N. 91

DAL 1 AL 7 MARZO 2020

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 91 - Dal 1 al 7 Marzo 2020 - 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 1 AL 7 MARZO 2020

Cantine Volpi
La Frassina
Tormaresca
Bollinger
Il Poggione
Sergio Arcuri
Santi
La Fusina
Terenzi
Caseo
L'Archetipo
Tenuta di Biserno
Bellavista
Castello Conti

Zoom: Sergio Falaschi, Rigatino di Suino Grigio - San Miniato
Ristorante: Al 43 - San Gimignano

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



CANTINE VOLPI

Doc Colli Tortonesi Barbera Superiore La Zerba

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Cantine Volpi
Proprietà: Carlo Volpi
Enologo: Matteo Ivaldi

Cantine Volpi nasce a Tortona nel 1914 ed oggi è condotta da Carlo Volpi che ha portato questa realtà a produrre 4.000.000 di bottiglie all'anno, esportate per il 90% in 35 mercati esteri. Quando nel 1974 Carlo Volpi e l'enologo Giuliano Noè crearono il Colli Tortonesi Cortese Frizzante, non potevano certo immaginare che di lì a pochi anni, quella felice intuizione di dar vita ad un Bianco Frizzante Naturale li collocava come pionieri di questa tipologia. Cantine Volpi è anche pioniera della produzione di vini biologici - dal 2000 propone vini prodotti da vigneti bio di tutta Italia, e questa particolare selezione rappresenta il 70% del portafoglio etichette dell'imbottigliatore piemontese - mentre dal 2015 è certificata anche Cascina Zerba di Volpedo (nei colli Tortonesi), acquistata nel 2003 da Cantine Volpi e che conta 10 ettari a vigneto. Molto prima dell'ottenimento della Doc, qui si produceva una Barbera, di particolare qualità. Carlo Volpi a La Zerba ha recuperato proprio gli antichi filari coltivati con questa varietà e, ha ricominciato a produrla, accanto, evidentemente, all'immancabile Timorasso. La Barbera Superiore La Zerba 2016, affinata in acciaio, ha colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta complessa e ben articolata e si esprime con sentori di fragola, amarena e mora, note di liquirizia e cenni di spezie. Al palato è di corpo pieno, equilibrata e persistente.



LA FRASSINA

Doc Venezia Ghebo

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Società Agricola Valle Frassina
Proprietà: famiglia Pasti
Enologo: Walter Zamburlini

Affondano le radici nella "terra bonificata dal nonno Mario nel 1940" - come recita l'etichetta - i vigneti "al limitare della laguna di Caorle". A condurre La Frassina sono i fratelli Lucia e Carlo Pasti, che proseguono nella passione familiare occupandosi dell'azienda dal 2000. Con la prima vinificazione nel 2005 hanno deciso senza indugi di imbottigliare tutti i loro vini, senza passare dalla vendita dello sfuso, tradizionalmente praticata in questa area vinicola ad Est di Venezia. Vini che escono sotto tre denominazioni: Lison docg (riservata a vini per l'85% da uve di Tai), Lison Pramaggiore doc (per il Refosco dal Peduncolo Rosso) e Venezia Doc riserva per i vini da vitigni internazionali, come il Ghebo da uve Merlot al 100%. Sostenibilità (l'azienda è certificata SQNPI) e propensione alla sperimentazione agronomica fanno parte del percorso de La Frassina. Le scelte in vigneto per innalzare la qualità delle uve, riducendo la produzione per ettaro, ricercando una perfetta maturazione fenolica delle uve e l'equilibrio vegeto-produttivo delle viti, sono il punto di forza anche per questo vino, che trascorre 6 mesi in botti grandi di rovere e almeno 1 anno in bottiglia. Ghebo 2015, ultima annata in commercio, al naso affianca alla frutta rossa matura - ciliegia, lampone e mirtillo - note di cacao, liquirizia e pepe, che ritornano in bocca dove risulta persistente e un poco tannico.

