

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 58 - Dal 14 al 20 Luglio 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 14 AL 20 LUGLIO 2019

Pol Roger

Château de Beaucastel

Château Quintus

Antinori

Torres

Vega Sicilia

Joseph Drouhin

Mouton Rothschild

Vega Sicilia

Tenuta San Guido

Egon Müller

W. & J. Graham's & C.º

Famille Hugel

Warre's

Zoom: Ca' Negra, Manzo Wagyu

Ristorante: Da Vittorio – Brusaporto (BG)



POL ROGER

Aoc Champagne Sir Winston Churchill

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 280,00

Azienda: [Pol Roger](#)

Proprietà: famiglia De Billy

Enologo: Dominique Petit

CHÂTEAU DE BEUCASTEL

Aoc Châteauneuf-du-Pape Blanc
Roussanne Vieilles Vignes

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Roussanne

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 210,00

Azienda: [Château de Beaucastel](#)

Proprietà: famiglia Perrin

Enologo: François Perrin

CHÂTEAU QUINTUS

Aoc Saint-Emilion Grand Cru

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Merlot Noir, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 39.000

Prezzo allo scaffale: € 160,00

Azienda: [Domaine Clarence Dillon](#)

Proprietà: famiglia Dillon

Enologo: Jean Philippe Masclef

ANTINORI

Toscana Igt Rosso Tignanello

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 350.000

Prezzo allo scaffale: € 77,00

Azienda: [Antinori nel Chianti Classico](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Sarebbe certamente soddisfatto Winston Churchill dell'onore di cui è stato fatto oggetto dalla Maison Pol Roger che, è fatto arcinoto, era la sua cantina di riferimento. E sarebbe altrettanto contento che, a distanza ormai di settantacinque anni dalla fine della Seconda Guerra Mondiale, Pol Roger resti il simbolo di una specie di "resistenza" eroica alla sete dei razziatori nazisti che, dal 1940, s'impadronirono, oltre che della Francia, anche dei suoi vini, ritrovati in abbondanza nei sancta sanctorum del regime dal "nido dell'aquila" sull'Obersalzberg al bunker della cancelleria di Berlino. Ma Churchill avrebbe sicuramente apprezzato e, probabilmente soprattutto, il risultato nel bicchiere della Cuveé 2008 che porta il suo nome: di straordinaria qualità, tanto per non fare inutili giri di parole. La abbiamo assaggiata a più riprese, al suo esordio in Italia e in altri confronti e, sempre, è uscita tra le migliori. Stiamo parlando di un'annata clamorosa per la Champagne nel suo complesso e quindi la concorrenza, come dire, è a dir poco spietata (Salon, Dom Perignon etc., tanto per intendersi). Ottenuto da un assemblaggio di Pinot Nero e Chardonnay, la cui percentuale è tenuta segreta dalla Maison, il Winston Churchill si affina sui lieviti per nove anni. E la versione 2008 sembra evocare il ritratto nel bicchiere dello statista inglese: semplicemente e superbamente imprevedibile.

La famiglia Perrin produce vino e lavora come négociant, occupando una posizione da leader in entrambe le attività. L'attuale assetto organizzativo aziendale è stata completata nel 1997 ed oggi produce vini provenienti da alcune delle denominazioni più famose della Valle del Rodano, tra cui Vacqueyras, Gigondas e Châteauneuf-du-Pape. Oltre alla proprietà di Château de Beaucastel, l'azienda possiede Miraval, in Provenza, La Vielle Ferme e il Domaine du Clo des Tourelles, nella Gigondas, coltivati prevalentemente a Grenache, Syrah, Cinsault e Mourvèdre. I vini rossi e rosati comprendono le denominazioni di Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône Villages e Tavel, ma anche Châteauneuf-du-Pape Blanc, da uve Roussanne, Grenache Blanc e Bourboulenc, nonché Côtes du Rhône Blanc, da Grenache Blanc, Viognier e Marsanne. La famiglia Perrin utilizza solo un approccio rigorosamente biologico e biodinamico nei suoi vigneti. Lo Châteauneuf-du-Pape Blanc Roussanne Vieilles Vignes 2016 è bianco paradigmatico dal punto vista stilistico e svela la particolare propensione dell'areale anche nella produzione bianchista, capace di mettere in fila tratti mediterranei e fragranze intense. Il naso rimanda a cenni di spezie dolci con lievi tocchi floreali e agrumati. In bocca, il sorso è scorrevole e saporito e dalla continua fragranza, che s'interrompe soltanto in chiusura, dove arrivano toni più caldi e dolci.

Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion, nelle Graves; Château Quintus a Saint-Émilion. Sono nomi e realtà produttive che hanno fatto la storia del bordolese. Tutti legati da un unico filo, che comincia a svolgersi nel 1935 quando il finanziere americano Clarence Dillon acquistò Château Haut-Brion, proseguendo, ad oggi, con il nipote principe Roberto di Lussemburgo che ha aperto il nuovo capitolo nella storia della Famiglia Dillon a Bordeaux. Sotto la sua guida, la famiglia ha recentemente creato il marchio d'eccellenza Clarendelle, il negozio di vini di qualità, La Cave du Château, il ristorante 2 stelle Michelin Le Clarence e la società di distribuzione di vini di qualità di Bordeaux, Clarence Dillon Wines. Il Principe Robert è inoltre un membro fondatore, nel consiglio e Presidente del Comitato culturale di "La Cité du Vin", la prima istituzione al mondo che celebra il patrimonio e la cultura del vino. I metodi di assemblaggio, vinificazione e affinamento di tutte le etichette di Domaine Clarence Dillon seguono lo stile rigoroso del Premier Cru: sono etichette di grande riconoscibilità, lontane dai vini del Médoc, corpulenti e marcati dal legno, ma sempre in grado di invecchiare per trent'anni e oltre. Tornando al bicchiere, il Saint-Emilion Grand Cru 2015, prodotto da Château Quintus, possiede profumi definiti, grande eleganza tannica e ancora un sorso giovanissimo.

Possiamo datare ad una decina di fa il momento temporale in cui la spinta propulsiva dei cosiddetti Supertuscan ha trovato il suo culmine, cominciando inevitabilmente, come accade per tutti i fenomeni in cui sono protagonisti gli uomini, a perdere la propria forza. Le ragioni sono molteplici e ci vorrebbe un libro a parte per metterle in fila con un minimo di efficacia. A noi quello che interessa è che in questo nuovo capitolo della storia dei vini toscani, alcune etichette di quella "tipologia" continuano a restare un baluardo. Certo, con i dovuti cambiamenti stilistici e con l'apporto di elementi anche esterni alla bottiglia, come per esempio la forza del marchio. Ma, tuttavia, ci sono e continuano ad essere protagonisti. Tra questi, che peraltro non sono moltissimi, un posto in prima fila spetta certamente al Tignanello. Il "bordolese" toscano per eccellenza (espressione di un uvaggio a base di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, con l'aggiunta, a partire dalla versione 1995, del Cabernet Franc) sembra infatti aver trovato proprio con le annate più recenti una nuova giovinezza. Il millesimo 2016, grandissimo nell'areale chiantigiano, offre un bagaglio olfattivo di chiara definizione che spazia tra i fiori e il frutto con precisi, quanto discreti, tocchi speziati. In bocca, il vino si distende con contrasto dolce-acido da manuale, concedendo sia pienezza che leggiadria nel sorso.



