N. 54

DAL 16 AL 22 GIUGNO 2019

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 54 - Dal 16 al 22 Giugno 2019 - Tiratura: 29.398 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 16 AL 22 GIUGNO 2019

Fattoria Nannì
Gorghi Tondi
Bussoletti
Speri
Colombo Cascina Pastori
Dievole
Drengot
Dos Almas
Poderi Colla
Salcheto
Masciullo
Adami
Cusumano
Casale Marchese

Zoom: SilviaRosa, Zafferano
Ristorante: Ristorante 1500, Virgilius – Lana (BZ)

I VINI DI WINENEWS

Con l'App Enosocial® il vino è a km 0
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!
Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store



FATTORIA NANNÌ

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Biologico Origini

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Azienda Agricola Catori Roberto
Proprietà: Roberto Cantori
Enologo: Roberto Cantori

Partire da zero? Potendo scegliere – si è detto il protagonista di questa storia di vita e di vino - meglio iniziare invece dalle Origini. Quelle del territorio, dei profumi, dei sapori, dell'anima del Verdicchio, che di questa area marchigiana è senza discussioni l'uva bandiera. È la missione che s'è data Roberto Cantori quando ha varato la sua (ancora molto giovane) azienda, locata in una frazione di Apiro, nel cuore dei colli jesini, e quando ha scelto – coerentemente - da subito la via del biologico e del massimo rispetto ambientale, "costruendo" poi una casa-cantina dallo stile davvero speciale, in qualche modo anch'essa specchio sintonico dell'anima del progetto. Protette dallo scudo amico del Monte San Vicino, coccolate a dovere e con avveduta accortezza dal titolare (che è anche l'enologo della sua cantina), le vigne, quasi a compensazione di un 2017 notoriamente, e non solo qui, non troppo generoso, hanno dato nel 2018 uve di rango subito palese. E l'Origini ultimo nato ne rispecchia completamente la qualità, avendone derivato la pienezza, la stoffa soda e ampia; ma anche la nitida austerità giovanile – attentamente preservata come un valore fondante dalle scelte di chi lo fa – della tipologia. E allora, ecco all'assaggio nitida tensione d'agrumi, squisite nuance di frutta secca, delicato finale amarognolo: e tutti i presagi d'una grande, quanto fine, capacità evolutiva.

(Antonio Paolini)



GORGHI TONDI

Doc Sicilia Grillo Kheirè

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Tenuta Gorghi Tondi
Proprietà: Annamaria e Clara Sala
Enologo: Tonino Guzzo

Quando si incrociano le sorelle Sala la prima cosa che si pensa è al colore. Sono solari, colorate negli abiti e nei sorrisi. Così sono le loro etichette e così è l'immagine coordinata della loro azienda, molto siciliana. Lavorano in un posto incantato che è la "Riserva Naturale WWF del Lago Preola e Gorghi Tondi" a Mazara del Vallo: una serie di laghetti naturali di origine carsica circondano i vigneti, che crescono in un'oasi popolata da falchi di palude e germani reali. L'azienda ha sposato appieno questo regime di biodiversità, rendendosi a sua volta ecosostenibile - energia pulita e fabbisogno energetico auto-prodotto, con una chiara green attitude. I terreni sono tutti posti a un'altezza di venticinque metri sul livello del mare, molto fertili e tendenzialmente calcarei. E' stata la nonna Dora a trasmettere la passione per la natura alle nipoti Annamaria e Clara che portano avanti una realtà che esiste da quattro generazioni. Ci sono diverse linee di prodotti. Il nostro focus è sul Grillo in purezza della linea Cru, il Kheirè che è una parola di origine greca che vuol dire "benvenuto". Nome azzeccatissimo per l'indole del vino: immediato, fresco, da bere nell'annata in corso - fa solo acciaio - dalla vena salina che richiama il territorio di provenienza, ma ha anche pesca bianca e un rimando ai fiori di campo. A tavola da provare con il pesce, ma anche con ricette vegetariane.