(Clementina Palese)



TORMARESCA

Salento Igt Negroamaro Masseria Maìme

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Tormaresca Società Agricola
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Davide Sarcinella, Antonio Caputo

Tormaresca è il progetto enologico pugliese della famiglia Antinori, che insieme al Castello della Sala in Umbria, a Prunotto in Barolo e Montenisa in Franciacorta, rappresenta la "variazione" sul tema enoico toscano dell'azienda fiorentina. Senza dimenticare poi l'estero: Antica Napa Valley, Haras de Pirque Cile, Col Solare Washington State, Stag's Leap Napa Valley, Tűzkő Ungheria, Meridiana Wine Estate Malta e Vitis Metamorfosis Romania. Nato nel 1998, si compone di due unità produttive entrambe provviste di cantina. La tenuta Bocca di Lupo, 130 ettari a vigneto, si trova nella Murgia barese, nelle vicinanze di Minervino, forse una delle zone che meglio esprime l'originalità dei vini pugliesi, proprio al centro della Doc Castel del Monte. Oltre ai vitigni locali Nero di Troia, Aglianico, Moscato Reale e Fiano pugliese, nell'azienda sono allevati Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Masseria Maìme, invece, sorge nell'Alto Salento, non lontano da San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. Conta su un'estensione vitata di 250 ettari e vi si allevano i mediterranei Negramaro e Primitivo, accanto a Chardonnay, e Cabernet Sauvignon. Lo spettro olfattivo del Negroamaro Masseria Maìme 2015 poggia su un frutto intenso e maturo, intervallato da rimandi speziati e tocchi affumicati e balsamici. Al palato il sorso è lievemente sapido e la struttura possiede un tannino morbido e ben integrato.



BOLLINGER

Aoc Champagne Brut La Grande Année

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 145,00
Azienda: Bollinger
Proprietà: SJB
Enologo: Gilles Descôtes

È una sorta d'inno all'eccellenza artigiana e alla conservazione dei processi tradizionali della tipologia: a partire dalla vinificazione tutta in legno (piccolo ma strausato, dunque puro "mezzo" fisico-tecnico e non marcatore di gusto) per approdare alle classiche fasi del remuage e della sboccatura, ancor oggi eseguite a mano. Per Bollinger, solidissima maison dalla solidissima fama distribuita da Meregalli (e avente il Pinot Noir, qui al 65%, come pilastro d'un edificio completato da Chardonnay di totale eccellenza) il G.A. è in un certo senso il vero "signature", la sintesi d'una filosofia. E ogni uscita d'un nuovo millesimo è vissuta come un evento. Il 2012, annata di rango, espressione mediana tra le più rocciose o acute e le "tonde", ultimamente più frequenti causa clima (e dunque epigono di equilibrio e solidità insieme), godeva di attesa speciale. E il mosaico di 21 cru (per lo più Aÿ e Verzenay per il Pinot, Mesnil-sur-Oger e Oiry per lo Chardonnay) disegnato da Gilles Descotes non l'ha certo delusa. Struttura e sostanza caricate su un tappeto aereo di freschezza e tensione, preceduto da una panoplia olfattiva di agrume dolce, mandorla, mela e poi intensi piccoli frutti rossi, ribaditi al palato e innestati su stoffa ampia e cremosa, con finale sostenuto da una convincente scia salina. Da bere - golosamente - a tavola, o da attendere, secondo possibilità e disponibilità di cantina, anche a lungo.

