N. 16

DAL 23 AL 29 SETTEMBRE 2018

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 16 - Dal 23 al 29 Settembre 2018 - Tiratura: 29.553 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 23 AL 29 SETTEMBRE 2018

Ruffino
Mora&Memo
Casale Mattia
Cavit
Poggio Cagnano
Cantina Terlano
Torre Rosazza
Vetrère
Polvanera
Ippolito 1845
Col Vetoraz
Tenuta di Castellaro
Giannitessari
Marramiero

Zoom: Pecorino Riserva del Fondatore, Caseificio Il Fiorino
Ristorante: Terrazza Gallia - Milano

I VINI DI WINENEWS

Vivi il vino con l'App Enosocial®
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!
Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store



RUFFINO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Ducale Oro Riserva

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Colorino
Bottiglie prodotte: 350.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Ruffino
Proprietà: Constellation Brand
Enologo: Gabriele Tacconi

Dai puristi Ruffino, ormai diventata di proprietà del gigante a stelle e strisce Constellation Brands, viene considerata una realtà buona solo per le grandi tirature. Eppure, il Chianti Classico Riserva Ducale Oro, oggi diventata Gran Selezione, ha sulle spalle 71 anni di storia. Certo con qualche involuzione stilistica, con qualche cedimento nella costanza qualitativa, ma anche con il puntuale recupero. La prima annata di questo Chianti Classico Riserva è la 1947 (evoluzione del Chianti Classico Riserva Ducale, in produzione dal 1927), un'altra epoca, con l'Italia che, probabilmente, sperimentava la prima strage di Stato (Portella della Ginestra), mentre l'Assemblea Costituente approvava la Costituzione della Repubblica e il vino serviva come sostentamento al duro lavoro nei campi. Il Gran Selezione Riserva Ducale Oro 2014 possiede il passo dei grandi vini, mettendo in evidenza profumi definiti ed articolati e uno sviluppo gustativo succoso e ritmato, dal finale in crescendo. Un vino stilisticamente centrato, benché di taglio moderno, dove colpisce un uso sobriamente dosato dei legni di affinamento e una materia prima priva di forzature. Oggi, la cantina toscana conta su circa 350 ettari di vigneto (divisi tra realtà quali Greppone Mazzi a Montalcino, Santedame Gretole Montemasso nel Chianti Classico, Poggio Casciano nel Chianti e La Solatia a Monteriggioni nel senese) per 25.000.000 di bottiglie.



MORA&MEMO

Doc Vermentino di Sardegna Tino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Mora&Memo
Proprietà: Elisabetta Pala
Enologo: Ercole Iannone

La tenuta Mora&Memo, nata nel 2013 per volere di Elisabetta Pala, è una nuova realtà produttiva che va ad arricchire un panorama enoico, quello sardo, che sta vivendo un buon momento di dinamicità. Si trova a Serdiana, nel sud dell'isola, e conta su 40 ettari di vigneto a 240 metri sul livello del mare, dove sono coltivati Vermentino, Cannonau, Monica e una piccola produzione di Sauvignon e Cabernet Sauvignon insieme a quella di Bovale e di Nuragus. I terreni sono di composizione varia, con componenti predominanti argillose, sabbiose e calcaree, a tratti argillosi, a tratti sabbiosi, in altre zone calcarei. I vini sono ottenuti da uve coltivate secondo i metodi della lotta biologica integrata. La filosofia aziendale punta a produrre vini a forte impronta territoriale, una sfida complessa ma che l'azienda sta assumendo con grande impegno, anche se è ancora prematuro intravedere gli esiti finali. Il Vermentino di Sardegna Tino 2017 ha colore giallo paglierino, leggermente carico. I profumi sono intensi, con note fruttate e floreali a sovrapporsi, rifinite da cenni di erbe aromatiche. Al palato è caldo, ampio, con sapidità decisa che accompagna il sorso fino ad un finale lungo e persistente. Tino nasce da vigneti allevati nelle colline di Sibiola, su suoli di natura argillo-calcarei. Dopo la fermentazione, il vino resta in acciaio sur lies, prima dell'affinamento finale in bottiglia.