(Francesca Ciancio)



BUSSOLETTI

Ciliegiolo di Narni Igt Brecciaro

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Ciliegiolo
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 14,50
Azienda: Soc. Agricola Bussoletti Leonardo
Proprietà: Bussoletti Leonardo
Enologo: Francesco Bordini

Ricordo la prima volta che lo vidi 7-8 anni fa alla FIVI. Leonardo Bussoletti aveva lo stesso luccichio negli occhi di oggi, fiamma di passione mai assopita. Ora quel radioso sorriso è diventato più sicuro mentre ci mostra la nuova cantina (in vigna piove). La terminerà entro l'anno, ma, già funzionante, ci farà la sua prima vendemmia. Uno studio accurato per un basso impatto ambientale, in linea con un approccio biologico e sostenibile, senza dimenticare il bello stile. Bussoletti è anche appassionato d'arte, si è pure impegnato a restaurare un affresco all'anno delle 33 lunette del chiostro cinquecentesco del monastero agostiniano di Narni. Nella cantina del convento riposano le sue vecchie annate, nella pace di questo luogo mistico. In effetti bere una sua bottiglia di Metodo Classico (Grechetto, verrà commercializzata per la prima volta quest'anno l'annata 2013) in quest'atmosfera fuori dal tempo, acuisce i sensi. Ma Leonardo ha il Ciliegiolo nel sangue, tanto da aver fondato l'Associazione Produttori di Ciliegiolo di Narni, tanto da aver lanciato la manifestazione Ciliegiolo d'Italia per far conoscere questo vitigno contemporaneo, leggero e fragrante. A 11 anni dalla fondazione aziendale, Bussoletti continua a puntarci (gli dedica i 2/3 delle bottiglie ricavate da 9 ettari su terreni argilloso-calcarei). Il Brecciaro '17 ne è un'interpretazione, strutturata ma fine e godibile nel lungo sorso.

(Alessandra Piubello)



SPERI

Doc Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Rondinella e altre varietà autoctone
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Speri Viticoltori
Proprietà: famiglia Speri
Enologo: Alberto Speri

Descrivere un'azienda del calibro di Speri è impresa allo stesso tempo semplice e complicata. Semplice perché la storia di una famiglia che inizia la sua attività vitivinicola nel 1874 offre un sacco di spunti, chiavi di lettura e prospettive possibili. Difficile per lo stesso motivo, in quanto una così golosa possibilità certo non è sfuggita a tanti narratori prima di noi, che hanno in pratica prosciugato il mare delle scelte originali possibili. Tant'è. Non ci sottraiamo ad una sintesi di massima di questo casato della Valpolicella, alla sua capacità pionieristica e allo stesso tempo innovatrice. Continuità, ovvio, forte radicamento al territorio, ci mancherebbe; ma allo stesso tempo anche innovazione e voglia di cambiare passo quando i tempi lo richiedono. Oggi Speri conta su 60 ettari a biologico per una produzione di 400.000 bottiglie e guarda al presente con scelte imprenditoriali ben precise. Il risultato è una gamma di cinque etichette (quelle classiche della valle) tutte dal carattere elegante. Ne fa parte anche il Valpolicella Ripasso Classico Superiore che è un vino vigoroso, costruito a partire dalla sua tradizionale vinificazione di "ripasso", appunto. Il 2016 al naso si caratterizza per un incrocio invitante tra aromi fruttati e toni speziati. In bocca, l'ingresso è molto morbido e caldo, e lo sviluppo è avvolgente con tannini particolarmente levigati e finale ampio e succoso.