(Antonio Paolini)

I VINI DI WINENEWS



IL POGGIONE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Tenuta Il Poggione
Proprietà: Leopoldo e Livia Franceschi
Enologo: Fabrizio Bindocci

127 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 600.000 bottiglie annue fanno del Poggione, di proprietà della famiglia Franceschi da quasi un secolo e mezzo, una delle realtà numericamente più rilevanti del comprensorio di Montalcino. L'azienda si trova a Sant'Angelo in Colle, quindi nel versante sud della denominazione e questa collocazione influenza in modo quasi paradigmatico le caratteristiche del Sangiovese, che qui esprime la sua forza e il suo temperamento più caldo e avvolgente. L'interpretazione che ne dà l'azienda condotta oggi da Fabrizio Bindocci è decisamente tradizionale e passa da macerazioni medio-lunghe e maturazioni in legno grande da 30 e 50 ettolitri per 36 mesi. Il risultato è quindi un Brunello definito stilisticamente e dalla costante e solida qualità nel tempo. La versione 2015 del Brunello Il Poggione mantiene molto bene le premesse derivanti da un'annata ottima e oltremodo capace di restituire tutto il vigore e la solarità dei vini prodotti nella parte meridionale di Montalcino. Il vino possiede al naso un fruttato rigoglioso, che alterna ciliegia e marasca matura a cenni di terra, alloro, rosmarino, liquirizia e qualche accento boisé a chiudere il cerchio. In bocca l'attacco è dolce, potente e intenso e lo sviluppo altrettanto solido, fino ad un finale più fragrante, dove la verve acida si amplifica e riporta il sorso su registri più freschi.



SERGIO ARCURI

Doc Cirò Rosso Classico Superiore Aris

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Gaglioppo
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Vini Cirò Sergio Arcuri
Proprietà: Sergio Arcuri
Enologo: staff tecnico aziendale

Quando ci imbatte nella migliore Calabria enoica, va innanzitutto riconosciuto che dal confronto se ne uscirà sempre entusiasti: non fosse che per i tanti problemi, le molteplici fatiche, la mai adeguata considerazione e le difficoltà mercantili con cui anche i migliori campioni della punta dello Stivale devono costantemente fare i conti, al fine di arrivare a collocare le loro etichette nelle migliori enoteche e nei più rappresentativi ristoranti del Tricolore. Una regione unica, per caratteri pedoclimatici e tradizione vinicola, che solo da alcuni anni, finalmente, s'è fatta conoscere per quello che è. Anche grazie a figure come Sergio Arcuri, da una decina d'anni fra i massimi portabandiera territoriali: da quando, in sostanza, ha ereditato l'azienda di famiglia facendo del Cirò una sua imprenscindibile ragione di vita. Raccolta manuale, agricoltura biologica, chimica mal vista, fermentazioni spontanee, affinamenti in cemento: un recupero della tradizione, aggiornato ovviamente alle conoscenze odierne, che si ricollega direttamente alle pratiche e alla filosofia che era solito mettere in atto il bisnonno Beppe. Greco e Gaglioppo a tessere le fila come dimostra anche questo Aris, atteso diciotto mesi prima della commercializzazione. Prugna in confettura, marasca, liquirizia e ricordi ematici a precedere un assaggio succoso ma energico: pugno di ferro in guanto di velluto.

(Fabio Turchetti)



SANTI

Doc Valpolicella Superiore Ventale

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Cantina Santi
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Cristian Ridolfi

La casa vinicola Santi è protagonista in Valpolicella fin dal 1843, anno in cui viene fondata a Illasi, adagiato a ridosso dei Monti Lessini. Qui, tra i colli della valle allora detta Longazeria, si afferma la produzione dei vini tipici della zona, condotta da Carlo Santi, il fondatore. Fin da subito la famiglia Santi sceglie di orientarsi verso una rigorosa selezione delle uve, sia provenienti dai vigneti di proprietà (posti nelle vallate di Fumane, Negrar, Valpaltena, Marano e Illasi) sia da conferenti locali. A Carlo Santi succede il cavalier Attilio Gino Santi, accademico della vite e del vino, che, tra i primissimi in Italia, siamo negli anni '30 del secolo scorso, sviluppò un impianto di spumantizzazione, che lo portò a divenire un riferimento dell'epoca per le scuole italiane di enologia che si avvicinano alle bollicine di qualità. La terza generazione, rappresentata da Guido Santi, consolida la posizione della casa vinicola e, nel 1974, la cantina entra a far parte del Gruppo Italiano Vini, che ne permette il potenziamento delle strutture e degli impianti, concentrando ulteriormente la produzione nelle denominazioni locali del veronese e della valle dell'Adige. Il Valpolicella Superiore Ventale 2016 possiede frutto rosso fragrante a segnare gli aromi, mentre il suo sviluppo gustativo è vivace, intenso e contraddistinto da una sapidità prolungata e piacevolmente golosa.