CASALE MATTIA

Doc Frascati Brut

Vendemmia: -
Uvaggio: Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Casale Mattia Azienda Agricola
Proprietà: Roberto Rotelli, Lucia De Sanctis
Enologo: Pietro De Sanctis

Della vocazione dei Castelli Romani alla viticoltura narravano già antichi testi. Al di là della vicinanza con l'attuale Capitale, infatti, protagonista anche del florido sviluppo produttivo (lo stesso che in tempi più recenti avrebbe penalizzato il Frascati verso tendenze quantitative, più che qualitative), già i nostri predecessori s'erano accorti delle caratteristiche migliori di quei territori: per via della morfologia vulcanica, delle escursioni termiche, della ventilazione, dell'esposizione al sole e della quantità di laghi foriera del necessario apporto idrico. Nonostante l'eccesso di disinvoltura produttiva degli anni '60 e '70, però, c'è chi ha invece sempre puntato alla massima attenzione al vigneto così come alla tipicità organolettica delle uve locali, impegnandosi per questo anche nella conduzione biologica. Roberto Rotelli e Lucia De Sanctis fanno tutto questo, dal 1996, sopra Colle Mattia, nel cuore dei Castelli: tant'è che all'interno dell'azienda sono ancora presenti antiche cisterne romane. Una viticoltura schietta ma moderna, dai risultati egregi sia nei bianchi sia nei rossi, e con una divagazione spumantistica costituita da questo Brut: un metodo Charmat con sosta sui lieviti compresa fra i 6 e gli 8 mesi. Fine, floreale, fruttato ed equilibrato, muove fra naso e palato con toni di agrumi, mela e susina, per chiudere al palato con nitore ed eleganza.

(Fabio Turchetti)



CAVIT

Doc Trentino Riesling Renano Una Tantum

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Riesling Renano
Bottiglie prodotte: 7.838
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Cavit
Proprietà: consorzio di cooperative
Enologo: Anselmo Martini, Paolo Turra, Fabrizio Marinconz, Guido Mattiello

La storia di Cavit, fra le più importanti cooperative del Trentino e d'Italia, corrisponde a quella della viticoltura trentina moderna. Cavit nasce nel 1950 come consorzio di Cantine Sociali ed oggi raccoglie oltre 5.000 associati a 11 cantine (tecnicamente, si tratta di una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative, ognuna delle quali ha i propri soci conferitori e può produrre vini utilizzando lo specifico marchio aziendale), in pratica il 70% della produzione vinicola trentina (5.500 ettari coltivati a vigneto, per una produzione complessiva di 70.000.000 di bottiglie). La sede centrale si trova a Ravina, mentre la sede di rappresentanza è, invece, Maso Toresella, a pochi passi dal lago di Toblino. Cavit è anche titolare di uno dei ristoranti più importanti di Trento: lo Scrigno del Duomo. La produzione poggia su una gamma di vini molto articolata che ha ormai raggiunto una costanza qualitativa invidiabile in tutte le tipologie prodotte, dai vini "entry level" fino ai più importanti, tutti però dal rapporto qualità/prezzo molto centrato. Il Riesling Una Tantum porta nel nome il suo destino: uscirà infatti solo con l'annata 2014. Prodotto dalle uve del vigneto Oltrecastello, di meno di 1 ettaro, è affinato sur lies di 3 anni. Fruttato, agrumato, citrino e speziato insieme al naso, ha bocca affilata e di buon ritmo, sapida e molto profonda.