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

WINE TIP your wine partner Compriamo Grandi Vini



COLOMBO CASCINA PASTORI

Doc Piemonte Pinot Nero Apertura

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Cascina Pastori Società Agricola
Proprietà: Antonio Colombo e Figli
Enologo: Riccardo Cotarella

Tutto inizia nel 2004 quando Antonio Colombo, cardiologo di fama internazionale con la passione per il vino, compra a Bubbio, nel cuore della langa astigiana, Cascina Pastori, una piccola azienda con una decina di ettari di vigneto. A Bubbio il vino pare si producesse sin dall'epoca romana, come testimoniano diverse epigrafi di quell'epoca e il ritrovamento di alcune anfore vinarie coeve. Subito dopo l'acquisto, Antonio Colombo con l'aiuto del figlio Andrea, realizza una nuova cantina, progettata in modo da poter lavorare per caduta e perfettamente integrata nel territorio, grazie anche all'uso di legno e altri materiali ecosostenibili. Intanto vengono ripristinati i vigneti, una decina di ettari per metà coltivati a Pinot Nero, per il resto a Moscato e Chardonnay. Ma è il Pinot Nero ad affascinare sia Antonio che Andrea, tanto che sono ben tre i vini prodotti utilizzando il vitigno in purezza: il Piemonte Doc "Apertura", il Piemonte Doc "Riserva Apertura Maxima" e il piacevolissimo spumante rosato metodo classico, Alta Langa Rosè DOCG "Silvi". Ottimi i vini della vendemmia 2015, in particolare l'Apertura: vino dal complesso profilo olfattivo dominato dai sentori di piccoli frutti di bosco (ribes e more in particolare), erbe balsamiche e viola mammola, è ben bilanciato nel sorso, tra la ricchezza succosa del frutto, tannini eleganti e levigati e un bel nerbo acido per un finale dolce e durevole.

(Massimo Lanza)



DIEVOLE

Docg Chianti Classico Novecento Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Società Agricola Dievole
Proprietà: famiglia Alejandro Bulgheroni
Enologo: Alberto Antonini, Giovanni Alberio

Magnate del petrolio con la passione per il vino che lo ha condotto ad investire in Argentina, Uruguay, Bordeaux e Italia, Alejandro Bulgheroni, tra i 1.000 uomini più ricchi del mondo secondo Forbes, ha costruito in Toscana un vero e proprio impero enoico, con roccaforti nei migliori terroir regionali. Dal Chianti Classico a Montalcino , passando per Bolgheri, dove in pochi anni il petroliere argentino ha messo insieme oltre 300 ettari a vigneto, divisi tra le aziende Dievole, Poggio Landi, Podere Brizio, Tenuta le Colonne e Tenuta Meraviglia. Aspettando un più che giustificato assestamento complessivo dei vini prodotti in areali così diversi, quelli che già hanno acquistato una fisionomia definita e qualitativamente significativa, sono senz'altro le etichette prodotte a Dievole nel Chianti Classico, che è, peraltro, il primo progetto realizzato in Toscana. Il Chianti Classico Riserva Novecento è un omaggio ai 900 anni di storia dell'uomo a Dievole (dove è documentata la presenza del lavoro dell'uomo dal 1090), celebrata con la prima vendemmia di questo vino nel 1990. Ottenuto da fermentazione in cemento, si affina in legno non tostato per 17 mesi. La versione 2015 possiede naso intenso di frutta rossa matura, cenni terrosi, ricordi di pietra focaia e note speziate. Al palato è un vino pieno, dallo sviluppo fragrante e ritmato, che rivela un tannino saporito e un finale in crescendo.



