N. 74

DAL 3 AL 9 NOVEMBRE 2019

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 74 - Dal 3 al 9 Novembre 2019 - Tiratura: 29.130 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 3 AL 9 NOVEMBRE 2019

*Villa Sandi*
*Fulvio Serni*
*Leone de Castris*
*Surrau*
*Cascina Castlèt*
*Begali*
*Borgo Magredo*
*Mirabella*
*Monterufoli*
*Statti*
*Cesarini Sforza*
*Felline*
*Sartori*
*Bruno Paillard*

*Zoom: Taccola, Liquore Sambuca*
*Ristorante: Locanda Le Tre Rane - Bagno a Ripoli (FI)*

# 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




## VILLA SANDI

Marca Trevigiana Igt Raboso Marinali

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Raboso
Bottiglie prodotte: 8.500
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Villa Sandi
Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato
Enologo: Stefano Gava

In un tempo, tutto sommato, breve, la famiglia Moretti Polegato è stata capace di costruire qualcosa d'importante nel mondo del vino tricolore, a partire dal recupero e dalla valorizzazione in chiave moderna di una realtà storica importantissima, simboleggiata dalla splendida villa che ne rappresenta l'emblema, identificando un marchio ormai celebre. La Villa, dunque, un significativo edificio seicentesco in stile palladiano, nel bel mezzo della Marca Trevigiana, come cuore pulsante di una realtà articolata, oltre 500 ettari a vigneto, per una produzione complessiva che supera i 5.000.000 di bottiglie, in costante ascesa quali-quantitativa e tra i riferimenti assoluti per chi ama le bollicine venete. Ma non solo. Interpretando a pieno la tradizione enologica veneta, l'azienda con sede a Crocetta del Montello, nel cuore dell'areale trevigiano, produce anche dei rossi: i Venezia Doc, Merlot e Cabernet, il Corpore Merlot in purezza, il Cabernet Filio e Il Marinali a base di uve Raboso. Quest'ultimo, oggetto del nostro assaggio nella versione 2012, si presenta di un bel rosso rubino brillante con qualche lampo granato, ad anticipare un naso che sa di viola, di marasca, di pepe nero e con qualche cenno erbaceo rinfrescante a chiudere l'olfatto. In bocca, il vino si sviluppa tonico e bilanciato con tannini piacevolmente nervosi, buona freschezza acida e finale che torna su note fruttate e speziate.




## FULVIO SERNI

Doc Bolgheri Rosso Acciderba

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Azienda Agricola Serni Fulvio
Proprietà: Serni Fulvio Luigi
Enologo: Laura Zuddas

Il numero di imbottigliatori dei vini del Bolgheri è aumentato in modo impressionante nel nuovo secolo, e fra le aziende ora presenti sul mercato con un prodotto di classe e autorità ci sono le cantine di Fulvio Serni Luigi, attualmente gestite, e molto bene, da Giorgio Serni, viticoltore alle Lame vicino alle Comete. La proprietà è diventata viticola nel 1974, ma il vero salto di qualità ha avuto luogo negli anni Novanta con la costruzione di una nuovo cantina, assieme all'impianto di un nuovo vigneto bandiera, messa a dimora nel 2001, data dell'inizio nel nuovo secolo. L'azienda, piuttosto polivalente, continua una importante attività di produzione di frutta (pesche e susini), olio di oliva - molto ricercato e apprezzato - e seminativo. Ma il vino è ora diventato significativamente primario, sebbene con pochi ettari, anche con l'arrivo della enologa Laura Zuddas, gran conoscitrice dei vini della zona e molto navigata, a gestire e sorvegliare la vinificazione e affinamento del frutto della vite. La linea è divisa, intelligentemente, in una serie di proposte: una selezione di Vermentino, un Rosato e due bei rossi. Primo, il fruttato Tegoleto, un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese, molto centrato come esemplare di Bolgheri Rosso. E Acciderba, più profondo, concentrato e strutturato come vino, affinato, come è serio, nei piccoli legni, molto lungo e varietale, un vero bordolese di livello notevole.