I VINI DI WINENEWS







POGGIO CAGNANO

Doc Maremma Toscana Rosso Altaripa

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.600
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Poggio Cagnano
Proprietà: Alessandro Gobbetti
Enologo: Francesco Petacco

Poggio Cagnano è una piccola cantina condotta da Alessandro Gobbetti, un trascorso a Londra nell'industria cinematografica e un approdo nella tranquillità delle vigne di Manciano, in provincia di Grosseto, piantate a partire dal 2007 a 450 metri sul livello del mare, per gli attuali poco più di 2 ettari (ma diventeranno 8 complessivi). Produzione, naturalmente limitata, ad oggi a 10.000 bottiglie, suddivise su cinque etichette aziendali. Viticoltura biologica, scelta raffinata dei legni d'affinamento, più vitigni locali che internazionali (Sangiovese, Ciliegiolo, Vermentino, Cabernet Sauvignon e Merlot), insomma gli ingredienti per fare vini interessanti ci sono tutti. Ma, come in molti casi analoghi di aziende nate fuori dagli snodi principali della Toscana enoica e sorte per volontà di imprenditori provenienti da altro settore, bisognerà aspettare qualche tempo per comprenderne il vero potenziale qualitativo. Intanto, l'assaggio del Maremma Toscana Altaripa 2015, da Sangiovese in purezza, ci conduce ad un naso pulito e non privo di sfumature, che incrociano fiori, frutti e qualche ricordo di erba, spezie e vaniglia. In bocca, l'attacco è dolce e lo sviluppo continuo e pieno di sapore e freschezza acida, con un tannino molto addomesticato che reprime però un po' la personalità del vino. Finale di buona dimensione e lunghezza, con qualche cenno di rovere in esubero.



CANTINA TERLANO

Doc Alto Adige Terlano Pinot Bianco Rarity

Vendemmia: 2005
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 92,00
Azienda: Cantina Terlano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

La scommessa e insieme il "tesoro" su cui Rudi Kofler sta fondando un pezzo del suo splendido lavoro si chiama Rarity. Ovvero il giacimento di vini di vecchie annate gelosamente conservati in casa col metodo avviato, da assoluto pioniere, da Sebastian Stocker, storico (e da poco scomparso) enologo della Cantina; lustri, cioè (almeno due) sui lieviti fini in cisterne d'acciaio tenute a pressione e a bassa temperatura. Da lì arriva, secondo della nuova serie (dopo il 2004) questo 2005, tiratura amatoriale, ambizione altissima (come la quota delle vigne, dislocate lungo pendenze da alpinista attorno ai 900 metri), target i grandi appassionati e i grandi ristoranti gourmet ed enoteche del mondo. Oltre a eventuali passaggi nelle "auction" giuste. Con una dote di 6 grammi e passa di acidità, e quasi zero (poco più d'un grammo) di zucchero residuo, i caratteri di tensione del vino, al di là del lunghissimo lavorio dell' affinamento, sono intuibili. Ma oltre la spina, diritta e luminosa, che è la prima profonda percezione al palato, si gode (dire: apprezza è riduttivo) il doppio impatto, olfattivo e in fin di beva, di un "mazzo" di aromi straordinario per complessità e finezza: dalle erbe della "sua" montagna ai fiori di camomilla, fino a ricordi (quasi da gran Champagne) di pane croccante e frutta disidratata, per chiudere con note, stavolta quasi da Chablis, di sasso e pietra focaia.

(Antonio Paolini)



TORRE ROSAZZA

Doc Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 52.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Agricola Torre Rosazza
Proprietà: Genagricola
Enologo: Giovanni Casati

Genagricola fa parte di Generali Italia Assicurazioni e concentra un'attività agricola 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 di quasi 50 milioni di euro. Nel comparto viticolo Genagricola sforna all'anno mediamente 4 milioni di bottiglie, prodotte da 900 ettari di vigneto con 7 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 1 in Romania (Dorvena). Un mosaico geografico molto articolato che va dal Friuli al Piemonte, dal Veneto all'Emilia Romagna e comprendendo anche il Lazio, per arrivare, appunto, fino in Romania. In Friuli, la realtà di Torre Rosazza, di proprietà del gruppo dal 1974, conta su 90 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie, ed è probabilmente l'azienda che più ha dato a questo progetto. Dal ricco portafogli aziendale abbiamo scelto la Ribolla Gialla 2017, figlia di un'annata non proprio serena, che tuttavia è forse stata meglio del previsto. Il suo colore è giallo paglierino carico. Ha profumi netti e fruttati in cui si distinguono note di melone maturo e un leggero tocco agrumato rinfrescante. Al palato il vino è consistente, gustoso, largo e lievemente dolce, con finale lungo e caldo.