LA FUSINA

Docg Dogliani Santa Lucia

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Dolcetto
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola La Fusina
Proprietà: famiglia Abbona
Enologo: Gianfranco Cordero

C'era un tempo in cui per comprare il Dolcetto bisognava prendersi anche del Barolo. Il primo andava più del secondo e piaceva di più perché non era austero e scorbutico. Il Dolcetto è sempre stato il vino quotidiano dei piemontesi, quello da mettere in tavola e da consumare in totale informalità. Quello di Dogliani a un certo punto ha deciso per uno scatto in avanti: perdere la parola "dolcetto" per chiamarsi solo Dogliani, almeno nella sua versione Docg. Il motivo è nel nome stesso che lo ha reso noto: confonde gli utenti, soprattutto stranieri che pensano a qualcosa di dolce. Nulla di più sbagliato: quando si beve Dogliani si ha dinanzi un vino goloso, con polpa e bella persistenza. Spesso con un ammandorlato finale che caratterizza quest'uva. Lo sa bene la famiglia Abbona che la coltiva dagli inizi del '900, in una delle sottozone più affascinanti del Doglianese - d'altronde siamo pure sempre in Langa! Venti ettari di proprietà, praticamente tutti vitati. Vitigno difficile il Dolcetto da queste parti, ha bisogno di attenzioni continue, e solo lo stretto rapporto tra l'uomo e la vigna permette risultati ottimali. Il Santa Lucia è fruttato e invitante, prugna viola su un fondo di visciole, bella spezia in bocca di cumino e cardamomo; in bocca è saporito, anche leggermente sapido, sa essere croccante e ha tannini affatto nervosi. La beva finale ha la chiusura classica della mandorla.

(Francesca Ciancio)

I VINI DI WINENEWS











TERENZI

Docg Cesanese del Piglio Vajoscuro Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Cesanese d'Affile
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Agricola Giovanni Terenzi
Proprietà: famiglia Terenzi
Enologo: Roberto Mazzer

L'azienda a conduzione familiare di Giovanni Terenzi - atteggiamento squisitamente e profondamente "contadino", rispetto enorme per varietà e territorio di cui essa è espressione - ha saputo guadagnarsi in pochi lustri la considerazione di autentica griffe presso chi ritiene il binomio tra il Cesanese e la sua area in Docg uno dei binomi più interessanti e sottovalutati nel panorama enoico centroitaliano. Forte di 10 ettari vitati e di un team che, oltre al "sor" Giovanni, ancor oggi re del vigneto, include sua moglie e i tre i figli, l'azienda Terenzi ha una panoplia produttiva abbastanza articolata: ben quattro Piglio (incluso il "nostalgico" Valobra, figlio di singola vigna piantata nel lontano 1962), un Cesanese di Olevano e due Passerina. Il Vajoscuro ne è però sicuramente principe riconosciuto e bandiera: fermentato in acciaio (20 giorni a contatto con le bucce), elevato in piccoli fusti per dodici mesi, e lasciato per due anni ad assestarsi e riposare in vetro prima dell'uscita, aiutato da un'annata finalmente non torrida ma tutto sommato abbastanza classica e regolare, il 2016 ha insieme l'austerità del rango e la tessitura setosa , senza brusche asperità, tipica dei figli migliori del vitigno. Il profilo aromatico gioca tra note floreali, frutta (susina, amarena) e orientaleggianti note speziate che ne accrescono suadenza e fascino. Crescerà ancora, e bene, nei prossimi anni.