**(Daniel Thomases)**




## LEONE DE CASTRIS

Doc Salice Salentino Rosso Donna Lisa Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Leone de Castris
Proprietà: Piernicola Leone de Castris
Enologo: Matteo Esposito, Riccardo Cotarella

Fa una certa impressione leggere che la cantina Leone De Castris è stata fondata nel 1665. Dal Duca Oronzo Arcangelo Maria Francesco Conte di Lemos, che fa incetta di terreni a Salice, Guagnano, Veglie, Villa Baldassarri, Novoli e San Pancrazio, mettendo insieme qualcosa come cinque mila ettari. E se nell'Ottocento l'azienda è tra le prime ad esportare vino sfuso negli Stati Uniti, così come in Francia e Germania, l'imbottigliamento arriva nel 1925. Giusto il tempo di assestarsi ed ecco un altro primato. Era il 1943, e dalle cantine salentine uscivano, per la prima volta in Italia, le bottiglie di un rosato dal nome curioso: Five Roses, per volere del generale Charles Poletti, commissario per gli approvvigionamenti delle forze alleate, che aveva chiesto una grossa fornitura di vino rosato, dal nome però americano. Tante cose sono cambiate da allora, eppure l'azienda è ancora oggi nelle mani caparbie della famiglia De Castris, decisa a valorizzare la Puglia enoica e a migliorarsi costantemente. Il Salice Salentino Donna Lisa Riserva 2015 ne è una bella dimostrazione. Un vino potente sin dai profumi, segnati da una grande espressività fruttata, non senza accenni di spezie e cioccolato, ancora alla ricerca di una piena amalgama gustativa e di un perfetto bilanciamento con la componente tostata, ma che fa già intravedere elementi di complessità, che il tempo provvederà di certo ad amplificare.




## SURRAU

Doc Cannonau di Sardegna Sincaru

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Surrau Società Agricola
Proprietà: Martino, Gianfranco e Salvatore Demuro
Enologo: Mariolino Siddi, Beppe Caviola

Dimentichiamo gli stereotipi del Cannonau superalcolico, pesante, stramaturo, appiattito su aromi ossidativi. Sempre più produttori in tutta la Sardegna lo interpretano nel segno di una conturbante finezza, e ne declinano le specificità territoriali. Dopo tutto, c'è un motivo se è il vitigno più diffuso nel bacino del Mediterraneo! In Gallura, i suoli granitici sciolti e drenanti segnano i profili organolettici: se non è certo difficile conseguire la perfetta maturità dell'acino, più delicato, ma non impossibile, è trovare la quadra tra polpa e acidità, succo e slancio gustativo, per un sorso appagante, saporito, facile da bere; e in tal caso, anche il corredo aromatico sconfinerà dalla più scontata ciliegia in confettura per scoprirsi richiami piacevolmente fragranti. Vedi le etichette di Vigne Surrau, realtà giovane ma già consolidata, passionaccia di un locale imprenditore nel campo dell'edilizia che non ha fatto mancare niente al nuovo progetto: così gli spazi della cantina sono agevoli, le attrezzature all'avanguardia. Ma la precisione di disegno dei vini non è meramente "tecnica", bensì gallurese nell'immediatezza del frutto, l'equilibrio, la piacevolezza di beva. Ne è luminoso esempio il Sincaru, deliziosa etichetta d'annata che poco cede alla rispettiva Riserva in termini di eleganza. Davvero un bel bere, da godere nel presente o conservare per due o tre anni in cantina.