VETRÈRE

Salento Igp Rosato Taranta

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Negramaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: Azienda Agricola Vetrère
Proprietà: Annamaria e Francesca Bruni
Enologo: Annamaria Bruni

Questa azienda di Grottaglie è tutta declinata al femminile: Annamaria e Francesca Bruni la portano avanti con il supporto sempre più importante delle rispettive figlie, sia dal punto di vista commerciale che da quello agrario ed enologico. La tenuta è grande, oltre 300 ettari - nel Tarantino e tra Bisceglie e Trani. L'azienda ha scelto la strada dell'energia pulita ed è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomi Il loro inizio vitivinicolo - anno 2002 - è con un bianco, scelta alquanto inusuale in Puglia e che suona ancora più strana se si pensa a un bianco da uve Minutolo (non confondetelo con il Fiano!). Man mano arriva poi tutta la gamma da vitigni autoctoni La proposta da noi selezionata è il Taranta, il loro rosato Igp. Immediato nella sua fragranza di frutta rossa e marasca. Nitido anche il richiamo floreale che fa pensare ai fiori di campo. Sceglie la via della tradizione, questa etichetta, non strizzando l'occhio ai rosati provenzali, ma. al contrario, tira fuori un bel color cerasuolo intenso, come tradizione pugliese vuole. Se il Negroamaro porta la struttura, la Malvasia cede alcolicità e acidità. Ne risulta un vino comprensibile ma non banale, appetitoso perchè facilmente bevibile da solo o da accompagnare a pietanze. Colpisce per un nerbo definito, un carattere quasi tannico e ha un finale salato e appena speziato.

(Francesca Ciancio)

I VINI DI WINENEWS

EVERY BOTTLE BETTER VINVENTIONS Complete Closure Solutions
CCC TRECIEFFE
DIAM Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



POLVANERA

Doc Gioia del Colle Polvanera 17 Vigneto Montevella

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Società Agricola Polvanera
Proprietà: Filippo Cassano & C.
Enologo: Filippo Cassano

Non capita spesso che sia un giornalista a dare il nome di un vino al produttore ma alle volte può anche succedere. Correva l'anno 2008 e verso fine maggio il sottoscritto si trovava in Puglia per l'appuntamento annuale con i vini di prossima commercializzazione, il solito tavolone pieno zeppo di bottiglie, una vera e propria foresta, fra le quali ne spiccavano tre con un'etichetta bianca da cartoleria e numeri scritti a penna: 15, 16, 17. Mistero rapidamente risolto, e non ci voleva un astrofisico per arrivarci: erano i gradi alcolici rispettivi. Inviate le considerazioni alla redazione, questi vini sono stati battezzati – in assenza di altri dati – Primitivo Gioia del Colle DOC 15°, 16° e 17°. E così sono rimasti. Ci facciamo due risate sopra io e Filippo Cassano, l'artefice, produttore ed enologo talentuoso e coraggioso, che è diventato caposcuola dei nuovi Primitivo pugliesi alti di grado, caldi, generosi e ampi. Che fanno storcere il naso a diversi in un momento in cui l'alcool è un problema e "low alcool wine" dovrebbe diventare una tendenza. Ma ci sono vitigni – Primitivo, Montepulciano e barbera in Italia, Grenache in Francia - dove l'alto grado è imprescindibile e il primitivo a bassa gradazione è semplicemente inespressivo. Ma non questo 2015 17°, ricco, speziato, un'esplosione di frutto che riempie la bocca e l'accarezza durante il lungo percorso attraverso il palato.

