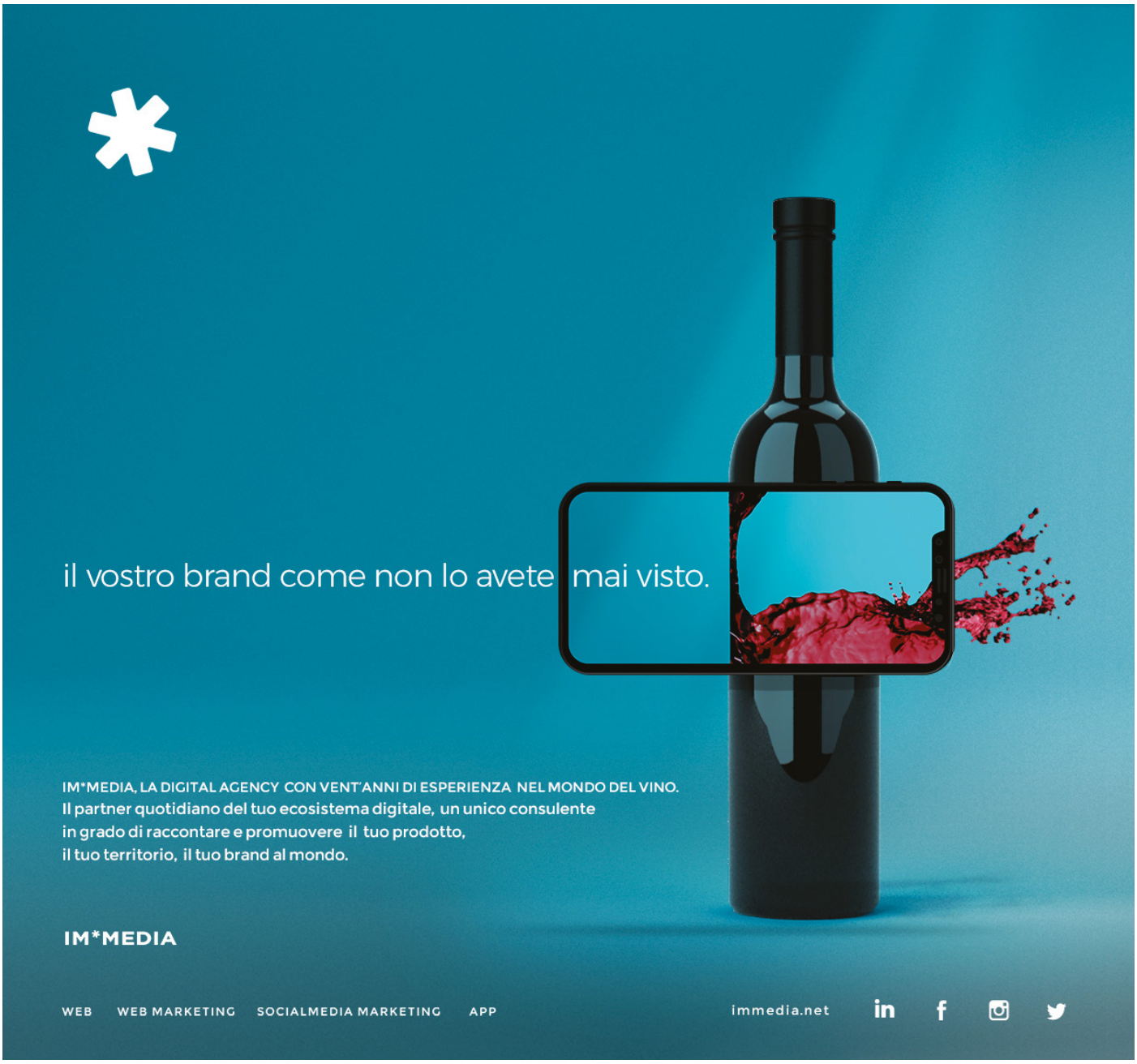
RISTORANTE



LA FORESTERIA PLANETA

CONTRADA PASSO DI GURRA - MENFI (AG)
Tel: +39 0925 1955460
Sito Web: www.planetaestate.it

"La Foresteria" è il simbolo dello stile e dell'ospitalità della famiglia Planeta, celeberrima casa vinicola siciliana. Si trova sulla costa sud occidentale dell'isola, tra Selinunte e Agrigento, ed è in pratica un borgo di case rurali immerso tra vigne e olivi, a due passi dalla spiaggia di Porto Palo. Accoglienza e ristorazione, ovviamente, oltre che scuola di cucina. Qui la tradizione culinaria siciliana vive di vita moderna, senza dimenticare o spostarsi di un passo dall'eccellenza delle materie prime e della tradizione. Si può cominciare con l'arancina di sgombro o i salmoncini di gambero rosso e proseguire con le linguine con le sarde o lo gnocco di ricotta con ricci e piselli. Tra i secondi, ecco il merluzzo al "latte", prezzemolo e limone, così come il cous cous di bidì con pesce cotto e crudo. Tra i dolci non mancano sorbetti golosissimi e gelati, come quello alla salvia con albicocche e mousse di nocciole e sorbetto di pesche e passito di Noto, crema al limone e biscotto di mandorle.



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: © WineNews.it

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