TORRES

Do Conca de Barberà Grans Muralles

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Garnacha, Monastrell, Querol, Cariñena, Garrò

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Sociedad Vinicola Miguel Torres](#)

Proprietà: famiglia Torres

Enologo: Josep Sabarich

Torres rappresenta senz'altro una delle realtà enoiche più importanti di Spagna e non solo. Fondata nel 1870 da Jaime Torres in Catalogna, ha saputo mantenere un legame con il proprio territorio d'origine e una contemporanea capacità di innovazione, qualità che l'hanno portata tra le aziende leader della vitivinicoltura mondiale. Da quasi 2.000 ettari di vigneto, Torres produce vini tra i più rappresentativi dell'enoologia spagnola, Priorat e Ribera del Duero in particolare, ma anche etichette aziendali che sono diventate delle vere e proprie icone a sé stanti. Il Conca de Barberà Grans Muralles è il vino aziendale ottenuto nella denominazione posta nel Sud della Catalogna, tra le province di Tarragona e Lleida. L'inconfondibile identità del Grans Muralles dipende molto dai vitigni di antica coltivazione utilizzati per realizzarlo. Un secolo dopo la piaga della fillossera, la famiglia Torres iniziò un recupero di varietà locali ritenute estinte, come la Garnacha tinta, Monastrell, Querol, Cariñena e Garrò, che oggi vanno a comporre il blend di questo vino. Affinata per 18 mesi in barrique, la versione 2014 ha profilo olfattivo in cui spicca un fruttato rigoglioso e toni di confettura, accompagnato da cenni speziati e tostati. In bocca, il vino ha un impatto dolce ma non manca anche di ritmo e fragranza, grazie ad una buon contributo acidico e ad una sapidità che ne caratterizza il sorso.

VEGA SICILIA

Do Toro Pintia

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Tinta de Toro

Bottiglie prodotte: 177.477

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Vega-Sicilia](#)

Proprietà: famiglia Álvarez

Enologo: Gonzalo Iturriaga de Juan

È la realtà viticola più nota di Spagna, profondamente legata alla zona di produzione dell'alta valle (Castiglia e León) del fiume Duero, a metà con il Portogallo dove invece lambisce la zona di produzione del Porto. Lo spartiacque può essere il 1982, anno del riconoscimento della denominazione Ribera del Duero e dell'acquisto di Vega Sicilia da parte della famiglia Álvarez, ma la Bodega produceva vino già da un secolo. Solo negli anni Novanta è arrivata la definitiva consacrazione, quando l'azienda si è data un'impronta più personale, che l'ha condotta ad un successo planetario. Vega Sicilia ha contribuito anche a risollevarne le sorti della zona di produzione del Toro dove, dalla cantina Bodegas Pintia acquisita nel 1998, viene prodotto il vino oggetto del nostro assaggio. Il Pintia 2014 è un Tinta de Toro (clone locale di Tempranillo) in purezza, affinato in legno piccolo di diversa provenienza (francese, americano e ungherese) per un anno. Al naso, i toni fruttati sono molto presenti sia quelli più maturi che quelli più fragranti con l'apporto del rovere presente nelle sensazioni di vaniglia e cioccolato e nei cenni affumicati. In bocca probabilmente dà il meglio di sé, affrancandosi in parte dalle impressioni olfattive, evidenzia un sorso bilanciato in cui la dolcezza si fonda con una freschezza acida piena, che restituisce un sorso articolato ma allo stesso tempo energico e vitale.

JOSEPH DROUHIN

Aoc Beaune Clos des Mouches Rouge

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Maison Joseph Drouhin](#)