DRENGOT

Asprinio d'Aversa Brut Terramasca

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Asprinio
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Drengot
Proprietà: Alberto Verde
Enologo: Antonio Di Giovannantonio

Il ritorno alle radici a cura di un'azienda che praticamente non ne ha, se non nel cuore e nel pensiero, tanto è giovane. Alberto Verde ha creato infatti la sua Drengot da appena un paio di anni, ma partendo da memorie e tradizioni personali e di famiglia legate al ricordo di cantine di ben diverso peso e scopo, ma assolutamente significative per contenuti di storia e passione, come quella di suo nonno, il cui ricordo Verde cita espressamente tra le motivazioni della recentissima scelta imprenditoriale. Sintonica e parallela la decisione di resuscitare – ma con moderna e volitiva consapevolezza - un'uva territoriale allevata nella sua modalità più ancestrale: Asprinio d'Aversa dunque, ma tirato su con il sistema (di millenaria profondità) dell'alberata, ovvero della vite appoggiata in verticale, ricondotta alla sua dimensione originaria di rampicante, alto quanto decide la natura, o chi – in questo caso – la asseconda. Le alberate di Drengot sono alte 15 metri, e situate a 20 una dall'altra per non "coprirsi" e sottrarsi a vicenda il prezioso irraggiamento. Facile dunque capire costi e difficoltà d'azione, tradotti poi (inevitabilmente) nel prezzo di rango della bottiglia. Rimeritato però, oltre che dalla eroicità e rarità di un prodotto quasi unico, dalla sua stamina fatta di tensione, frutto elegante, agrume e incisive note esotiche, per un sorso di nitida personalità e lunghezza.

(Antonio Paolini)



DOS ALMAS

Casablanca Valley Brut

Vendemmia: -
Uvaggio: Chardonnay, Moscatel
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Dos Almas
Proprietà: famiglia Zonin
Enologo: Stefano Ferrante

È l'ultima tessera del mosaico enoico di Zonin 1821 che già comprende nove tenute in Italia e una negli Stati Uniti. Dos Almas, con un obbiettivo produttivo da 600.000 bottiglie in tre anni, si trova in Cile ed è l'espressione di tre diverse zone di questa area del cosiddetto Nuovo Mondo enoico, con una selezione di vini scelti dal gruppo italiano insieme alla famiglia Vial. I vini provengono dalle più significative aree di produzione cilena. Dalla zona di Colchagua, a sud di Santiago, il Carmenere Reserva Colchagua, il Cabernet Sauvignon Reserva Colchagua; nella zona di Casablanca, a ovest di Santiago e verso l'Oceano Pacifico, vengono prodotti il Sauvignon Blanc Reserva Casablanca, il Pinot Noir Gran Reserva Casablanca e lo Sparkling Brut; infine, dall'area di Maipo, arrivano il Cabernet Sauvignon Gran Reserva Maipo e il Gran Reserva Maipo. Ottenuto da un blend di Chardonnay e Moscatel, il Casablanca Valley Brut è un metodo Charmat, prodotto in un'areale fresco, che gode anche del benefico influsso oceanico. Il suo aspetto è contraddistinto da un colore giallo paglierino brillante e da un perlage continuo, che precedono profumi di fiori gialli e cenni speziati, ben assecondati da note di pan-brioche e pasticceria. In bocca, l'attacco è morbido ed immediato con il residuo zuccherino a contrastare una buona dose di sapidità, che ne rende il sorso agile e piacevolmente fragrante.

I VINI DI WINENEWS

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



PODERI COLLA

Docg Barbaresco Roncaglie

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Poderi Colla
Proprietà: Tino e Federica Colla
Enologo: Pietro Colla

Quanta storia alle spalle dei Poderi Colla. Più di trecento anni, tutti dedicati ai vini piemontesi. E non solo a quelli che oggi chiamiamo i cru del Nebbiolo, ma anche a vini semplici come i Rosatelli o ai Moscatelli e al Vermouth, un vino che deve tanto all'impegno della famiglia Colla e che molto ha dato a quest'ultima. Per non parlare di cosa questo cognome ha significato per il Metodo Classico e per la Gancia. Si potrebbe star dunque delle ore a parlare con le generazioni che continuano a susseguirsi. Non solo per apprendere la storia dei Colla, ma per capire l'evoluzione del mondo del vino. Oggi al comando ci sono Tino, suo figlio Pietro e la nipote Federica con una data di inizio ufficiale che è il 1994. Le tre proprietà di famiglia sono in località emblematiche del territorio: Cascine Drago a San Rocco Seno d'Elvio di Alba, Tenuta Roncaglia a Barbaresco e Dardi Le Rose a Bussia di Monforte d'Alba. A queste tre tenute a fine 2016 si è aggiunto il Bricco Bompè a Madonna di Como, dove è stata trasferita la cantina di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento. Tra le molte etichette prodotte scegliamo il Roncaglie, il cru di Barbaresco, con viti risalenti anche agli anni '70. Molto classico nei suoi profumi di mora e sottobosco, ma anche di rosa e mammola. Annata piuttosto elegante che asseconda bene i tannini, piacevole da bere già da adesso, ma bel potenziale di invecchiamento.