**(Riccardo Margheri)**

# I VINI DI WINENEWS



## CASCINA CASTLÈT

Doc Monferrato Rosso Uceline

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Uvalino
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Cascina Castlèt
Proprietà: Mario Borio
Enologo: Giorgio Gozzelino, Roberto Austa

Cascina Castlèt coltiva 31 ettari di vigna a Costigliole d'Asti, allevando le varietà locali Barbera, Moscato, Uvalino, ma anche Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Gli affinamenti sono affidati a botti dal taglio tradizionale di 34 ettolitri ma non mancano anche barrique e tonneau, in due diverse cantine: la prima che rappresenta la continuità e la seconda la modernità. Oggetto del nostro assaggio il Monferrato Uceline, ottenuto da Uvalino, varietà locale di antica coltivazione e particolarmente ricca di resveratrolo. Il suo nome rimanda al fatto che, essendo di maturazione molto tardiva, era l'ultima uva ad essere raccolta, restando nella dieta anche degli uccelli migratori, che passavano da queste terre per raggiungere i luoghi più caldi per svernare. Si tratta di un vitigno locale quasi scomparso, che Cascina Castlet ha reintrodotto con pazienza e grazie al lavoro dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti con l'annata 2006. Dopo la raccolta, che arriva di norma a fine ottobre, le uve sono poste in "fruttaio" per l'appassimento. Dopo un paio di anni in tonneau, le bottiglie restano un altro anno in cantina, prima della commercializzazione. La versione 2012 si presenta di un bel rosso porpora, mentre gli aromi sono ampi e ricordano la frutta matura e le spezie dolci. In bocca, il vino attacca morbido e caldo, ma non è privo di spina acida che rende il sorso vitale e profondo.



## BEGALI

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Begali Lorenzo
Proprietà: famiglia Begali
Enologo: Lorenzo e Giordano Begali

Storia lunga, questa, come tante altre vicende del Tricolore viticolo di qualità: iniziata cinque vite fa con Sante Begali, bisnonno dell'attuale titolare, e proseguita dal figlio di questi, Giovanni. Parliamo ovviamente di coltivazione e di vendita d'uva, perché la produzione propria sarebbe arrivata molto più in là. Con Lorenzo Begali, per l'appunto: che nel 1986 tira fuori dal cilindro la sua prima bottiglia, anche grazie al contributo fondamentale di sua moglie Adriana. Tanta altra acqua sotto i ponti, poi, fino all'ingresso stabile in azienda dei loro eredi, Giordano e Tiliana: il primo intento in cantina, l'altra impegnata nelle dinamiche commerciali. Dodici gli ettari di pertinenza, per un parco di dieci vitigni complessivi: tutti allevati a pergola veronese e su colline argillose, fra i centosessanta e i duecentoventi metri, per la stragrande maggioranza nella frazione Cengia (appartenente al comune di San Pietro in Cariano), eccezion fatta per una piccola particella sassosa in quel di Negrar. Fiore all'occhiello il cru storico Monte Ca' Bianca, anch'esso seguito da Lorenzo con cura maniacale. Il suo (il loro) Amarone è un classico, di nome e di fatto: granato all'occhio, dalla trama olfattiva marcata da amarene sotto spirito, confettura di prugna, mora e spezie, e con palato avvolgente, caldo, morbido ed elegante, e finale di persistenza articolatissima e interminabile.

**(Fabio Turchetti)**



## BORGO MAGREDO

Doc Friuli Grave Friulano

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Tocai Friulano
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Borgo Magredo
Proprietà: Genagricola
Enologo: Giovanni Casati