Proprietà: famiglia Drouhin

Enologo: Jérôme Faure-Brac

L'azienda che porta il nome del suo fondatore, nasce a Beaune nel 1880. Da allora, le tre generazioni successive hanno consolidato la proprietà fino ad imporsi come una delle realtà più grandi, in termini di vigneti di proprietà, dell'intera Borgogna. La Maison infatti possiede appezzamenti in ogni zona della regione, per un'estensione complessiva di oltre 70 ettari coltivati in prevalenza con le preziose varietà locali, Chardonnay e Pinot Noir, più dei due terzi dei quali Premier e Grand Cru. La produzione comprende alcuni dei vini più blasonati di questo incredibile areale, come Clos des Mouches, Montrachet Marquis de Laguiche, Musigny, Clos de Vougeot e Corton-Charlemagne. L'azienda, sempre alla ricerca dell'espressione più autentica di ogni climat, è condotta in vigna a biologico e biodinamico. I vini di Joseph Drouhin sono ben leggibili, rivelando uno stile solido e definito, che, sia in giovane età che dopo decenni, determina vini puri e di grande equilibrio. Il Beaune Premier Cru Clos des Mouches deve il suo nome al fatto che nel Clos, in passato, si trovavano piccoli allevamenti di api da miele "mouches à miel". La versione 2012 al naso è dominato da note di fragola, lampone, mora, rifinite da cenni di pepe, tabacco, e sottobosco. La beva mantiene una continua fragranza, per un rosso di buon corpo, dal tannino lieve ma nervoso, che possiede un finale profondo e ben ritmato.

MOUTON ROTHSCHILD

Aoc Pauillac Le Petit Mouton

Vendemmia: 2004

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: [Chateau Mouton Rothschild](#)

Proprietà: famiglia Rothschild

Enologo: Philippe Dhalluin

Densa la storia di Château Mouton Rothschild, uno dei simboli del successo borghese. Nel 1853, il barone Nathaniel de Rothschild comprò, nel Medoc, nei pressi di Pauillac, Brane-Mouton e lo ribattezzò Mouton Rothschild. Nel 1922, il pronipote barone Philippe si prese in carico il destino della proprietà. Il suo "regno" fu marcato da uno spirito innovatore: costruzione del "Grand Chai" (cantina, nel 1926); acquisizione del vicino Cru Classé, Château d'Amailhac (1933), acquisizione di un'azienda di commercializzazione di vini oggi Barone Philippe de Rothschild S.A. e la creazione di Mouton Cadet; apertura del Museo dell'Arte Vinicola (1962); acquisizione dello Château Clerc Milon, altro Cru Classé (1970); riconoscimento ufficiale di Mouton Rothschild come Premier Cru (1973), l'unica modifica avvenuta fino ad oggi alla celeberrima classificazione del 1855; creazione del primo vino di qualità franco-californiano, Opus One, in partnership con Robert Mondavi (1979). Dalla morte di suo padre, fu la baronessa Philippine (1922-2014) a tenere le redini dell'impresa ed oggi è suo figlio Philippe Sereys de Rothschild a condurne le sorti. Le Petit Mouton è il "second vin" dello Château, che riesce comunque a toccare livelli qualitativi di eccellenza. Le Petit Mouton, prodotto a partire dall'annata 1993, è un Pauillac davvero paradigmatico, in grado di sorprendere per equilibrio, lunghezza e intensità.



VEGA SICILIA

Do Ribera del Duero Único

Vendemmia: 2005

Uvaggio: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 93.545

Prezzo allo scaffale: € 350,00

Azienda: [Vega-Sicilia](#)

Proprietà: famiglia Álvarez

Enologo: Gonzalo Iturriaga de Juan

TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2000

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 188.650

Prezzo allo scaffale: € 310,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Niccolò Incisa della Rocchetta

Enologo: Niccolò Incisa della Rocchetta

EGON MÜLLER

Mosel Prädikatswein Scharzhofberger
Riesling Auslese

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 540,00

Azienda: [Scharzhof](#)

Proprietà: Egon Müller

Enologo: Egon Müller

W. & J. GRAHAM'S & C.º

Single Harvest Tawny Port

Vendemmia: 1994

Uvaggio: Touriga Nacional, Touriga Franca,

Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Amarela

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [W. & J. Graham's & C.º](#)