(Francesca Ciancio)



SALCHETO

Toscana Igt Rosato Obvius

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Mammolo, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Agricola Salcheto
Proprietà: Società Lavinia
Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

Non è più una novità, eppure continua ad essere uno dei progetti vitivinicoli più originali di Montepulciano e d'Italia. Salcheto ha costruito un'organizzazione aziendale che guarda con attenzione maniacale alla sostenibilità ambientale. Tutta la struttura produttiva è un modello di efficienza e innovazione su questo fronte, nulla è lasciato al caso e anche il vigneto, che si estende per 50 ettari, viene interamente gestito secondo parametri di salvaguardia ambientale, a partire dalla certificazione biologica. Una cantina che merita una visita, per questo incredibile lavoro, capace di trovare il suo obbiettivo anche là dove proprio non te lo aspetteresti e che va a braccetto con una qualità in bottiglia significativa, spalmata su una produzione complessiva di 300.000 bottiglie annue. La cifra stilistica dei rossi della casa, dai più semplici a quelli più complessi e ricercati, è la finezza, il sapore e la grande bevibilità. Vini digeribili che richiamano i tratti del terroir d'origine in maniera nuova, dinamica e sensibile con una cifra rintracciabile anche nelle etichette più "mainstream", come il rosato oggetto del nostro assaggio. L'Obvius Rosato 2017 ha colore che richiama il velo di cipolla, profumi floreali con note di pietra focaia e cenni appena speziati. In bocca, trionfa la fragranza e il sapore in un sorso pieno e ritmato, d'immediata piacevolezza ma non per questo banale.



MASCIULLO

Salento Igt Susumaniello

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Susumaniello
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Masseria Masciullo
Proprietà: famiglia Zullo-Dimaglie
Enologo: Mariarita e Alessandro Zullo

Piano piano sono diventati grandi: anche se, a dirla tutta, non è che prima fossero proprio tanto piccoli! È indubbio però che al di là della superficie viticola, corrispondente comunque a quarantacinque ettari (di circa cento complessivi), tutto il resto è venuto gradualmente: dopo l'acquisto della tenuta, risalente al 1996, e con la ristrutturazione dei vecchi spazi comuni coperti e il ripensamento qualitativo dei vigneti, oggi fra l'altro condotti ufficialmente sotto l'egida del biologico. Siamo in una cantina sorta dalle stalle di una vecchia masseria del Brindisino (datata diciassettesimo secolo) grazie allo spirito imprenditoriale, ma soprattutto appassionato, della famiglia Zullo-Dimaglie: che ancora la conduce dopo aver provveduto anche alla costruzione di un impianto di vinificazione, operativo dall'annata 2015, con papà Luciano a fungere da agronomo e Mariarita e Alessandro in cantina. Alto Salento, quindi, con prevalenza di Negroamaro e di altre uve autoctone, a parte la divagazione pur discreta dello Chardonnay: unica variante internazionale rispetto alle uve di proprietà, di cui una cospicua parte viene conferita anche ad altri imbottigliatori. Questo Susumaniello, rosso dal solido recupero territoriale, muove al naso floreale, speziato e delicatamente erbaceo, con rimandi fruttati alla prugna e alla visciola. In bocca risulta fresco e dalla gradevole nota tannica.