Genagricola fa parte del Gruppo Generali Italia Assicurazioni e ne rappresenta l'attività agricola. Si tratta di un gigante dai numeri a dir poco importanti: 8.000 ettari coltivati sul territorio nazionale e oltre 5.000 in Romania, che occupano quasi 400 dipendenti per un fatturato annuo che si aggira sui 50 milioni di euro. Anche nel comparto viticolo Genagricola possiede numeri non confidenziali, sfornando all'anno mediamente 4 milioni di bottiglie, prodotte da 900 ettari di vigneto con sette aziende che vinificano in Italia (con i marchi Borgo Magredo, Bricco dei Guazzi, Costa Arénte, Gregorina, Poggiobello, Solonio, Tenuta Sant'Anna, Torre Rosazza, Vineyards V8+) e una in Romania (Dorvena). Un mosaico geografico molto articolato che va dal Friuli al Piemonte, dal Veneto all'Emilia Romagna, comprendendo anche il Lazio, (per arrivare, appunto, in Romania), composto da molte tipologie di vini. Il Friulano è la varietà simbolo della cultura enologia del Friuli, e la versione Friuli Grave di Borgo Magredo matura in vasche di acciaio per quattro mesi, così da proporsi con beva varietale e integra sul frutto, ma anche scorrevole e appagante. La versione 2017 appare di colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati, e profuma di fiori di campo, di pepe bianco e di mela verde. In bocca è bianco gradevolmente sapido, di buona fragranza e caratterizzato da una nota ammandorlata che ne chiude il sorso.



## MIRABELLA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Rosé Døm Riserva

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Pinot Nero e Bianco, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Azienda Agricola Mirabella
Proprietà: famiglia Schiavi
Enologo: Alessandro Schiavi

Teresio, il fondatore, è ancora attivo e indispensabile con le sue competenze, Alberto, responsabile marketing, e Alessandro, enologo, sono i suoi figli. Insieme portano avanti l'avventura della Cantina Mirabella, nata quarant'anni fa in Franciacorta, esattamente a Rodengo Saiano. Originario dell'Oltrepò Pavese, Teresio ha portato con sè l'amore per il Pinot Nero che rimane l'uva più importante dell'azienda. Altra peculiarità però è l'importanza del Pinot Bianco, la cui presenza è pari al 15 per cento di tutto il vitigno esistente nel territorio. E' un frutto che dona freschezza ed eleganza e che compensa la durezza del Pinot Nero e la grassezza dello Chardonnay. Parliamo di 50 ettari di vigneto, tutti impianti non più giovani di 30 anni, con una sorta di "cru" che è proprio sulla collina Mirabella, le cui uve finiscono nei millesimati e nelle riserve. La cantina può vantare anche quel piccolo tesoro che sono i "vini di riserva" che risalgono anche al 2001 e che, con i cambiamenti climatici in corso, sono più utili che mai. La centralità del Pinot Nero poi si è trasformata in una specializzazione sui rosati. Tra questi troviamo il Døm Rosé Riserva Dosaggio Zero che si fa fino a 100 mesi di affinamento in catasta. Ha polpa e vivace e carnoso. Il tempo non ha affievolito il profumo vivace di fragola di bosco e pompelmo rosa. Rimanda anche alla scorza di arancia e ad un leggero fumé sul finale di bocca.

**(Francesca Ciancio)**

# I VINI DI WINENEWS















## MONTERUFOLI

Toscana Igt Vermentino Pian di Seta

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Tenute del Cerro
Proprietà: Gruppo Unipol
Enologo: Riccardo Cotarella, Raffaele Pistucchia

Le Tenute del Cerro, nate nel 1978 come impresa dedicata agli investimenti in agricoltura, comprendono diverse proprietà in territori di pregio per un totale di 180 ettari vitati e 1.300.000 bottiglie di produzione complessiva: La Poderina a Montalcino, Colpetrone a Montefalco in Umbria, Monterufoli a Monteverdi Marittimo, sempre in Toscana, e la Fattoria del Cerro a Montepulciano, luogo simbolo di questo articolato mosaico enoico nell'orbita del Gruppo assicurativo Unipol. La Tenuta di Monterufoli, a pochi chilometri da Volterra, si estende su una superficie collinare di 1.030 ettari ad un'altezza sul livello del mare tra i 150 e 500 metri. Questo piccolo paradiso incontaminato, di cui anticamente era signore il Conte Ugolino della Gherardesca, è composto da tre diversi edifici (la villa principale - denominata Miniera, dalle antiche cave di magnesite e lignite che percorrevano questi luoghi - le Scuderie e la Casa delle Guardie), alberi secolari e una miriade di sorgenti termali. Il bosco la fa da padrone, ma c'è posto per cereali, uliveti e 16 ettari di vigna coltivati a Sangiovese e Vermentino. Ottenuto da quest'ultima varietà, il Pian di Seta 2016, affinato per 4 mesi su fecce fini, riesce ad esprimersi, in un'annata molto felice, con fragranza superiore sia aromatica, con tocchi agrumati e di fiori di tiglio di bella vivacità, sia gustativa, con sorso lieve, sapido e ritmato.