(Antonio Paolini)



CASEO

Spumante Brut Pinot Nero Rosè

Vendemmia: -
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Tenuta Caseo
Proprietà: Tommasi Family Estates
Enologo: Giancarlo Tommasi

La Tommasi, dalle solide basi nella Valpolicella Classica (195 ettari a vigneto), dal 1997, si è "allargata" ad altri territori del vino italiano formando un articolato mosaico aziendale, composto da sei tenute: tre in Toscana (Casisano a Montalcino, Poggio al Tufo in Maremma e, ultima acquisizione in ordine di tempo, La Massa nel Chianti Classico), una in Basilicata (Paternoster), una in Puglia (Masseria Surani) e una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo). Quest'ultima, arrivata nel 2014, si estende complessivamente per 120 ettari di cui 90 a vigneto, con il Pinot Nero a svolgere il ruolo di protagonista quasi assoluto, in un territorio che proprio a questo vitigno deve il suo attuale percorso di rilancio. Ma il gruppo di Pedemonte era già presente nell'Oltrepò Pavese con la precedente acquisizione dei vigneti della Colonia Bonsignori a Soriasco di Santa Maria della Versa. La potenzialità produttiva raggiunge le 400.000 bottiglie, di cui 30-40 mila di spumante metodo classico. Si tratta invece di un Metodo Charmat il Pinot Nero Brut Rosé oggetto del nostro assaggio, che nel bicchiere è di un bel colore rosa tenue e brillante, attraversato da un perlage fine. Dai profumi di piccoli frutti rossi e nuance speziate, è sapido e continuo in bocca, con ritorni fruttati nel finale. Vino diretto e immediatamente piacevole, dal naso dolce, di bocca fresca e lineare offre un sorso dall'abbinamento assai versatile.



L'ARCHETIPO

Salento Igp Primitivo

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: L'Archetipo
Proprietà: Francesco Valentino Dibenedetto
Enologo: staff tecnico aziendale

La vite e la natura, qui, sono davvero i protagonisti: con gli uomini a fare da appendice, nell'intento di agevolare al meglio tutto il lavoro che le piante e il terreno hanno autonomamente prodotto nell'arco dell'anno. A guidare l'azienda c'è Francesco Valentino Dibenedetto, che è tutt'uno con un approccio eco-sostenibile all'esistenza: e a dargli sentitamente man forte, in questa sana prova di vita, ci sono la moglie Anna Maria Passarelli nonché i figli Carlo Nazareno, Domenico, Andrea e Maria Clelia. Una squadra coesa che ha man mano oltrepassato i confini del biologico, poi di Steiner e della biodinamica, per arrivare a sposare il pensiero di Masanobu Fukuoka: contadino-filosofo giapponese che s'è fatto simbolo del minimo interventismo dell'uomo, anche per quando riguarda l'aratura e relativi annessi e connessi. La vite sa bene che cosa fare, secondo i Nostri, il terreno sa rigenerarsi da sé e l'humus sarà frutto delle foglie che cadono e dell'erba tagliata e lasciata in loco: un auto-sostentamento poco costoso, meno faticoso ma naturalmente compiuto, a detta dei suoi sostenitori. Quindi, a seguire, in cantina: con lieviti indigeni, macerazioni, solfiti minimi e affinamento paziente. Un'agricoltura sinergica, in quest'angolo di Murgia, da cui anche questo Primitivo: fruttato e speziato, con palato succoso e tannino ben modulato, chiuderà l'assaggio con godibile persistenza.