(Fabio Turchetti)



ADAMI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo Dry Vigneto Giardino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Adami
Proprietà: Armando e Franco Adami
Enologo: Franco Adami

Inizia nel 1920 la storia dell'azienda Adami, con Abele che decise di concentrarsi sulle vigne e la vinificazione. Il figlio Adriano continuò l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco al mercato locale. Negli anni Ottanta del Novecento, il cerchio si chiude con la terza generazione: freschi enologi, Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione e la tecnica. Nasce un moderno impianto di vinificazione e spumantizzazione, il brand conquista nuovi mercati. Adami produce oggi 750.000 bottiglie con uve provenienti da 50 ettari di vigneto, 12 dei quali a conduzione diretta, gli altri allevati da viticoltori legati storicamente all'azienda. Vigneto Giardino, di proprietà della famiglia Adami dal 1920, è probabilmente il migliore appezzamento non solo dell'azienda ma di tutta la zona di Colbertaldo di Vidor. Un luogo capace di produrre Prosecco fruttati, leggeri e naturalmente eleganti dall'impronta ben leggibile. Il Valdobbiadene Dry da qui ottenuto, nella versione 2017, è spumante dall'importante residuo zuccherino, superbo come aperitivo ma anche piacevole a fine pasto. Giallo paglierino, dalla spuma fitta, al naso esprime note fresche di mela gialla, pesca, fiori di glicine e d'acacia. Un profilo olfattivo che accompagna ad un assaggio intenso nei ricordi di frutta, di consistente ampiezza, morbido e fragrante.

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica
e.on



CUSUMANO

Doc Sicilia Rosso Vigneto Sotto Le Case
Tenuta Presti e Pegni Noà

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Cusumano
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco, Giuseppe Clemente

Stile moderno e market-oriented, capace però di non dimenticare le sue radici, contraddistinto da etichette eterogenee, ma fortemente capaci di evocare mediterraneità enoica: questa in sintesi la ricetta di Cusumano. Realtà che è riuscita, nel breve spazio di venti anni scarsi, ad affermarsi come una delle più importanti cantine della Sicilia e di tutto il Sud Italia. Oggi sono oltre 500 gli ettari vitati, distribuiti in aree geografiche differenti, da Ficuzza nel palermitano fino a San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da Monte Pietroso ad Alta Mora lungo le pendici dell'Etna, da Monreale a Pachino, con quest'ultimo areale dove si trova il fulcro produttivo aziendale. Dal 2000, anno di fondazione della cantina fino ad oggi, con una produzione che si attesta su una media di 2.500.000 di bottiglie annue, quella dei fratelli Diego e Alberto Cusumano è probabilmente l'impresa vitivinicola che, più di qualunque altra, almeno nel meridione nazionale, è andata incontro ad una così rapida crescita qualitativa e quantitativa. Il Noà, oggetto del nostro assaggio, nasce nei vigneti di Tenuta Presti e Pegni, nei pressi di Alcamo ed è ottenuto da un mix di Nero d'Avola, Merlot e Cabernet Sauvignon. Affinata per 12 mesi in legno piccolo, la versione 2016 ha profumi di ciliegia e mora, spezie e cioccolato. In bocca risulta vino caldo e avvolgente, dallo sviluppo morbido e dal finale persistente.



