

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 63 - Dal 18 al 24 Agosto 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 18 AL 24 AGOSTO 2019

Tenuta Castelbuono
Ermes Pavese
Baglio del Cristo di Campobello
Müller Catoir
Petra
St. Michael-Eppan
Ferrandes
Dufouleur Frères
Ornellaia
Contini
Planeta
Madrevite
Rare Champagne
Scagliola

Zoom: Pasticceria Taddeucci, Buccellato Lucchese alle Noci
Ristorante: Mediterraneum - Milano





TENUTA CASTELBUONO

Docg Montefalco Sagrantino Carapace

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Tenute Lunelli](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Luca D'Attona, Luca Capaldini



ERMES PAVESE

Dop Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Prié Blanc

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Erme Pavese](#)

Proprietà: Erme Pavese

Enologo: staff tecnico aziendale



BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

Doc Sicilia Syrah Lusera

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 11.725

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Baglio del Cristo di Campobello](#)

Proprietà: famiglia Bonetta

Enologo: Riccardo Cotarella



MÜLLER CATOIR

Vdp.Ortswein Haardt Riesling Trocken

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Weingut Müller Catoir](#)

Proprietà: famiglia Catoir

Enologo: Philip Heinrich Catoir

La Tenuta di Castelbuono è la dependance ombra fortemente voluta dalla famiglia Lunelli, che non contenta di trionfare come griffe di riferimento della spumantistica italiana, pare voglia fare la "voce grossa" anche nelle zone rossiste più importanti del Bel Paese (possiede anche Tenuta Podernovo in Toscana). L'azienda con sede nei pressi di Bevagna, nel cuore dell'areale di Montefalco, conta su 32 ettari a vigneto condotti a biologico, per una produzione di 110.000 bottiglie. Naturalmente si punta sui vitigni del territorio, Sagrantino in testa, vinificati in una delle più belle cantine d'Italia, il Carapace, struttura progettata da Arnaldo Pomodoro. Potente e muscolare ma al tempo stesso fine e bilanciato, il Montefalco Sagrantino Carapace colpisce proprio per queste caratteristiche non sempre facilmente rintracciabili in un vino solo, soprattutto quando abbiamo a che fare con il Sagrantino, vitigno generoso, ma al contempo ostico e difficilmente domabile. E invece il Carapace pare aver centrato un percorso virtuoso, presentandosi senza eccessi e con una silhouette complessiva da grande vino. La versione 2015, che matura 24 mesi in botte grande più 12 in bottiglia, ha naso ricco che passa dalla confettura di mirtillo al cioccolato, dal caffè ai fiori appassiti. La bocca è calda, morbida all'attacco, intensa, serrata e persistente, con finale che torna sui frutti rossi e la liquirizia.

Che meteorologicamente le cose siano sensibilmente cambiate, negli ultimi anni, è dato che ormai non teme più il rischio di essere smentito, anche per via degli aridi numeri di valenza statistica. Al di là dei motivi per cui tutto ciò abbia la sua principale ragion d'essere, che oggi investono esperti del settore, politici e amministratori vari sparsi per tutto il globo terracqueo, è oggettivo che la Valle d'Aosta sia stata messa in ginocchio, nel 2017, da una gelata che a metà aprile aveva giustamente generato il panico fra i viticoltori locali (e non solo). Non bastassero quindi le già difficili condizioni in cui si trovano ad operare quotidianamente i produttori della regione, impegnati fra terrazzamenti, vigneti dalla dislocazione improbabile ed escursioni termiche talvolta utilissime ma spesso anche imprevedibili, ad un certo punto i numerosi sforzi erano stati vanificati pure dall'inclemenza del cielo. Comprensibile quindi l'attesa di assaggiare i 2018 di Erme Pavese, solitamente tra i fiori all'occhiello dei vini della zona: frutto di una cantina da vent'anni sensibile ad un'eco-sostenibilità ambientale senza compromessi, e che ha fatto del Prié Blanc il baluardo di una viticoltura estrema. Ecco allora l'ultima annata del cosiddetto vino base: a ricordarci i tipici fiori bianchi, le note erbacee e una bocca delicata ma raffinata, equilibrata e di beva deliziosa.