Proprietà: famiglia Symington

Enologo: Charles Symington

Il Vega Sicilia Único. The king of wines, verrebbe da dire, visto che siamo in una terra monarchica da sempre. Uno dei vini più blasonati al mondo. Sulle spalle una storia che inizia quasi un secolo e mezzo fa, quando un eccentrico viticoltore, Don Eloy Lecanda y Chaves, decise d'ispirarsi ai vini di Bordeaux e di rompere con la tradizione dei vini spagnoli allora potenti, pesanti e ossidati. Un percorso lungo e non privo di travagli ha condotto Vega Sicilia all'attuale forma dell'Único, attraverso una rilettura del suo uvaggio, nel quale prima contavano di più Carménère, Malbec, Cabernet Sauvignon o addirittura il Pinot Nero, invece della Garnacha Tinta e del Trempranillo. Invecchia, di norma, per sette o otto anni in cantina, prima in barrique nuove assemblate sul posto, poi in legni più vecchi francesi. Il vino successivamente riposa in bottiglia ancora per due o tre anni prima della commercializzazione, che avviene quindi solo a dieci anni dalla vendemmia. Ma non è raro che il tutto possa accadere un po' prima o un po' dopo, dato che a decidere l'uscita del vino è soltanto l'enologo della Bodega, il solo a conoscere nel dettaglio le caratteristiche delle varie annate. La versione 2005 ha un bagaglio aromatico che spazia dalla prugna ai canditi, dalla rosa al cedro, dalle liquirizia al cioccolato. In bocca il sorso è generoso e rimanda a ricordi di erbe aromatiche e bacche di ginepro.

Dire che questo vino bolgherese è uno dei più luminosi e celebrati esempi delle potenzialità enologiche del nostro Paese può risultare ridondante, addirittura scontato. Ma è altrettanto evidente che nell'Italia enoica, per certi aspetti ancora caotica e contraddittoria, il Sassicaia resta uno dei cardini fondamentali ed è una delle pochissime etichette tricolore capaci di stare con i migliori del mondo, senza alcun timore reverenziale o di altra natura. Ecco allora il suo appeal rimanere decisamente intatto passando da un'annata all'altra (anche se non sono pochi coloro che considerano i Sassicaia degli anni '80 i più riusciti), con quel "quid" che fa davvero la differenza. È infatti uno di quei vini che mette tutti d'accordo: dal semplice frequentatore occasionale del mondo di Baccho alla critica, passando per i super appassionati. Il che non significa che si tratta di un prodotto "piacione", ma di un vino che, ribadiamo, come capita a pochissimi nel mondo, è riuscito a raggiungere una sua "oggettiva" bontà, leggibile dal profano come dall'esperto. E veniamo alla versione 2000, oggetto del nostro assaggio. Figlia di un'annata calda e, in qualche misura prima "messenger" di un clima in deciso mutamento, propone aromi di macchia mediterranea e un fruttato maturo con cenni di confettura. In bocca, esce la sua consueta finezza tannica e un incedere vivace, nonostante il passare del tempo.

Per Egon Müller la qualità dei suoi vini si fonda esclusivamente su vigneti gestiti in modo rigoroso, attraverso basse rese e la ricerca della maturità ideale. L'approccio alla vinificazione è tradizionale e minimalista, per esaltare il terroir, con il Riesling assoluto mattatore e con i vini sempre con un residuo zuccherino, nel rispetto della tradizione enologica più autentica della Mosella. Arriva dal famoso Cru Scharzhofberg, che sorge su un terreno ricco di ardesia (unico anche perché riesce a dare - con la sua materia prima - longevità ed eleganza ai vini), il Riesling oggetto del nostro assaggio, davvero una specie di "infanticidio" visto la propensione all'invecchiamento dei vini di Egon Müller. Un confronto con un Riesling di razza ancora giovane, ma già in grado di rivelare tutto il fascino delle vendemmie tardive (con inizio di attacco di Botrytis Cinerea). L'Auslese 2015 è prodotto in poche bottiglie e al naso evidenzia note di gelsomino, pesca bianca e un tocco di limone. Certo, l'evoluzione non si è quasi per nulla sviluppata e quindi non ci sono le suggestioni idrocarbure tipiche di questo vitigno, ma già la stratificazione aromatica primaria promette complessità futura. In bocca, la fusione della componente acida e di quella zuccherina è ancora da farsi, sono due elementi che per ora si contrappongono, dando però al sorso un contrasto davvero intrigante e freschissimo.