CASALE MARCHESE

Docg Frascati Superiore Quarto Marchese

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Bellone, Bombino
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Casale Marchese
Proprietà: Alessandro e Ferdinando Carletti
Enologo: Paolo Peira

La Storia: quella con la s maiuscola, sì. La stessa dove gli uomini si mescolano a tempi secolari, a vicende stratificate, all'arte, alla religione, all'economia, all'agricoltura (oltre che al vino, ovviamente). Raccontare di Casale Marchese significa, senza esagerazione alcuna, non sapere bene da dove iniziare. Sarà innanzitutto per la sua vicinanza alla Capitale, oppure per il fatto che la struttura aziendale (risalente al Settecento) si fonda anche su due antiche cisterne d'epoca romana: se poi non bastasse tutto ciò, si potrebbe ricordare la citazione del Casale già in una bolla di Bonifacio VIII, risalente al 1301, come parte del feudo della famiglia Annibaldi. Anche la famiglia Carletti, attuale titolare dell'azienda che gestisce ormai da oltre due secoli, si pregia di avere tra i suoi avi due cardinali, Ludovico e Clemente Micara, appartenuti al diciannovesimo e al ventesimo secolo (al secondo dei quali è stata anche dedicata una delle etichette della produzione, il Clemens). Nel vigneto dominano le uve più classiche della zona: dal Trebbiano alla Malvasia, dal Bombino al Bellone, ferma restando qualche divagazione alloctona fatta di Chardonnay, Cabernet o Merlot. Il Quarto Marchese è un Frascati al suo esordio: paglierino alla vista, dopo sei mesi in acciaio vede tocchi agrumati, di fieno e fiori di campo, con bel percorso anche al palato, sapido e di buona persistenza.

(Fabio Turchetti)

ZOOM



SILVIAROSA, ZAFFERANO

STRADA PROV.LE RIPA-OPI, 1 - FEGNANO ALTO (AQ)
Tel: +39 0862 86168
Sito Web: silviarosa.it

Lo zafferano SilviaRosa nasce sulle montagne aquilane in Abruzzo. Ad un'altitudine che varia tra i 750 e i 1.000 metri, particolari condizioni climatiche favoriscono da oltre cinque secoli la coltivazione della migliore qualità di questo raffinato ingrediente. Fin dall'antichità, lo Zafferano è stato considerato una spezia dalle proprietà quasi magiche e soprannaturali; il nome stesso "za'faran" (in persiano: chioma degli angeli), ne indica il colore giallo ma è anche sinonimo di luce, oro, illuminazione e saggezza rivelata. Usato per colorare gli abiti, ma anche come profumo, oggi è soprattutto utilizzato tra i fornelli, dove in mille abbinamenti mette in evidenza la sua eleganza e il suo particolare ed inconfondibile aroma. Elemento naturale perfetto, è ingrediente segreto e prezioso a disposizione dello chef per elevare le proprie ricette ad un livello superiore. Soprattutto nei primi trova il suo terreno d'elezione, dai risotti alle paste di varia taglia, conditi con verdure o carni.