(Daniel Thomases)



IPPOLITO 1845

Doc Cirò Rosso Classico Superiore Ripe del Falco Riserva

Vendemmia: 2007
Uvaggio: Gaglioppo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Ippolito 1845
Proprietà: Famiglia Ippolito
Enologo: Giovanni Dimastrogiovanni

Questo è un vino pensato per essere importante. Nella forma della bottiglia - una borgognotta che si usava in Langa negli anni '50 del secolo scorso - per i tempi di affinamento, per la scelta del cru da cui nasce. È anche una celebrazione, per festeggiare degnamente gli oltre 150 anni di vita di una cantina che ha fatto la storia del Cirò in Calabria. L'inizio lo si deve a Vincenzo Ippolito, difensore della nobiltà dell'uva Gaglioppo. E Ripe del Falco vuole essere innanzitutto un omaggio a lui. Oggi l'azienda produce quasi 600 mila bottiglie con una gamma di etichette ampia, pensata anche per intercettare winelovers sofisticati che difficilmente penserebbero alla Calabria del vino. Ripe del Falco però è una pausa lunga 10 anni - l'annata in commercio infatti è la 2007 - in cui il Gaglioppo si prende tutto il tempo che gli serve per diventare un vino elegante che sa di cacao e menta, che mantiene una vena sanguigna ma non ruvida, un colore ancora vivace e un bel sentore di macchia mediterranea. I due anni di tonneaux sono belli che digeriti e anche la sosta in cemento ha fatto il suo dovere, donando alla beva limpidezza e preservandone i profumi. Anche il vigneto comincia a giocare la sua partita, con i suoi 40 anni di età a Colli di Mancuso, una collina di quasi 400 metri circondata da un bosco fittissimo, forse prossima Oasi del Wwf in Calabria per le rotte migratorie degli uccelli.

(Francesca Ciancio)



COL VETORAZ

Docg Prosecco Valdobbiadene Brut Dosaggio Zero

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Col Vetoraz Spumanti
Proprietà: Francesco Miotto, Loris Dall'Acqua, Paolo De Bortoli
Enologo: Loris Dall'Acqua

Nel 1993 Francesco Miotto, Paolo De Bortoli e Lori Dall'Acqua hanno dato vita al progetto Col Vetoraz. Conta su 12 ettari di vigneto, ma, soprattutto su una rete di affidabili viticoltori che conferiscono le loro uve alla cantina con sede a Santo Stefano di Valdobbiadene. La produzione annua arriva così a 800.000 bottiglie. Col Vetoraz è situata sull'omonima collina a fianco del "Mont" di Cartizze, a 400 metri di altitudine. 7 le etichette aziendali tutte ottenute da uve Prosecco (Glera) e tutte provenienti dalle migliori zone dell'areale. Il Valdobbiadene Dosaggio Zero, introdotto nel portafoglio etichette nel 2014, è un vino che per Col Vetoraz è rivelatore del fatto che l'aromaticità sia indipendente dalla dolcezza. Si tratta, in generale, del "tallone d'Achille" del Prosecco, quello individuato da Col Vetoraz (e non solo), che è riscontrabile nella stragrande maggioranza della bollicine venete. Gli spumanti della zona indugiano troppo sulla dolcezza, specialmente gustativa, restituendo sensazioni un po' monocordi e decisamente troppo facili. La versione 2017 del Dosaggio Zero possiede profumi delicati di frutti e fiori, camomilla, erbe di campo e buccia di mandarino. In bocca, il vino non perde in morbidezza, anche perché rispecchia un'annata a dir poco calda, ma trova comunque reattività e ritmo che conducono il sorso fino ad un finale piacevolmente fresco ed agrumato.