(Fabio Turchetti)

Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, si trova in una porzione di Sicilia di grande fascino. Anche l'obiettivo di questo progetto enologico è altrettanto affascinante e, specie negli ultimi anni, ben colto, tanto da proiettare la cantina con sede a Campobello di Licata tra le realtà più significative del panorama enoico isolano. Si tratta di affermare il primato del territorio sul vitigno per produrre vini originali, capaci di raccontare al meglio i caratteri del luogo d'origine, quel quid in più che definisce la grandezza di un vino. Trenta ettari di vigna, per una produzione media di 300.000 bottiglie, nell'agrigentino, ad appena 8 chilometri dal mare, che non manca di inviare i suoi influssi benefici ai vigneti piantati su terreni profondi, calcarei e gessosi, tra i 230 e i 270 metri d'altezza. Una scommessa, tuttavia, vinta soprattutto quando parliamo di etichette ottenute da varietà locali (inutile nascondere il loro profondo influsso), ma che si rivela altrettanto intrigante quando ci si confronta con vini da vitigni internazionali. Come nel caso del Lusera 2016, Syrah in purezza, affinato per oltre un anno in legno piccolo. Il naso richiama note di ciliegia matura e di frutti di bosco altrettanto maturi, con spezie a rifinitura che esprimono tratti balsamici e poi pepati. In bocca, il vino è succoso, morbido e dalla progressione fragrante e serrata.

Sita ai piedi delle colline famose di Haardt, l'azienda è tra le più cariche di storia e blasone della pianura del Reno. Fondata al 1744, vede al lavoro la nona generazione impegnata sui 21 ettari di proprietà spalmati nelle principali zone, tra cui Haardter Bürgergarten, Herzog, Gimmeldinger Mandelgarten e Mussbacher Eselschaut. Un salto qualitativo ulteriore è arrivato dopo la messa a regime della tenuta di Nägelsfürst, ora centro di vinificazione. Lì nascono Riesling estremi, che spiccano sui competitori per un profilo capace di privilegiare asciuttezza e vigore, con fermentazioni lunghe, in acciaio, e tanta pulizia. Difficile peraltro trovare etichette targate Catoir con alti residui zuccherini. Come in questo vino, che pur sulla carta iscritto al livello base della scala qualitativa - equivalente di un village - non solo stupisce per freschezza giovanile, regola per i Riesling d'area, ma per personalità. Frutto di basse rese e vigne giovani di Haardt (sabbie in prevalenza), ha naso nutrito ed energico, che spazia tra note erbacee di timo, pesca bianca, lime. E in bocca - deludendo forse chi chiede perenni esplosioni e volume - è netto, profondo e chirurgico nella progressione salina che segna la beva, ribadendo poi gli aromi di pesca d'attacco e aprendosi su un cuore aromatico venato a sorpresa di rose appassite. Il finale è composto e sapido, dal netto timbro minerale.

(Antonio Paolini)



PETRA

Toscana Igt Ciliegiole Belvento

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Ciliegiole

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: **Petra**

Proprietà: Terra Moretti

Enologo: Giuseppe Caviola

ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Pinot Nero Sanct Valentin
Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: **Cantina San Michele Appiano**

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

FERRANDES

Doc Passito di Pantelleria Decennale

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: **Az. Agricola Salvatore Ferrandes**

Proprietà: Salvatore Ferrandes

Enologo: Salvatore Ferrandes

DUFOULEUR FRÈRES

Aoc Nuits Saint Georges

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Noir

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: **Chateau Dufouleur Frères**

Proprietà: Francois-Xavier e Marc

Dufouleur

Enologo: Marc Dufouleur

Un'uva dal consumo quotidiano ma dalle origini misteriose. Il Ciliegiole si è diffuso nel centro Italia partendo dalla Toscana secondo alcuni, introdotto dai pellegrini di ritorno dal Santuario di Santiago di Compostela secondo altri, autoctono e geneticamente legato al Sangiovese. In Terra Moretti è definito "un vino di mare" perché l'azienda con sede principale in Franciacorta, coltiva questo vitigno a Suvereto nella provincia di Livorno. La cantina Petra infatti è vicinissima tanto alle colline ferrose della Val di Cornia quanto alle spiagge del Mar Tirreno, con una sagoma riconoscibilissima grazie all'intervento dell'archistar Mario Botta. Un'azienda dall'impronta fortemente femminile, perché se è vero che è stato il patriarca Vittorio a comprare i cento ettari di vigna tra San Lorenzo e Campiglia Marittima, è Francesca Moretti ad aver dato un'anima a questo posto, facendone la sua seconda casa, insieme a quella franciacortina. Francesca di questo posto ama l'indole selvatica, la vicinanza forte con la natura. Questo Ciliegiole è franco come deve essere un vino così: colore violaceo e intenso, vivacità al naso e in bocca con prevalenza di ciliegia, piacevolmente equilibrato, senza un'acidità spiccata, ma con tannini morbidi. Una beva fresca - nel senso di qualche grado in meno nel servizio - ne fa un ottimo calice con piatti estivi come una panzanella o una caprese.