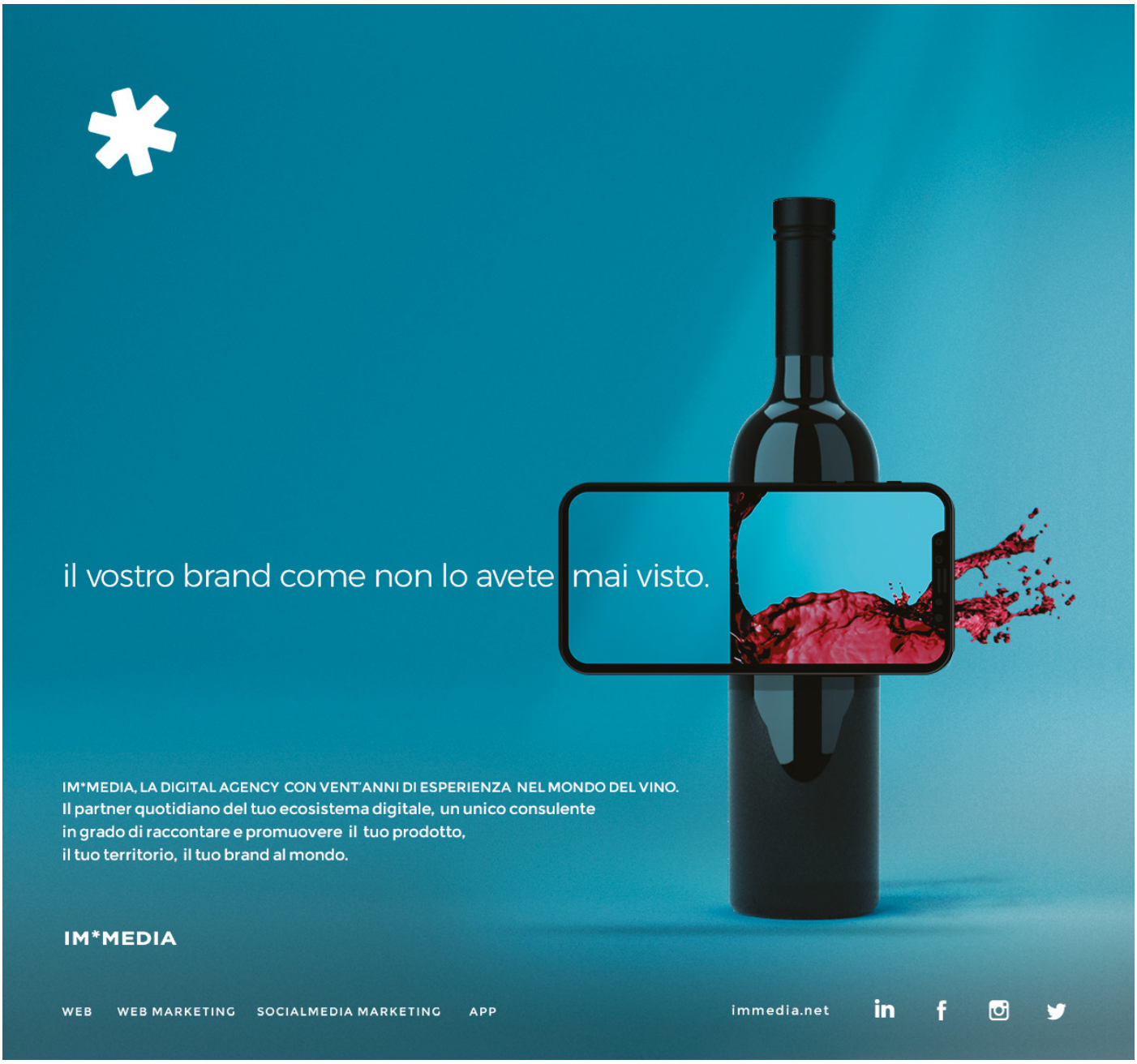
RISTORANTE



1500 - VIGILIUS MOUNTAIN RESORT

MONTE SAN VIGILIO - LANA (BZ)
Tel: +39 0473 556 600
Sito Web: ristorante-1500

Costruito nel 2003 su un vecchio rifugio del 1912, a 1.500 metri salendo verso Monte Vigilio, il Vigilius Mountain Resort si trova a pochi chilometri da Merano in provincia di Bolzano. Un luogo suggestivo, fin dal piccolo viaggio che occorre fare per raggiungerlo: bisogna lasciare la macchina a Lana e prendere la funivia. Nessuna macchina, dunque, solo gli ospiti dell'hotel e il suo personale, per un'atmosfera del tutto particolare. Si tratta di una realizzazione voluta in questa forma dal suo patron Ulrich Ladurner che mette insieme una spa, un'area fitness, un hotel a cinque stelle e un'offerta gastronomica articolata in tre alternative: due più informali, la Taverna e la Stube Ida, e una decisamente gourmet, il Ristorante 1500, guidato dallo chef Filippo Zoncato. La sua cucina si basa sull'assoluta esaltazione delle materie prime, delle ricette tradizionali italiane e internazionali rivisitate, con un giusto omaggio alla montagna interpretato dalle erbe selvatiche dell'Alto Adige che non mancano mai nei suoi piatti.



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: © Adami

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