TENUTA DI CASTELLARO

Terre Siciliane Igp Bianco Porticello

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Carricante, Moscato
Bottiglie prodotte: 16.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Tenuta di Castellaro
Proprietà: Massimo Lentsch
Enologo: Salvo Foti

Tenuta di Castellaro conta su due nuclei vitati: uno, il principale, sull'isola di Lipari e l'altro a Passopisciaro sull'Etna, per un totale di 24 ettari e per una 50.000 bottiglie di produzione media. L'allevamento delle vigne è ad alberello con densità di 9.000 ceppi a ettaro, che esclude ogni intervento meccanizzato e ben si adatta al regime biologico. Il progetto enologico vede protagonisti Salvo Foti e i Vigneri dell'Etna (consorzio di viticoltori autoctoni etnei), che hanno compiuto, tra l'altro, una selezione massale e clonale delle viti locali delle sette isole dell'arcipelago. Interessante la cantina: si tratta di un opificio bioenergetico completamente interrato, dai pilastri portanti ricavati dal terreno. L"illuminazione proviene dai camini solari e gli ambienti sono rinfrescati in modo naturale dalla Torre del vento che convoglia i venti dominanti dell'isola in un termo labirinto sotterraneo, fatto di blocchi di pomice e terra. A condurre Tenuta di Castellaro i bergamaschi Massimo e Stefania Lentsch, che hanno iniziato quest'avventura nel 2006. Il Bianco Porticello 2017, è l'ultima etichetta in ordine di tempo del portafoglio aziendale. Blend di Carricante e Moscato ha profumi che spaziano da cenni erbacei e di iodio a sensazioni floreali e fruttate. In bocca, la progressione è ritmata e condotta da una sapidità continua. Finale profondo con nota salina a chiusura.

I VINI DI WINENEWS

Business Strategies

Luce, Gas ed efficienza energetica
e.on



GIANNITESSARI

Veneto Igt Bianco Rebellis

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Solaris
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Giannitessari
Proprietà: Gianni Tessari
Enologo: Gianni Tessari

A cavallo tra i territori del Soave e della Lessinia con una dependance anche nei Colli Berici, l'azienda con sede a Roncà nel veronese, conta su 55 ettari vitati e una produzione complessiva di 550.000 bottiglie. Gianni Tessari l'ha fondata nel 2013, ma la sua esperienza vitienologica affonda le sue radici negli anni Ottanta. Gli obbiettivi aziendali sono molto chiari: la Lessinia è interamente dedicata alla spumantistica, la zona del Soave ai bianchi e i Colli Berici ai vini rossi. Percorre invece una strada tutta sua il Rebellis, che sceglie di "ribellarsi", come suggerisce il suo nome. Libero da trattamenti perché ottenuto da una varietà resistente alle malattie, il Solaris, è anche libero dalle consuetudini di cantina, essendo ottenuto da una vinificazione con lieviti indigeni e una fermentazione a contatto con le bucce. La versione 2017 al naso è fragrante con note agrumate in primo piano che poi lasciano il posto a cenni di frutta matura e spezie dolci. In bocca, il vino attacca largo e dolce, si sviluppa avvolgente e intenso, con sapidità lievemente in secondo piano a sorreggere un finale persistente, solo un po' in debito di ritmo. Gianni Tessari è la prima azienda veneta iscritta all'associazione PIWI International che promuove lo scambio d'informazioni sull'uso delle varietà PIWI (acronimo di Pilzwiderstandfähig, che in italiano significa vitigni resistenti ai funghi).