La Casa Graham's, fondata nel 1820, è attualmente di proprietà dei Symington, famiglia d'origine scozzese e residente ad Oporto da più di un secolo. Oggi, i membri della famiglia si dedicano a tempo pieno alla produzione e diffusione di questi grandissimi vini di Porto, occupandosi personalmente delle vigne, della vinificazione, del blending, dell'invecchiamento ed infine dell'esportazione in tutto il mondo, rimanendo quindi un'azienda squisitamente a conduzione familiare. È uno dei nomi di riferimento per la produzione di Porto e le sue etichette sono note per la loro particolare ricchezza e per la notevole longevità. La famiglia Symington ha acquisito la società dalla famiglia Graham nel 1970. Il Single Harvest Tawny Port 1994 conferma l'affidabilità qualitativa di questi straordinari vini, ormai più che secolare. Questa annata è stata eccezionale nel Douro, acclamato per aver prodotto uno dei migliori Porto Vintage del XX Secolo. Si presenta di un bel colore ruggine brillante, evidenziando al naso un articolato ventaglio di aromi tra cui spiccano le caratteristiche note di frutta matura e secca ammorbiditi dalla maturazione accanto a cenni iodati e speziati, ricordi di rosa, miele, fichi e tocchi tostati. In bocca è bilanciato, ricco ma al contempo vivace, succoso e denso, chiude con una persistente nota di frutta rossa in confettura rifinita da nuance di torrefazione e cacao.



FAMILLE HUGEL

Gewürztraminer Vendange Tardive

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: **Hugel & Fils**

Proprietà: famiglia Hugel

Enologo: famiglia Hugel

25 ettari di vigneto sono quelli a disposizione della famiglia Hugel, tutti nel comprensorio del comune alsaziano di Riquewihr, noto sin dal Medioevo per la produzione di vini di grande eleganza. Fu Hans-Ulrich Hugel, nel 1639, ad iniziare la dinastia, una delle più antiche del mondo, di questi vignaioli, che anche oggi mantiene la gestione della cantina. Nella seconda metà del Ventesimo secolo, Jean Hugel ha svolto un ruolo di primo piano in Alsazia, reintroducendo i vini da vendemmia tardiva, tanto che il disciplinare del 1984 dei "Vendage Tardive" e "Sélection de Grains Nobles" è detto anche "legge di Hugel". Benché l'azienda disponga di vigneti per la metà classificati Grand Cru, non utilizza la denominazione Grand Cru Alsace in nessuno dei suoi vini. Altra particolarità è il fatto che, nonostante Hugel sia stato un pioniere dei vini dolci dell'Alsazia, solo i vini chiaramente contrassegnati come ottenuti da vendemmia tardiva sono caratterizzati da zuccheri residui. A quest'ultimo gruppo appartiene evidentemente il Gewürztraminer Vendange Tardive 2010 con il quale Hugel dimostra ancora una volta di essere leader in Alsazia, per ciò che riguarda le vendemmie tardive. Al naso, sentori fruttati si uniscono a toni agrumati, alla pietra focaia, all'ananas, all'albicocca e al miele. Concentrato e succoso al palato, è caratterizzato da una lunga persistenza e da un finale in crescendo.

WARRE'S

Do Porto Vintage Port

Vendemmia: 1977

Uvaggio: blend di vitigni da Porto

Bottiglie prodotte: n.d.