(Francesca Ciano)

San Michele Appiano, in attività dal 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, composta da 350 soci che, con il loro lavoro su 380 ettari di vigneto, forniscono una materia prima ineccepibile alla cantina situata alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.200.000 bottiglie. Si tratta di una realtà dalla connotazione decisamente bianchista e, soprattutto, il Sauvignon Sanct Valentin, per fare l'esempio più eclatante, è ormai una vera e propria icona. Ma come accade spesso a queste latitudini, non solo. Il lavoro di Hans Terzer, storico winemaker della cantina di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977, spazia anche sul versante rossista. Lagrein prima di tutto, Schiava e i classici vitigni internazionali, ma anche Pinot Nero, in una sfida più difficile e più intrigante. In Alto Adige il nobile vitigno francese è coltivato dal 1850 ed è chiamato Blauburgunder, mantenendo la sua fama di varietà esigente tanto in campagna quanto in cantina. È dal 1995 che per il Pinot Nero della linea Sanct Valentin vengono selezionate solo le vigne migliori e più vecchie (dai 10 ai 24 anni di età). La versione Riserva 2015, affinata in barrique e tonneau per un anno, al naso esprime belle note di piccoli frutti, viola, vaniglia tostata, rifinite da tocchi di sottobosco. In bocca, l'attacco è morbido e denso, ben bilanciato e dalla chiusura che torna sul frutto.

Vento. Tanto vento. Tutto l'anno, senza sosta. E caldo: siamo più vicino alla Tunisia che alla Sicilia. E mare, quello inesorabile che accerchia un'isola: che la forgia e ne detta i tempi. Ulivi, capperi e uva: prima da tavola, poi passa, infine vino. Passito. Di Pantelleria. Quello che si trova in tutto il mondo, famosissimo e dolcissimo. Si ricava dallo Zibibbo che cresce in una situazione pedo-climatica talmente estrema da diventare "Patrimonio Orale e Immateriale Unesco dell'Umanità" (prima pratica agricola nel mondo ad ottenerlo). Perché da tutto quel vento ci si deve riparare, quindi si scavano buche nel suolo vulcanico e ci si pianta la vite, che a quel punto ha solo i tralci a sbucare da terra. Le buche poi fungono anche da effetto serra per le radici anticipando il germogliamento e fanno da composte, grazie alle foglie secche che via via convogliano lì e fertilizzano il terreno. Di produttori sull'isola ce ne sono oltre 300. Questo lo fa Ferrandes: famiglia di origini spagnole, stanziali sull'isola dal 1600, dedita all'agricoltura da sempre. Salvatore inizia a vinificare negli anni 80 e prova e sbaglia e prova e sbaglia, fino ad affinare alla perfezione il suo metodo (naturale) per ottenere un passito maturo: mandorla, fichi, miele di castagno, caramello, arancia candita, erbe officinali, china, alloro, cacao. Menta su tutto. Una complessità magnetica di cui la bocca è un continuo rimando, aspro e vellutato. Pura lussuria.

Dufouleur è un cognome che a Nuits Saint Georges torna spesso: le prime notizie su questa famiglia di vignaioli risalgono addirittura al 1596, mentre una Maison Dufouleur risale a metà Ottocento, dando poi origine alla cantina Dufouleur Père et Fils, da cui negli anni Trenta del Novecento usciranno i tre fratelli fondatori di questa cantina. Adesso a condurla sono Francois-Xavier e Marc Dufouleur che negli ultimi tre lustri si sono dati molto da fare per modernizzare la cantina ed aumentare anche la produzione senza comunque perdere di vista l'idea di produrre vini che rappresentassero al meglio il terroir, della dozzina di denominazioni che etichettano con il loro marchio. Sebbene i due controllino l'azienda già dai primi anni del secondo millennio, l'anno della svolta è stato il 2012 quando Marc assume in prima persona la gestione agronomica ed enologica, sino allora affidata ad altri. La 2014 è generalmente considerata una buona annata per i rossi, nonostante la violenta grandinata di fine giugno che in qualche zona ha dimezzato la produzione, i Pinot Noir risultano eleganti e ben equilibrati tra acidità e frutto. Non è da meno questo Nuits Saint Georges dal colore brillante e vivo, profumi di frutti rossi e fiori spontanei e qualche rimando balsamico, fresco e ben bilanciato in bocca dove i tannini dolci e ben estratti legano perfettamente col frutto maturo al punto giusto.