## STATTI

Doc Lamezia Batasarro Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Gaglioppo
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Statti
Proprietà: Antonio e Albero Statti
Enologo: Nicola Colombo

La vite non è di importanza principale in una fotografia della agricoltura calabrese, soprattutto nei confronti del significato che rivestono l'olio d'oliva e gli agrumi. I dati della produzione, che arrivano fra l'altro sempre con grande ritardo, dimostrano bassi livelli di resa viticola, pochi vini a DOC e una generale trascuratezza del ricco patrimonio delle varietà autoctone ancora molto presenti nei vigneti. Cirò e Lamezia Terme spiccano nel panorama calabrese, sebbene con soli 30 ettari a denominazione controllata nel caso della zona termale, e si può solo rimpiangere la mancanza di energia che trattiene lo sviluppo qui di un'importante viticoltura moderna. Punti di eccellenza comunque esistono e trovarli intorno a Lamezia Terme è una logica conseguenza della crescita di queste coltivazioni. Alberto e Antonio Statti sono entrati nella azienda familiare negli anni Novanta con il preciso desiderio di dimostrare che un approccio contemporaneo ben focalizzato poteva dare nuova linfa ad una viticoltura che risale addirittura ai coloni greci del mondo antico. Varietà storiche e tecnologia moderna erano le parole d'ordine e hanno funzionato molto bene in questo agro. La famiglia, che risale al 1700, è storica, gli ettari cento, le rese volutamente professionali e contenute. Vino di punto: il Batasarro, Gaglioppo polposo, intenso e lungo, la prova provata che questi vini non devono eccedere in rusticità.

**(Daniel Thomases)**




## CESARINI SFORZA

Doc Trento Brut Rosé 1673 Riserva

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cesarini Sforza Spumanti
Proprietà: Gruppo La-Vis
Enologo: Ezio Dallagiacoma

Ha davvero bisogno di poche presentazioni il marchio Cesarini Sforza, ramo "effervescente" della Cantina La-Vis, ma soprattutto riferimento assoluto per gli amanti del Metodo Classico italiano. Senza girarci intorno, un rappresentante di assoluto rilievo del Trento Doc, denominazione che con sempre maggiore consapevolezza svolge un ruolo fondamentale nella spumantisitca italiana con rifermentazione in bottiglia. 800 gli ettari vitati da cui la Cesarini Sforza può approvvigionarsi delle uve dai soci conferitori La-Vis, trovando quelle più adatte alla produzione di bollicine, che arrivano dalla Valle di Cembra, dalla Valsugana e dalla Vallagarina. Anno lontano, ma fondamentale per la cantina Cesarini Sforza: nel 1673, infatti, Livia Teresa Cesarini e Federico Sforza di Santa Fiora si sposarono e da qui sarebbe nato il casato che dà, per l'appunto, il nome a questa realtà produttiva, che ha cominciato a solcare il mondo enoico trentino con crescente successo dal 1974. Il Brut Rosé, a base di Pinot Nero, arriva nel bicchiere dopo minimo sessanta mesi sui lieviti. Dal colore invitante che richiama il velo di cipolla con lampi più granati, ha perlage continuo e fine. I profumi sono di piccoli frutti rossi, susina soprattutto, poi anche mandarino e solcati da qualche tocco di frutta secca e lievi note affumicate. In bocca, il vino si muove tonico, sapido e succoso, fragrante e avvolgente.