(Fabio Turchetti)



TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Biserno

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: Tenuta di Biserno
Proprietà: marchese Lodovico Antinori
Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

La Tenuta di Biserno nasce in alta Maremma, a due passi da Bolgheri di cui respira i tratti enologici. Si tratta di una realtà produttiva tendenzialmente giovane, visto che, insieme all'altra faccia del progetto, Campo di Sasso, rappresenta il cuore di un'operazione enoica nata appena una quindicina di anni fa. Grande esperienza e spessore commerciale ed enologico, invece, li possiede in abbondanza se guardiamo ai personaggi che la animano: Piero e Lodovico Antinori, riunitisi proprio in questa nuova avventura dopo aver camminato con successo su percorsi diversi. Ecco allora riunite, da una parte, la capacità imprenditoriale di Piero, Presidente della Marchesi Antinori, dall'altra, la genialità di Lodovico, "inventore" della Tenuta dell'Ornellaia. Oggi l'azienda conta su 99 ettari di vigneto, per una produzione media di 160.000 bottiglie. Il Biserno è un vino che si inserisce nella tradizione di Bolgheri ma con le dovute differenze. A partire dai terreni sul quale è coltivato che, secondo Lodovico Antinori, hanno un vantaggio: sono molto vari. E così è nato questo blend a base di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dalle varie sfaccettature. Un vino, che anche nella versione 2016, oggetto del nostro assaggio, riflette il microclima della zona costiera della Maremma, con profumi intensi e mediterranei ad annunciare una progressione gustativa solida e succosa.

I VINI DI WINENEWS

TOTAL SOLUTION PARTNER AEB
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 82.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Bellavista
Proprietà: Francesca Moretti
Enologo: Mattia Vezzola

Deve molto la Franciacorta a Bellavista e a Vittorio Moretti imprenditore edile di successo con la passione per il vino, a capo della holding Terra Moretti (che si muove in diversi contesti enoici da Contadi Castaldi sempre in Franciacorta, da La Badiola a Teruzzi, da Sella & Mosca a Petra). La maison Bellavista rappresenta, infatti, e a pieno titolo, insieme a Ca' del Bosco, la realtà più importante di questa zona di produzione vitivinicola, che è riuscita a sfidare con successo le migliori produzioni di bollicine del mondo. Dal 1977, anno della sua fondazione, Bellavista non solo è diventata l'azienda più grande di Franciacorta con i suoi 190 ettari vitati (per una produzione in bottiglie di 1.400.000 di pezzi), ma ha anche "rispettato", diciamo così, il destino contenuto nel suo nome. Difficile, infatti, non restare colpiti dalla bellezza della collina su cui sorge - e a cui deve il nome - come da quella della sua cantina. Nelle vesti di moderno mecenate del secondo millennio, Vittorio Moretti ha così saputo ricostituire quella antica affinità elettiva fra "bello" e "buono", producendo vini "conseguenti". Il Brut Satèn 2015, oggetto del nostro assaggio, ha profilo corposo e raffinato ed è affinato per 60 mesi sui lieviti. I profumi sono ricchi ed esuberanti, richiamano la frutta esotica, gli agrumi, la crosta di pane e la nocciola. Il sorso è cremoso, fresco e intenso, nitido ed elegante.



CASTELLO CONTI

Vino Bianco Origini Bianco

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Erbaluce
Bottiglie prodotte: 1.112
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Azienda Agricola Castello Conti
Proprietà: Elena, Paola e Anna Conti
Enologo: Elena Conti