(Massimo Lanza)



ORNELLAIA

Toscana Igt Rosso Le Volte dell'Ornellaia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 750.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Olga Fusari

Ornellaia è uno dei marchi che hanno reso Bolgheri una stella nel firmamento enologico toscano e non solo decretandone un successo, che oggi, appare scintillante. L'Ornellaia fu fondata nel 1981 da Lodovico Antinori. Nel 2002, Robert Mondavi, acquisisce l'azienda, cedendola successivamente alla Marchesi de' Frescobaldi, che attualmente, attraverso la società Tenute di Toscana, ne detiene la maggioranza. Le Volte dell'Ornellaia, oggetto del nostro assaggio, è il vino che occupa la base rossi della piramide qualitativa aziendale, unendo un'espressione mediterranea fatta di generosità aromatica e densità gustativa, che rispecchia, in piccolo, la filosofia produttiva generale di Ornellaia. Un vino per coloro che amano un sorso più spontaneo, senza bisogno di cerimonie. Vinificato in acciaio, questo blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese, viene affinato per 10 mesi in parte in barrique, usate in precedenza per Ornellaia e in parte in vasche di cemento. Un vino, uscito per la prima volta sul mercato con l'annata 1997, che compie 20 anni proprio con il millesimo 2017. Alla vista si presenta di un bel rosso rubino intenso e fitto. I profumi rimandano all'amarena e alla mora matura, arricchiti da cenni tostati e speziati. In bocca, lo sviluppo è dapprima morbido per poi farsi un po' più grintoso e serrato, fino ad una chiusura che rimanda ai frutti rossi e alle note boisée.

CONTINI

Doc Vernaccia di Oristano Flor

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Attilio Contini](#)

Proprietà: famiglia Contini

Enologo: staff tecnico aziendale

Diamo a Cesare quel che è di Cesare, senza assolutamente correre il rischio di essere sciovinisti, faziosi o campanilisti: in un'ipotetica lista dei migliori vini planetari da meditazione (da fine pasto, da aperitivo o da dessert che siano) la Vernaccia di Oristano non sfuggerà mai, almeno fra quelli secchi. Anzi, in alcuni casi sarà capace di metterne in fila parecchi, di Sherry o di altre tipologie cosiddette "ossidative". Per qualità indiscusse legate ad una sinergia impeccabile fra caratteri pedo-climatici, davvero invidiabili per vini come questi, e mano sapiente dell'uomo, almeno negli esempi più compiuti della denominazione: fra cui, ulteriore certezza acclarata che non teme smentite, ci sono i campioni di Contini, storica azienda di Cabras fondata nel 1898, oggi giunta alla quarta generazione. Ottenuti da vigneti situati fra le pendici del monte Arci, su terreni ricchi di ossidiana, il Sinis e la valle del Tirso: dove man mano si toccano suoli sabbiosi e argillosi soffiati dalla brezza, portatrice di aromi iodati e salmastri. Viti-gni autoctoni, senza deroghe: Vermentino, Cannonau, Nieddera e quel portento che è la Vernaccia, affinata con il contributo naturale della flor, atta a conferire l'indispensabile ossidazione controllata. Complessa, sapida e ampia, dai richiami alle nocciole, alle mandorle, al legno, al cedro e al mare. E, non ultimo, di persistenza infinita.

(Fabio Turchetti)

PLANETA

Doc Sicilia Menfi Didacus

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Aziende Agricole Planeta](#)