## FELLINE

Doc Primitivo di Manduria

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Felline Società Agricola
Proprietà: Gregory Perrucci
Enologo: Cosimo Spina

Se si dovesse pensare a una cantina che ha fatto di Manduria e del suo Primitivo una bandiera coloratissima e sempiternamente sventolante (anche se, a dirla tutta, ormai di bravissime ce ne sono molteplici), certamente questa avrebbe buone possibilità di venire in mente fra le prime: almeno a chiunque fosse sufficientemente addentro alle dinamiche territoriali che hanno poi portato al conclamato successo odierno di un vitigno che (senza enfasi) fa storia a sé nel panorama nazionale, per oggettivi dati storici e condivisi riscontri organolettici. Uno studio sull'uva che ne vede però coinvolte altre autoctone lì radicate, quali Verdeca, Susumaniello o Negroamaro, anche grazie alle possibilità dell'azienda: capace di oltre cento ettari vitati e più di ottocentomila bottiglie, frutto del lavoro coordinato nei vigneti da Salvatore Mero e successivamente supportato enologicamente da Cosimo Spina. Ovviamente, quindi, visti i numeri consistenti, varietà stratificate di suoli e sottosuoli così come di diversi sistemi di allevamento: dal cordone speronato all'alberello, almeno dove tradizionalmente concepito per il primitivo. Questo 2016, proveniente da vendemmia praticata su terra rossa, muove concentrato all'occhio e con ricordi speziati, di caffè e di piccoli frutti rossi in confettura: seguiti da un assaggio potente e sostenuto, ma al contempo scattante e di beva dinamica.

**(Fabio Turchetti)**

# I VINI DI WINENEWS



## SARTORI

Doc Valpolicella Classico Superiore Vigneti di Montegradella

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Bottiglie prodotte: 49.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Casa Vinicola Sartori
Proprietà: fam. Sartori, C. S. di Colognola
Enologo: Marco dell'Eva, Franco Bernabei

Parte dagli anni Sessanta del Novecento la storia più recente di questo marchio dimensionalmente tra i più importanti del distretto enoico veronese, attorno ai nomi di Pierumberto e Franco Sartori a cui si devono l'internazionalizzazione dell'azienda e lo sviluppo produttivo della cantina, che hanno costituito la base imprescindibile del successo attuale. Negli anni Novanta, l'ingresso in Sartori della cantina Sociale di Colognola ai Colli, coincide con il passaggio generazionale agli eredi Andrea, Luca e Paolo Sartori che consolidano l'impresa: nel 2003 stringono un accordo produttivo con la Tenuta abruzzese Cerulli Spinozzi, mentre nel 2008 tocca alla cantina friulana Mont'Albano ad entrare nell'orbita dell'azienda veronese, dal peso sempre più significativo. Un mosaico enoico decisamente articolato quello di Sartori, con numeri non certo confidenziali: sono 16 i milioni di bottiglie che in media vengono prodotti annualmente, ma non manca lo spazio anche per etichette di fascia horeca, ottenute dai vigneti di proprietà aziendale (120 ettari tra Valpolicella e Soave). Il Valpolicella Vigneti di Montegradella 2013 ha un corredo aromatico che passa dalla frutta in confettura a quella sotto spirito con cenni speziati e affumicati a rifinitura. In bocca, lo sviluppo è continuo e alterna sensazioni dolci a tocchi fragranti che ritrovano i frutti, chiudendo con sapore e buon bilanciamento il sorso.