È un bianco che nasce come un rosso: 12 giorni di macerazione sulle bucce. "Sono una produttrice di rosso e faccio il vino come sono capace di fare!" scherza Elena, la più piccola delle sorelle Conti. Con Paola e Anna, manda avanti vigne antiche e la cantina a forma di castello che fecero costruire mamma Mariuccia e papà Ermanno nei primi Anni 60 a Maggiora, zona del Boca, sulle colline del Novarese. Coltivano Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara, Croatina, Slarina e qualche altro vitigno rosso di cui non si sa più il nome. Ma nel saliscendi di filari antichi, c'è anche un po' di Erbaluce, uva bianca autoctona della zona prealpina piemontese. Origini Bianco è un gioco-esperimento. Nasce nel 2016. Niente solfiti aggiunti. Niente trucchi per questo bianco che in bocca ha la pienezza di un rosso e al naso l'austerità generosa di queste signore del Nord Piemonte. In etichetta un dettaglio di «Vigna vecchia, vigna nuova», dipinto di Mauro Maulini regalato tanti anni fa alle Boca girls. Quasi una profezia: negli anni, le sorelle Conti hanno recuperato vigne vecchie alla maggiorina, una forma di allevamento con viti al centro, sostenute da pali di castagno. Un filare quadrato che può essere lavorato solo a mano. Facile capire perché questa forma di allevamento fu abbandonata. Ma Elena, Paola e Anna ci credono e la stanno recuperando: fa respirare la vite e la rispetta. Il tempo per potare, legare, amare quei tralci, loro lo trovano. Ed è tutto ciò che conta.

(Fiammetta Mussio)

ZOOM



SERGIO FALASCHI, RIGATINO DI SUINO GRIGIO

VIA A. CONTI, 18 - SAN MINIATO (PI)
Tel: +39 0571 43190
Sito Web: www.sergiofalaschi.com

La particolarità del Rigatino di Suino Grigio di Sergio Falaschi è legata alla sua spiccata sapidità e alla tecnica di trasformazione, invariata rispetto a quella originaria e antichissima. Il rigatino, salume classico toscano, è ricavato dalla pancia del maiale, quella più muscolosa con equilibrata presenza di striature di carne (da qui il nome rigatino). È aromatizzato con aglio sale e pepe e dopo quattro mesi di affinamento è pronto. Al taglio la fetta si presenta con una parte caratterizzata dalla cotenna, mentre l'altra evidenzia la conciatura, all'interno la parte preponderante mostra il grasso dai toni bianchi tendenti al rosa delineato da striature carnee ben accentuate. I profumi sono speziati. In bocca esprime tutta la sua toscanità, il gusto sapido e piccante è equilibrato da note dolci e dai sentori di nocciola del lardo. In cucina è uno dei salumi più duttili che si conosca. Ottimo come salume in un antipasto, ben si presta in cucina ad aromatizzare carni bianche o come aiuto con legumi.