Proprietà: famiglia Planeta

Enologo: Alessio Planeta

Didacus è un vino, ma anche uno storytelling. L'etichetta è dedicata al patriarca Planeta, Diego, dai suoi figli e nipoti. Più che un omaggio, una sorta di chiusura del cerchio. Un ridare a chi ha dato moltissimo, non solo all'azienda stessa, ma all'intero mondo del vino siciliano "La viticoltura siciliana - racconta il viticoltore in una lettera che accompagna ognuna delle 6.600 bottiglie - aveva le scarpe strette, era indispensabile una spinta all'innovazione". Si riparte da uno Chardonnay, come era accaduto con i primi quattro ettari piantati nel 1985 a Menfi nella tenuta Ulmo proprio per scelta di Diego Planeta, soprannominato Didacus da bambino - confuso con Luciferus - perché piuttosto monello. Il super Chardonnay nasce dal vigneto storico con un'accurata selezione delle uve. Fermentazione in barrique per otto giorni e poi battonage tutte le settimane per sei mesi. 10 mesi di legno in tutto, tra nuovo e vecchio. Il resto in bottiglia. Del lontano fratello del 1994 - la prima bottiglia di Chardonnay targata Planeta - ha la stessa solarità, nel colore come nei sapori. Un vino dorato che sa di pesche e miele. Evidente la morbidezza che dona il legno, così come il substrato olfattivo di pietra focaia. Una beva grintosa, importante ma non di eccessivo peso. Un vino giustamente da occasioni importanti. Un vino- quercia come il suo patriarca.

(Francesca Ciancio)

MADREVITE

Doc Trasimeno Gamay C'Osa

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Gamay

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Madrevite](#)

Proprietà: Nicola Chiacchiurlo

Enologo: Emiliano Falsini

Madrevite è una piccola realtà produttiva sulle rive del lago umbro Trasimeno, che conta su 11 ettari di vigneto per una produzione di 25.000 bottiglie. La cantina, nata nel 2001, ha puntato decisamente sui vitigni locali Sangiovese, ma anche Gamay del Trasimeno, da non confondere con il Gamay di Borgogna utilizzato per il Beaujolais perché fu introdotto in Umbria nell'800 dai pastori sardi emigrati nel continente. Questa è la curiosa storia del Gamay del Trasimeno (dal 1972 denominazione Colli del Trasimeno Gamay): fu così identificato dalle vecchie generazioni come "Vigneto Francese" e assimilato, appunto, al vitigno del Beaujolais, anziché classificarlo correttamente come vitigno della famiglia della Granache, Grenache, Garnacha e dell'Alicante, nel solco di quella tradizione che lo ha visto protagonista in Italia come Cannonau in Sardegna, Uva Spagnola in Toscana, Tai Rosso in Veneto, Bordò nelle Marche. Un vitigno che, peraltro, meriterebbe una considerazione particolare, visto il marcato cambiamento climatico che interessa anche il Bel Paese, essendo note le sue capacità di resistere alla siccità. Il C'Osa 2017 di Madrevite ne è una versione decisamente interessante: è un grande rosso mediterraneo, che al naso evidenzia frutto rosso, rosa, spezie orientali e cenni di pietra focaia. In bocca, il sorso è agile, scattante, snello ma al contempo succoso e solido, dal finale profondo e in crescendo.



RARE CHAMPAGNE

Aoc Champagne Le Secret High Jewellery Edition

Vendemmia: 1997

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: su richiesta

Prezzo allo scaffale: € 180.000,00

Azienda: **Rare Champagne**

Proprietà: Groupe EPI

Enologo: Régis Camus

È lo champagne più prezioso al mondo (prodotto soltanto nelle annate 1976, 1979, 1985, 1988, 1990, 1998, 1999, 2002, 2007). Difficile stabilire se è il più buono dell'orbe terraqueo, paradigmatica dimostrazione di come il glamour più estremo possa impadronirsi completamente di un vino, affiancando mito a leggenda e a lusso sfrenato. A "battezzarlo" Maria Antonietta: a lei Pierre Heidsieck nel 1783 presentò lo Champagne che, pare, l'avrebbe conquistata. Nel 1885, per celebrare quell'evento, fu presentata la Cuvée du Centenaire, per la quale Pierre-Karl Fabergé, realizzò una bottiglia celloso d'oro e smalto. Nel 1976, per il suo primo Millésime, la Maison si rivolse a Van Cleef & Arpels, che realizzò una bottiglia d'oro, diamanti e lapislazzuli: fu allora che si decise di battezzarlo con il nome Rare. Oggi, affrancata dalla casa madre Heidsieck, la Maison Rare Champagne è uscita con la Cuvée Secret Haute Joaillerie millesimata 1997 (di cui esistono pochissimi esemplari realizzati su richiesta) ed elaborate da Régis Camus, storico Chef de Cave. Per decorare la bottiglia con un gioiello d'oro, diamanti e pietre preziose, ci si è rivolti a Mellerio, il più antico gioielliere del mondo. Ma per aggiudicarsi una bottiglia di questa Cuvée bisognerà investire fino a 180.000 euro, a seconda delle pietre preziose che l'adornano e che, evidentemente, possono essere conservate a bottiglia finita.