MARRAMIERO

Doc Montepulciano d'Abruzzo Dante Marramiero

Vendemmia: 2008
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: Marramiero
Proprietà: Enrico Marramiero
Enologo: Romeo Taraborrelli

Trovatene un'altra, come questa: una regione capace in poco più di 10.000 kmq di condurvi in un'ora di macchina dalle nevi montane al mare della costa, dai boschi dei Parchi Nazionali all'azzurro dell'Adriatico. È l'Abruzzo, signori: forte e gentile, come ebbe a definirlo Primo Levi in un suo racconto di viaggio del 1882. Un'infinità di microclimi e una varietà geomorfologica davvero rara, a fare però come sempre il paio con una viticoltura un tempo fin troppo schiava dei grandi numeri. Ma le cose sono cambiate di molto, anche per via di protagonisti saggiamente operativi già in tempi non sospetti. Marramiero, ad esempio, è cantina che ha mosso i primi passi agli inizi del Novecento, sulle Colline Pescaresi, iniziando poi ad imbottigliare in proprio e arrivando oggi a coprire anche i mercati internazionali: tant'è che Enrico Marramiero, imprenditore e attuale titolare, un giorno ha deciso di dedicare il fiore all'occhiello aziendale a chi l'aveva mirabilmente preceduto. Il Dante Marramiero è una selezione che arriva da vigne di una cinquantina d'anni: per un chilo per pianta e un'attesa di dieci anni, dopo le relative soste fra acciaio, piccoli legni e bottiglia. Questo 2008 è un concentrato rubino-violaceo fruttato e speziato, ricco di marasca, viola, frutti di bosco e prugna in confettura. Dal palato solido e avvolgente, chiude con tannino energico e persistenza interminabile.

(Fabio Turchetti)

ZOOM



PECORINO RISERVA DEL FONDATORE, IL FIORINO

LOCALITÀ PAIOLAIO - ROCCALBEGNA (GR)

Tel: +39 0564 989059
Sito Web: www.caseificioilfiorino.it

Formaggio dedicato al fondatore del caseificio, Duilio Fiorini, può considerarsi "il Formaggio" per antonomasia de Il Fiorino. È ottenuto da latte ovino selezionato, prodotto con gli antichi metodi della tradizione. Maturato in cella per 60 giorni, è affinato in grotta per 1 anno. Intensamente vegetale e fruttato al naso, ha bocca ampia con note di frutta secca e decisa tendenza dolce di lunga persistenza. Tra i riconoscimenti ottenuti il premio "Migliore dei migliori" (Miglior formaggio d'Italia) nel 2007, medaglia d'oro del 2013 al "Mundial du Fromage et des produits Laitiers" di Tours e il Super Gold come miglior pecorino al mondo, a Londra nel 2014. La famiglia Fiorini produce formaggi a Roccalbegna, in Provincia di Grosseto, dal 1957 ed oggi è una solida realtà che può contare sul latte proveniente da allevamenti selezionati di Roccalbegna, Saturnia, Semproniano, Scansano, Arcidosso, Cinigiano, Campagnatico e Grosseto.