## BRUNO PAILLARD

Aoc Champagne N.P.U. Nec Plus Ultra

Vendemmia: 2004
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 7.119
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Champagne Bruno Paillard
Proprietà: Bruno Paillard
Enologo: Bruno Paillard

È scommessa e blasone: con affinamento costante di lavorazione tanto in vigna (ove la famiglia Paillard sta adoperandosi a medio e lungo termine per garantire la massima difesa dai cambiamenti climatici in corso e più ancora da quelli annunciati e temuti) che in vinificazione ed elevazione, dove le scelte sono sempre più estreme e, insieme, meditate. Si comincia col farlo solo nelle annate (poche: solo sette sinora) davvero giuste. E il 2004, millesimo di armonia ed equilibrio, generoso per quantità, d'impatto meno aristocratico del celebrato 2002, poi un po' oscurato dall'attesa per l'estroverso 2008, e dunque meno citato nella litania delle "année exceptionnel", lo è però davvero. Figlio di soli grand cru, fermentato in barrique vecchie - e "neutre" – dov'è rimasto 10 mesi prima di assemblaggio e rifermentazione, poi 12 anni e passa in bottiglia sui lieviti (sboccatura 2017 e dosaggio omeopatico: 3 grammi) il Nec Plus Ultra parla una lingua articolata, autorevole, convincente senza bisogno di alzare – per così dire – la voce. Nessuna massività rocciosa in stile '96, né tensioni aguzze: ma naso di frutta composta (agrumi, frutta gialla, piccoli frutti rossi maturi) e suadente avvolta, preceduta e seguita da note floreali distinte e di fine eleganza. Il finale parla del tempo passato e di futuro: nuance balsamiche, scure, e ancora piccoli frutti, ma di evidente, nobile croccantezza.

**(Antonio Paolini)**

## ZOOM




### TACCOLA, LIQUORE SAMBUCA

**VIA XX SETTEMBRE - ULIVETO TERME, VICOPISANO (PI)**
Tel: +39 050 6205184
Sito Web: www.taccola1895.com

La sambuca è un liquore dolce che fa parte della tradizione italiana, la cui base viene realizzata con acqua, zucchero ed oli essenziali ottenuti dall'anice stellato e successivamente elaborata tramite l'uso di varie erbe naturali (tra cui l'estratto di fiore di sambuco), che fungono da agenti aromatizzanti. Il suo nome deriva da quello della pianta di sambuco, da cui, appunto, si ricava l'estratto con cui era composta inizialmente. Quella prodotta da Taccola è perfetta da aggiungere ad un buon espresso, da gustare ghiacciata o da godere con un chicco di caffè tostato, la cosiddetta "mosca", che masticata mentre si beve ne esalta il gusto. Se bevuta con acqua fredda è chiamata invece "col fantasma" perché diventa bianca opaca. La ricetta originale trae probabilmente origine dalla tradizione erboristica certosina, ma fu commercializzata per la prima volta alla fine del XIX secolo a Civitavecchia da Luigi Manzi. Fu poi lanciata a livello internazionale da Angelo Molinari a partire dal 1945.