SCAGLIOLA

Docg Moscato d'Asti Volo di Farfalle

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: **Società Agricola Scagliola**

Proprietà: famiglia Scagliola

Enologo: Mario Scagliola

La prima versione in bottiglia è del 1989; prima era vendita di sfuso su mercati allora ben diversi. Con la reputazione crescente sono venute novità e acquisti: di vigna, ma anche di bestiame. Perché l'azienda, familiare, era a tutto tondo contadina. Con quella vena però tipica piemontese di visione artigiana del lavoro che ne è la forza. Oggi, 40 ettari a quota 320-380 e sede di vinificazione nel bric San Siro sono il plafond. E se la terza generazione aveva affiancato al Moscato, "rock star" bianca di Canelli, l'altra big di qui, la Barbera, la quarta, con Silvia e Giovanni, ha gestito lo sbarco degli internazionali Chardonnay, Cabernet e Pinot tra i territoriali Dolcetto, Cortese, Grignolino, Brachetto. Lo stile dei vini è semplice, performante, amorevole. E l'etichetta di questo, poi, narra in forma poetica, ma insieme realistica, quel che accade nei tre ettari (a varie esposizioni) delle vigne storiche di proprietà in vendemmia: il volo leggero di farfalle, quasi ad anticipare la sensazione floreale e lieve, ma intensissima nel "colore" aromatico venato di ricordi di vaniglia, salvia e melone bianco, del vino che verrà. Cremoso, delicato, il dolce nucleo di questo Asti è bilanciato in bocca da un'acidità misurata che vira su note più fresche (con le farfalle, la rugiada). Sorso delizioso in assoluto, in zona - il segreto di chi lo fa - è abbinato da dio a fette di pesca matura.

(Antonio Paolini)

ZOOM



TADDEUCCI, BUCCELLATO LUCCHESE ALLE NOCI

PIAZZA SAN MICHELE, 34 - LUCCA

Tel: +39 0583 494933

Sito Web: www.buccellatotaddeucci.it

Nel 1882 fu fondata la primaria e rinomata fabbrica pasticceria da Jacopo Taddeucci, un creativo fornaio lucchese, il quale confezionò un dolce che è poi entrato a far parte della cultura gastronomica lucchese e non solo, un prodotto di antiche origini: il Buccellato. Il Buccellato di Lucca è un tipico dolce che si degusta in qualsiasi periodo dell'anno. Nato dalla nobilitazione del pane è di colore marrone scuro e lucido, derivante dalla spennellatura di uno strato di zucchero e uovo. Sul lato superiore il Buccellato presenta un leggero taglio che ne facilita la lievitazione. All'interno presenta una pasta dolce e morbida ricca di uva passa e anici. Ma la storica Pasticceria lucchese Taddeucci ne produce anche una variante alle noci. Il Buccellato si prepara in diverse regioni italiane dove assume vari nomi e caratteristiche. In Sicilia è un dolce natalizio mentre in Calabria è un pane rituale; in Friuli si chiama "Perseghin", in Emilia è il "Bussiarei" mentre in Veneto ha il profumo di grappa.

RISTORANTE



MEDITERRANEUM

VIA UGO BASSI, 8 - MILANO

Tel: +39 02 23058577

Sito Web: mediterraneum.it

Il Mediterraneo di Milano è ristorante che omaggia i sapori e la tradizione mediterranea, proponendo il mangiare sano e gustoso attraverso ricette realizzate con ingredienti salutari, frutto di coltivazioni biologiche provenienti da tutta Italia. L'offerta valorizza le diverse tradizioni culinarie italiane e, per questo, nel ristorante sono state realizzate diverse aree, finalizzate ognuna a offrire una proposta diversa. C'è il forno a legna per la pizza gourmet cucinata solo con grani antichi dai maestri pizzaioli dell'Accademia Maestri Pizzaioli Gourmet di Napoli; la cucina gourmet dove gli Chef Gennaro Galasso e Mattia Duro propongono piatti espressi a base di pesce e carni selezionate; la teca dei vini, con vini e distillati selezionati tra i migliori produttori italiani e del mondo; l'American Bar, dove vengono preparati i distillati e i cocktail. Con l'obiettivo di valorizzare il gusto genuino, le diverse tradizioni culinarie delle regioni italiane e i loro contrasti, permettono di scoprire medi e piccoli produttori italiani.



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: © Müller Catoir

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