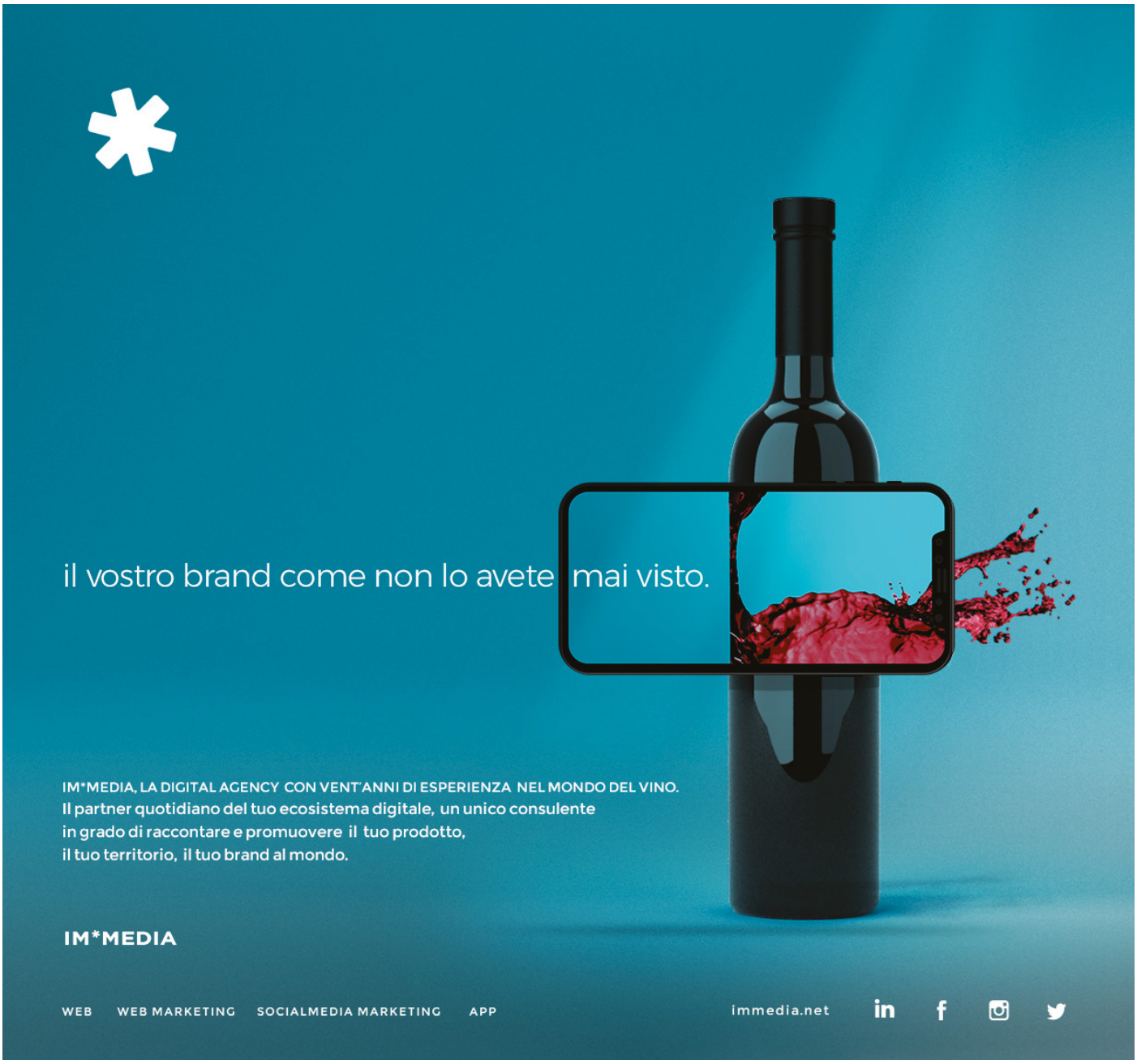
RISTORANTE



AL 43

LOCALITÀ CANONICA, LUCIGNANO, 43 - SAN GIMIGNANO (SI)
Tel: +39 0577 946026
Sito Web: www.locandadellartista.com

Gli ingredienti sono quelli del territorio, selezionati personalmente dallo chef Maurizio Bardotti, che li raccoglie da piccole realtà familiari di fiducia, mentre le farine per il pane da lievito madre arrivano da un mulino di Montespertoli che coltiva i suoi grani. La proposta però, pur calata nella sua dimensione toscana, si apre a spunti dal mondo frutto dei viaggi e delle esperienze di Bardotti, qualche rimando al Messico, qualche suggestione dal Giappone, ma sempre ben misurati. Questa è in sintesi la filosofia della cucina del Ristorante Al 43 di San Gimignano, che deve il suo nome al numero civico della campagna che ospita il locale, in località Canonica. Si ordina alla carta, o da menu degustazione, con due percorsi (5 o 8 portate). Si spazia dai cappelletti con blu del Chianti, estratto di cipolla bianca, pompelmo e liquirizia ai tagliolini con coppa di maiale, dashi, lemon grass e zenzero; dal piccione con salsa mole, lampone e porro confit all'anatra petto rosa e coscio in "pastilla" con salsa barbecue, guacamole, patate ratte e scalogno.



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: © Bellavista

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