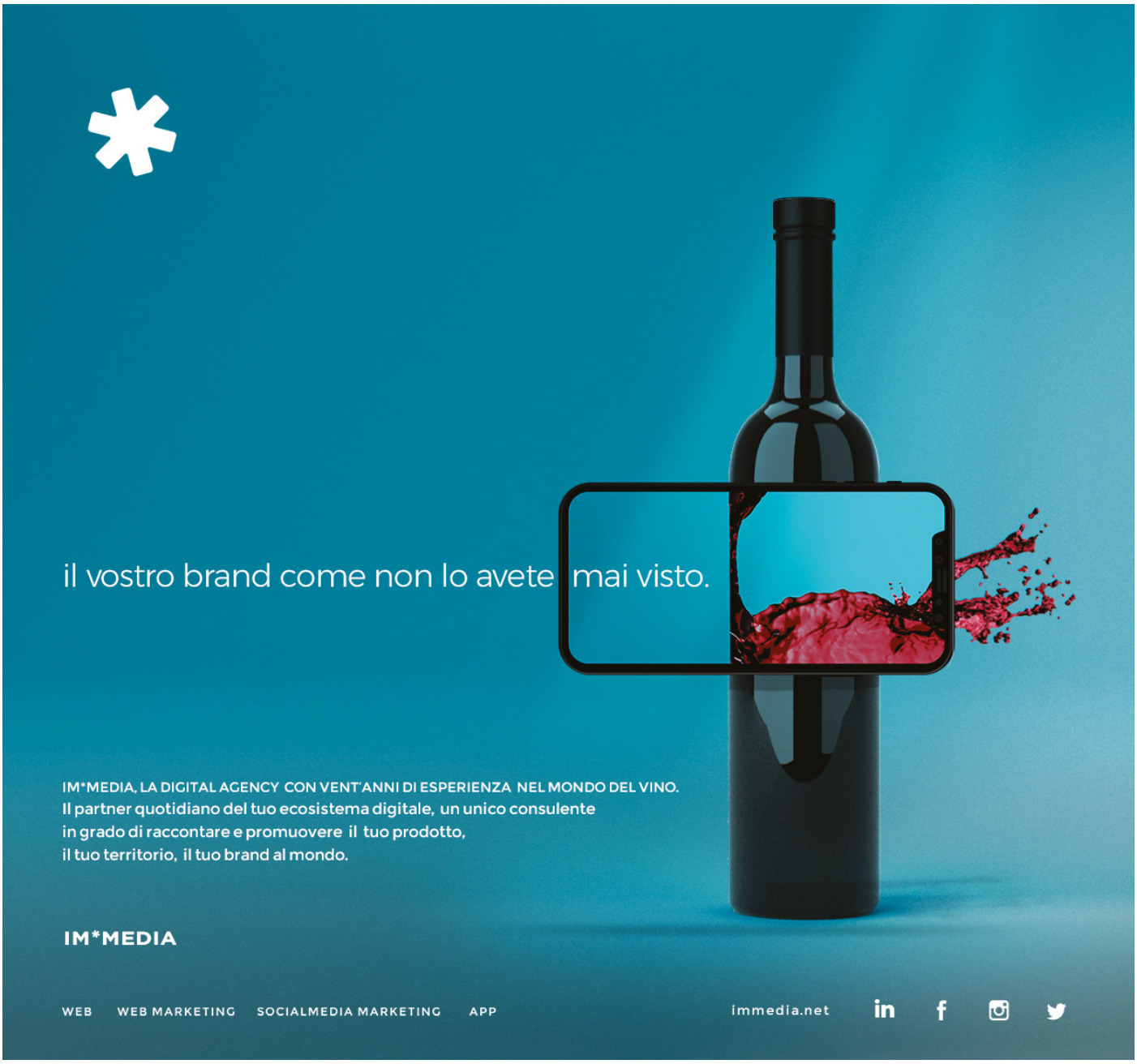
## RISTORANTE




### LOCANDA LE TRE RANE

**VIA DI POGGIO CASCIANO - BAGNO DI RIPOLI (FI)**
Tel: +39 378 3050220
Sito Web: www.ruffino.com

Le Tre Rane si trova all'interno di Poggio Casciano, l'elegante tenuta di Ruffino nel Chianti Classico. La sala si presenta frugale, in stile mezzadrile rimodernato con un tocco provenzale. In cucina, un "figlio della Sieve" come Stefano Frassineti, ricrea nei piatti, ricchi di toscanità, il legame con la casa madre di Ruffino, situata a pochi passi dalla locanda. Al centro dell'offerta gastronomica ci sono il rispetto per una tradizione gastronomica secolare e un meticoloso rispetto della stagionalità nei menù. All'estetica e alla geometria dei piatti sono preferiti l'abbondanza e il gusto deciso (*"In questa casa non si bada alla forma, ma alla sostanza"* direbbe Rambaldo Melandri nel film Amici Miei atto I). La carta dei vini è affidata a Ruffino, sia nelle etichette toscane, con una buona profondità di annate *à rebours*, che alle produzioni fuori regione. La sensazione è quella di stare seduti nella casa del fattore, mentre ci si gusta una Scottiglia, ad esempio. La storia nella semplicità, questa è la Toscana.




# 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: © Mirabella

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