RISTORANTE

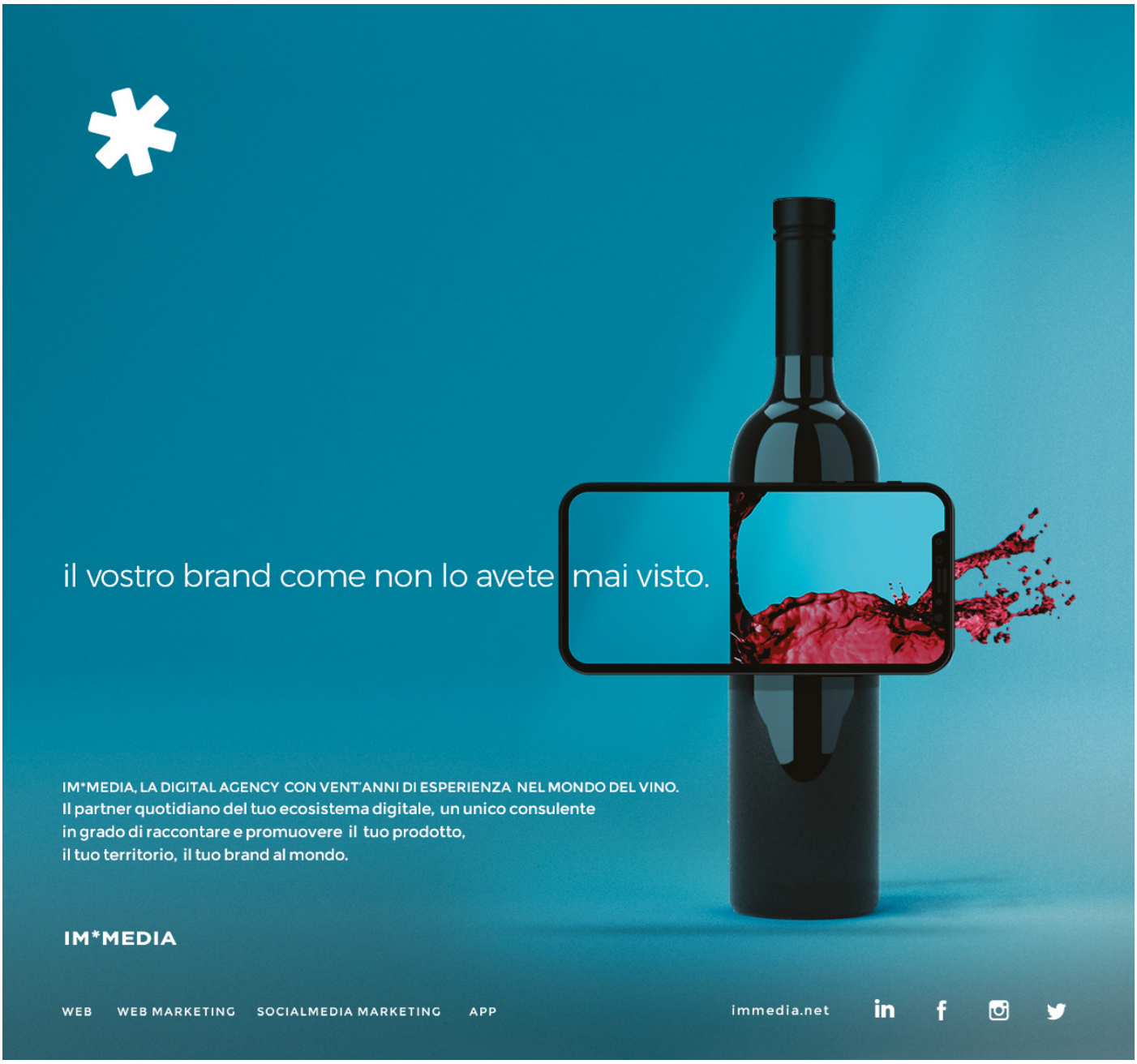


RISTORANTE TERRAZZA GALLIA

7 PIANO EXCELSIOR HOTEL GALLIA - MILANO

Tel: +39 02 67853514
Sito Web: www.terrazzagallia.com

Il ristorante Terrazza Gallia, che vede al timone della cucina i fratelli Antonio e Vincenzo Lebano (coadiuvati dal pastry chef Naria di Fusco e dal sous chef Francesco Guarino) e della cantina la sommelier Valentina Bertini, punta a piatti della tradizione italiana, preparati con un tocco di contemporaneità e materie prime d'alta qualità. Tra i benvenuto degli Chef, sfiziosi il gambero rosso di Mazara, estratto di pomodoro, pinoli e spuma di mozzarella di bufala e la mousse di triglia scottata, verdure affumicate e basilico. Tra gli antipasti, insalatina tiepida di pesce al vapore alla "Vittorio" o battuta di manzo fassona, fonduta di pecorino caseificio "Il fiorino" e consistenze di zucchine. Tra i primi, spaghettoni Masciarelli, cipollotti, limoni e ricci di mare e il risotto "il chicco del mulino", mantecato ai fichi e foiegras. Secondi piatti tra terra e mare: dal filetto di manzo Garronese pochè o la classica Cotoletta alla Milanese alla ricciola alla brace, pomodorini del Piennolo e scarola riccia all'olio evo.



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: ©BeatricePilotto

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 © 2000/2018 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