Prezzo allo scaffale: € 176,00

Azienda: **Warre's**

Proprietà: famiglia Symington

Enologo: famiglia Symington

Fondata nel 1670, Warre's è la prima e più antica compagnia britannica stabilitasi in Portogallo, tant'è che il nome Warre è sinonimo della storia degli inglesi a Porto. Andrew James Symington arrivato a Porto nel 1882, divenne partner di Warre & Co nel 1905. Nel 1912, George A. Warre e lo stesso Andrew James Symington iniziarono una collaborazione produttiva che durò fino al 1961, quando i Symingtons divennero gli unici proprietari dell'azienda. Warre's continua ad essere famoso per i suoi Porto Vintage, una reputazione che ha avuto inizio con i suoi Vintage dell'Ottocento e Primo Novecento. Questo prestigio ha continuato ad essere riconosciuto anche nel XXI secolo, con le eccezionali annate 2000, 2007, 2011 e 2016. La materia prima arriva dagli areali di Quinta da Cavadinha nella Valle del Pinhão, Quinta do Retiro, Quinta da Telhada, Quinta do Alvito e Quinta das Netas. La cifra stilistica è ben riconoscibile e privilegia florealità e freschezza. Benché qualcuno ritenga che l'annata 1977 sia un po' sopravvalutata, il Vintage Port di questo millesimo di Warre's ci è sembrato decisamente splendido. A partire da un articolato bagaglio aromatico che alterna frutta secca a frutta candita, cenni di iodio a tocchi di cannella e cioccolato, ricordi floreali a toni agrumati. In bocca, predomina la fragranza che conduce un sorso pieno ma mai eccessivo dal finale addirittura saporito.

ZOOM



TENUTA CA' NEGRA, MANZO WAGYU

VIA CA' NEGRA, 2759 - LOREO (RO)

Tel: +39 042 6669473

Sito Web: www.canegra.com

Wagyu non è Kobe. Wagyu significa "bovino giapponese", è quindi la razza del bovino giapponese. I bovini Wagyu hanno genetiche diverse e la carne di Kobe non è altro che un bovino nato, allevato e macellato nella prefettura di Hyogo - dove si trova la città di Kobe - la cui carcassa ha precise caratteristiche (peso, colore della carne, colore del grasso, livello di marmorizzazione). In comune Wagyu e Kobe hanno una classificazione che misura il livello di grasso intramuscolare della carne. Le razze Wagyu, patrimonio nazionale giapponese, hanno dimensioni ridotte e crescita lenta e le loro carni sono fra le più pregiate al mondo, grazie al loro elevato grado di mazzatura. La particolare composizione chimica della Wagyu permette poi di ricavare anche dall'anteriore i tagli a cottura rapida che nelle altre razze si ottengono dal posteriore. Ca' Negra ne è produttore dal 2009, fra i primi in Italia, seguendo i metodi giapponesi tradizionali avvalendosi della consulenza di un esperto giapponese.

RISTORANTE



DA VITTORIO

VIA CANTALUPO, 17 - BRUSAPORTO (BG)

Tel: +39 035 680849

Sito Web: www.davittorio.com

Da Vittorio è uno tra i ristoranti d'eccellenza assoluta della scena italiana, trisstellato Michelin. Il concetto "tradizione lombarda e genio creativo" ben rappresenta il filo conduttore dei menù che i fratelli Cerea aggiornano e rivoluzionano insieme al divenire del mercato e delle stagioni. Le materie prime sono ineccepibili: scampi di Mazara del Vallo, carni piemontesi, funghi nostrani, tartufi d'Alba e una quantità di altri ingredienti che viaggiano ogni giorno dai luoghi di origine al ristorante. Qui, l'evoluzione della cultura in cucina ha portato alla conoscenza approfondita e perfetta delle materie prime, alla scelta di tecniche ricercate ed al rigore assoluto nella manipolazione. Libertà negli accostamenti, piccoli tocchi di colore e vivacità dei sapori creano contrasti che si incontrano fisicamente in un crescendo di armonia del gusto. Specialità da non perdere, solo per fare alcuni esempi, sono: l'uovo all'uovo, il moro antartico con crema di wasabi gratinata e "L'amore".



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: © Primum Familiae Vini - Maison Joseph Drouhin

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



L'innovazione in viticolum